2/2

07/2026-V2

Induction Hob
Table à induction
Inductiekookplaat
Placa de inducción

10018038 - IH 3 TB 1HFZS 007C

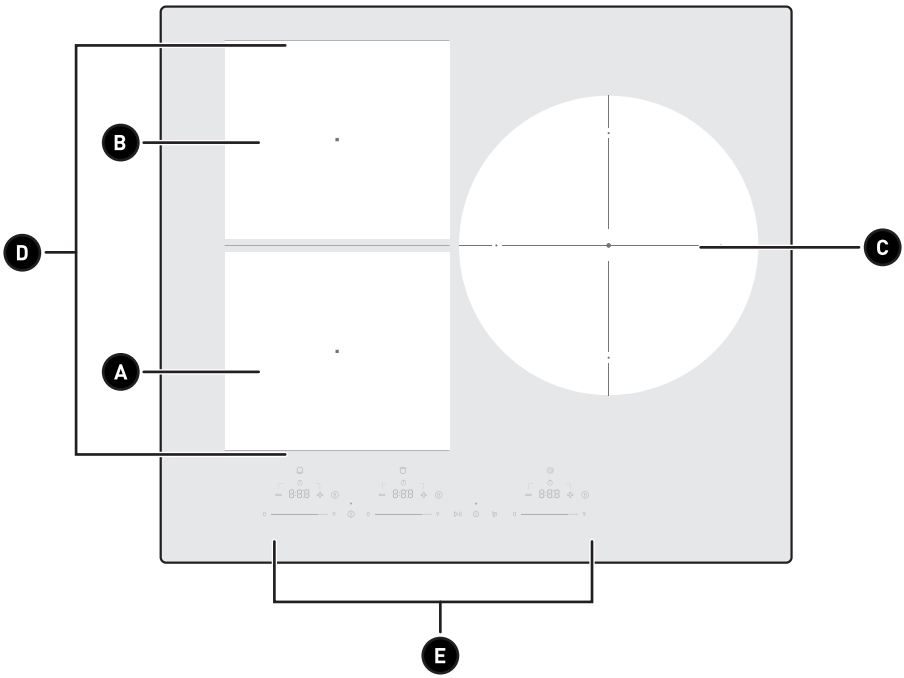
INSTRUCTIONS FOR USE 02

CONSIGNES D'UTILISATION 34

GEBRUIKSAANWIJZINGEN 70

INSTRUCCIONES DE USO 104

VALBERG


B
D
C
A
E

Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product.
VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts

B Product usage

Product installation
Cookware
Operation
Before first use
How to use

C Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

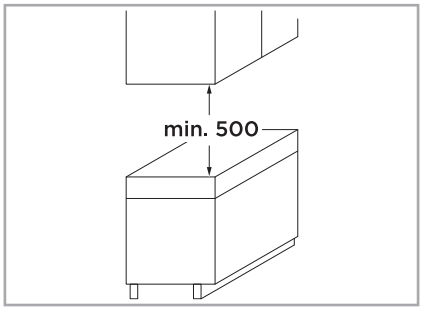
- **A** Left front cooking zone (2200/3300 W)
- **B** Left rear cooking zone (2200/3300 W)
- **C** Right cooking zone (2800/3700 W)
- **D** Flex zone (3300/3700 W)
- **E** Control panel

Off-mode (W):	0.3
Standby mode (W):	/
Networked standby (W):	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min):	1

Product installation

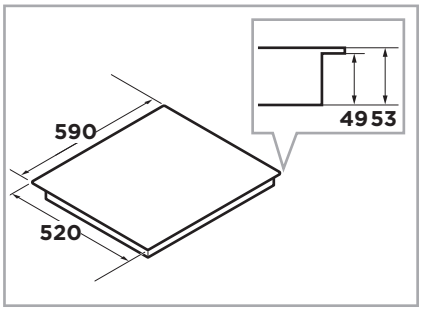
Safety distance

- The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



Appliance dimensions

- The appliance has the following measurements.



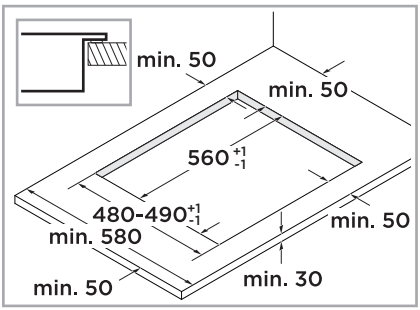
Installation method

There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

- For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

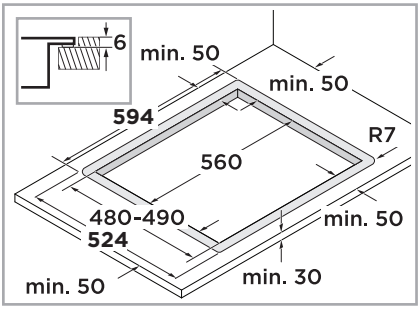
Standard installation method

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

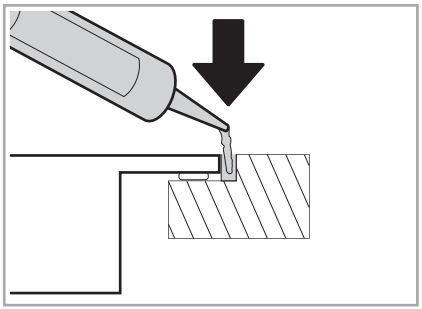


Flush fit installation method

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



2. Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.

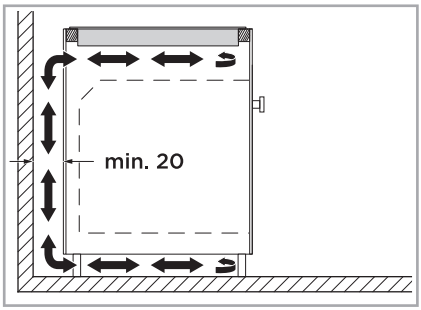


Ventilation

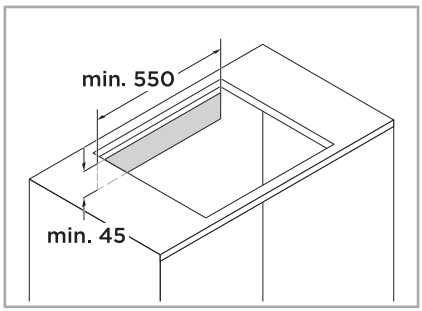
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

- Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.
- Ensure the appliance is in good work state.

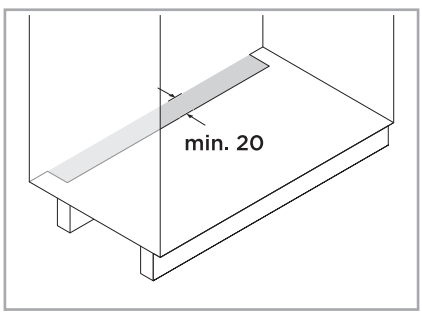
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstracted.



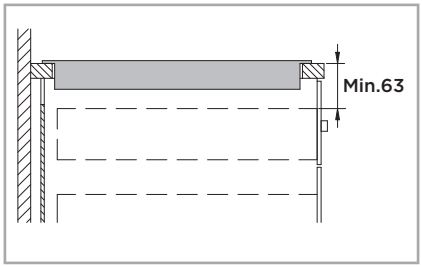
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- Do not hermetically seal the lower base.

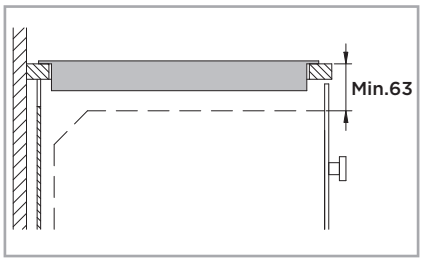
Installation above a drawer

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the drawer must be 63 mm.



Installation above an oven

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the oven must be 63 mm.
  If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.

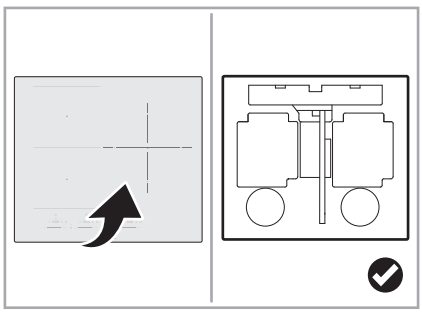


Attaching the sealing strip

Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

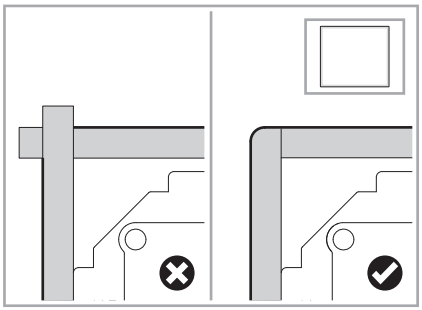
- The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

1. Turn the appliance on its back.



2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
3. Attach the sealing strip to the back of the appliance.

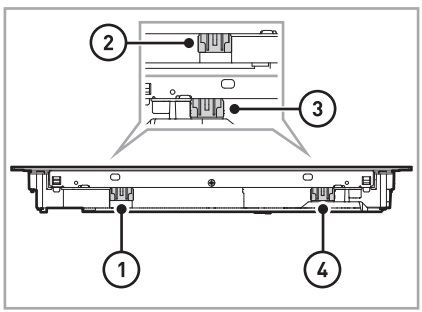
• The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



Locating the fixing brackets

The openings for the mounting brackets are located on the sides of the appliance.

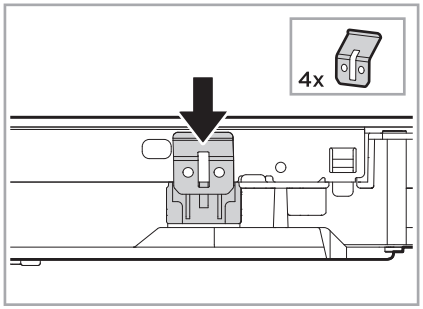
• Locate the openings for the fixing brackets.



Inserting the fixing brackets

Fix the appliance on the worktop surface by inserting 4 brackets on the sides of the appliance.

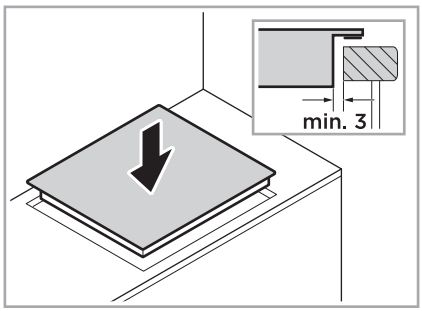
- Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- Insert the fixing brackets.



Inserting the appliance

- There are ventilation holes around outside of the appliance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.
- The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

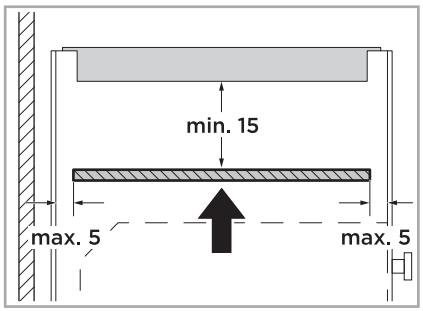
1. Insert the appliance.



2. Centre the appliance.

Installing the thermal protection barrier

1. If the appliance is installed above an oven, a drawer or a cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the appliance.
2. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the appliance, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the appliance.
3. Insert a wooden plate into the furniture and fix it with screws.



CAUTION!

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced cooking zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288 Ω.

Connecting the appliance

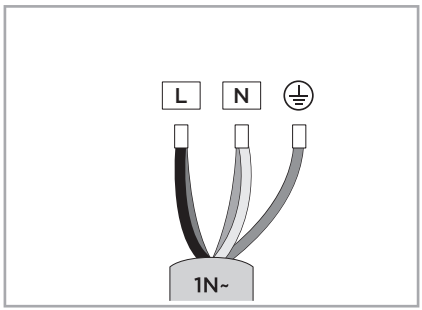
- This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75 °C at any point.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

Connection type

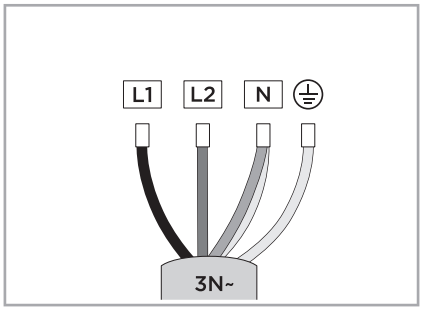
The appliance corresponds to protection class I.

220-240 V 1N~ 32 A



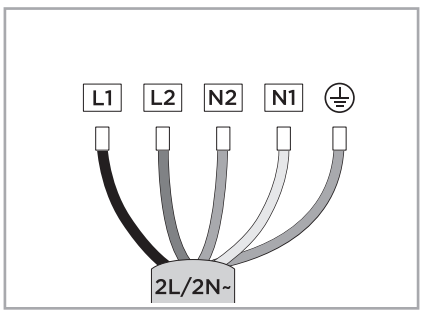
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey
⏚	Yellow/Green

220–240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey
⏚	Yellow/Green

2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue
N1	Grey
⏚	Yellow/Green

After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

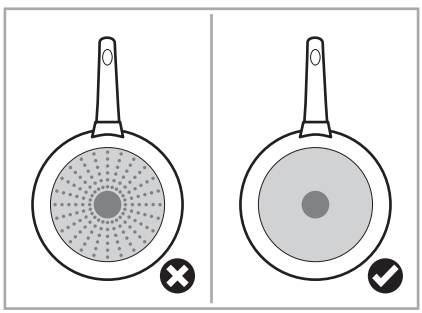
Cookware

The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

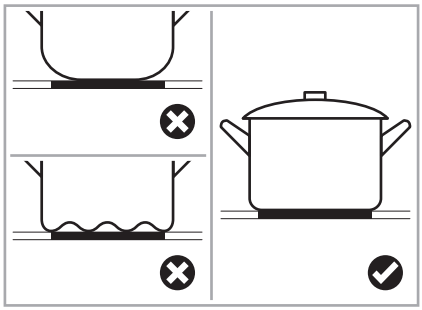
Choosing the cookware

ATTENTION!
Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- Keep your appliance clean to avoid scratches.
- Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



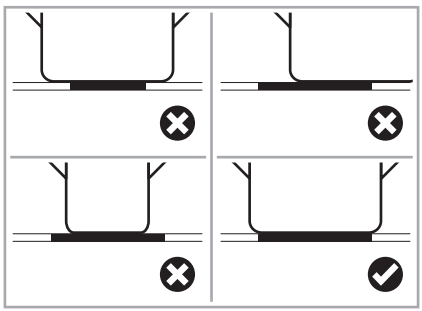
- Do not use cookware with a curved base or jagged edges.



Positioning the cookware

- Always centre your cookware on the cooking zone.
- Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.

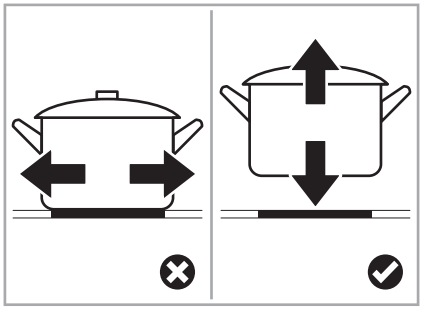
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. See chapter “Cooking zones” on page 18.
2. Use cookware whose diameter is in the recommended range of the cooking zone selected. See chapter “Cooking zones” on page 18.



Moving the cookware

ATTENTION!
Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Always lift the cookware of the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.

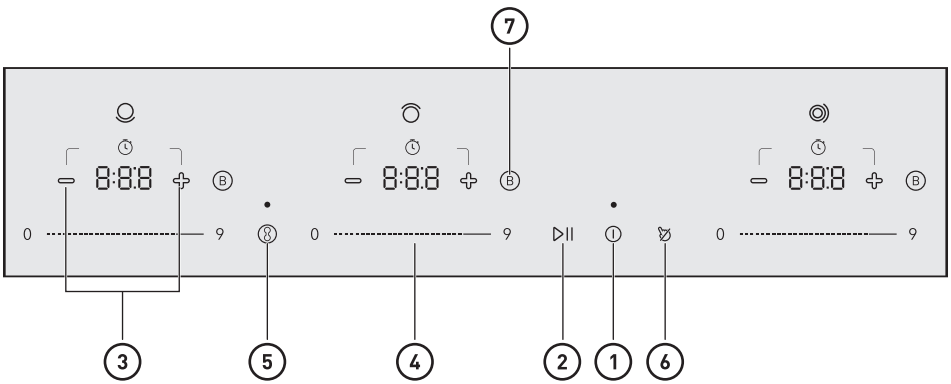


Cookware detection

- You can check whether your cookware is induction-compatible by testing the cookware. See chapter “Cookware test” on page 24.
- When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute.

Operation

Control panel

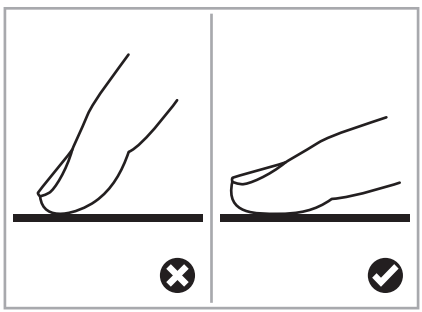


B Product usage

Pos.	Symbol	Meaning
1	⏻	On/Of control
2	▷II	Pause control
3	+ −	Timer regulating controls
4	**0 - 9**	Power regulating controls
5		Flex zone
6		Childproof lock
7	B	Boost

Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- 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.
- Use the ball of your finger, not its tip.

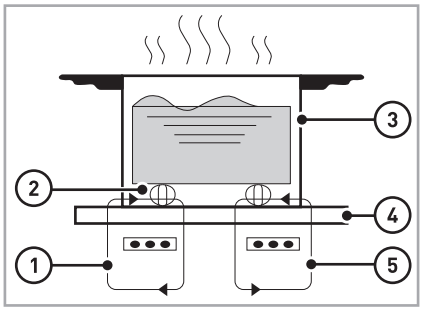


- The appliance beeps each time a touch is registered.

Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

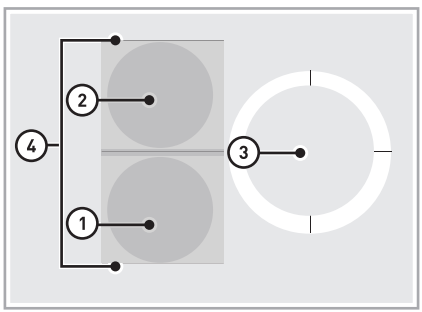


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

Cooking zones

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

- To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	185 x 210	140 - 220
2	185 x 210	140 - 220
3	280	140 - 280
4	Bridge area	220 - 260

Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

- The indicator turns off once the surface cools to a touchsafe temperature.
- Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is burning hot.
h	The cooking zone is hot.

- You can also use the residual heat as an energy saving function.
- If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

Before first use

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

Cleaning the appliance for the first time

1. Remove any protective films and stickers.
2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
3. Wipe the surface with a damp cloth.

- Further information on cleaning and maintenance: See chapter "Cleaning and maintenance" on page 26.

How to use

Switch the appliance on

- To switch the appliance on, press [⏻].
- The buzzer beeps once, all appliance indicators show [-].
- The appliance is in standby mode.

Switch the appliance off

- To switch the appliance off, press [⏻].
- If you don't choose a power level setting within 20s, the appliance will automatically switch off.

Setting the power level

- You can modify the power level setting at any time during cooking.
- To select a power level setting, press the power regulation controls [0 - 9].

Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
1	**Melting:** Chocolate, butter, honey	15 - 30	• Stir from time to time.
1 - 2	**Keeping warm:** Sauce hollandaise	15 - 45	• Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	**Frying delicate foods:** Omelette, eggs, sauces **Heating up:** Sauces	5 - 15	• Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
3 - 4	**Frying delicate foods:** Fried eggs	5 - 15	• First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.
	Simmering: Rice, pasta, potatoes	10 - 30	
4 - 5	**Steaming:** Potatoes, vegetables	20 - 60	• Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. • Use a maximum of 3l of liquid. For more select a higher level.
	Stewing: Stew dishes, soups	60 - 120	
4 - 6	**Pan frying:** Pancakes	5 - 45	• Flip around after 1 minute.
5 - 7	**Stewing:** Amounts larger than 3l	60 - 120	• Flip or stir regularly.
	Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	5 - 45	
7 - 8	**Pan frying:** Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	• Flip regularly to get an even cooking result.
9	**Boiling:** Water, pasta	5 - 20	• Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
	Stir frying: Meat	5 - 10	
	Deep frying: French fries, fried fruits	15 - 60	
B	**Fast heating:** Larger quantities of water	5 - 10	• Not suggested to use with empty cookware.

Start cooking

1. To switch the appliance on, press [⏻].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. See chapter "Choosing the cookware" on page 14.

4. Press the power regulation Control [1 - 9] for the cooking zone you are using.
- The indicator next to the power regulation control shows the current power level, e.g. [9].
5. Set a power level setting. See chapter "Setting the power level" on page 20.

Finish cooking



Warning - Risk of burns! Residual heat can lead to burns.

- Wait until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

1. Press the power regulation Control [0] for the cooking zone you wish to switch off.
- The control panel shows [0].
2. To switch the appliance off, press [⏻].

Cooking tips



Warning - Risk of fire! At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.
- When food comes to the boil, reduce the heat setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Childproof lock

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- When the controls are locked during heating, all buttons are disabled except [⏻] and [🔒].
- You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

Activating the childproof lock

- To activate childproof lock, press [🔒] for at least 3 seconds.
- All the appliance indicators will show [Lo].

Deactivating the child-proof lock

- To deactivate childproof lock, press and hold [🔒] for at least 3 seconds.

Stop & go

You can pause the heating instead of switching the appliance off.

- When entering the pause mode, all the controls except [⏻] [🔒] [▷II] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency.
- The appliance will shut down after 8 hours if you don't exit the stop&go.

Entering stop & go
- To enter the stop&go, press [▷II].
- When the cooking zones are active, and the displays will show [' '], indicating low power heat.

Exiting pause mode
- To exit the stop & go, press [▷II].
- Return to the previous heating level before pausing.

Timer control
Your appliance has a timer control,which you can use as a switch off timer.

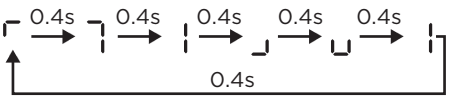
Switch off timer
You can set the timer control to switch or more cooking zones off after the set time is up.
- The set maximum time is the default working time for the current heating level.

Using the switch off timer
1. To activate a cooking zone, See chapter "Setting the power level" on page 20.
- To set the time, press [▭] or [✙].
2. The control panel shows [0:0 1] by default.
- Press [▭] or [✙] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- Touch and hold the [▭] or [✙] control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
- When the indicator shows the set timing, clicking on the corresponding slider of the heating zone allows you to view the current operating level.
- When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.
- To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

Cancelling the switch off timer
- To cancel the switch off timer, press [▭] until the control panel shows [0:00], or long press [▭] and [✙] simultaneously.
- The switch off timer is cancelled and the control panel shows current heating level.

Boost function
The boost function heats up cookware faster than maximum power level.
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to [9] after 10 minutes.

Activating the boost function
1. Press the boost control [Ⓑ] for the cooking zone you are using.
- The heating zone indicators are as follows.



Cancelling the boost function

1. Set the power regulation control [0 - 9] of the heating zone where you want to cancel the boost function to the required level.

- The control panel displays the level you set.

Flex zone function

The flex zone can be used as a combined area or as two different areas, accordingly to the cooking needs anytime.

- The flex zone is made of two independent inductors that can be controlled separately.

Activating the flex zone

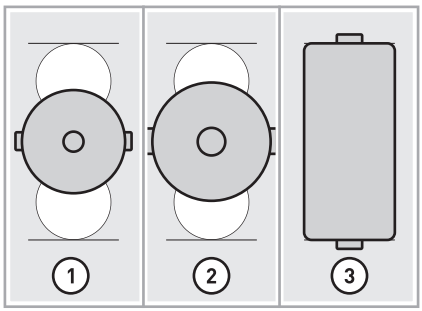
1. To activate the flex zone as a single big area, press [⧖].

- The control panel shows [9] and [▪]stays on.
- To select a power level setting, press the power regulation controls [0 - 9].

Using flex zone as single big area

Use one of the following 3 options to make the best possible use of the heating.

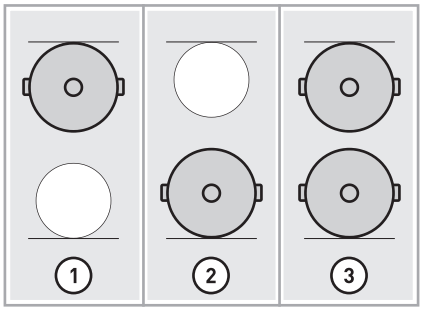
- Place the cookware on the flex zone.



Pos.	Base Ø in mm
1	220
2	280
3	380 x 210

Using flex zone as 2 independent areas

1. Make sure the cookware diameter is bigger than 140 mm.
2. Place the cookware on the flex zone.



If one or both zones are not covered, the corresponding segment will flash on the rear display. After 1 minute without a pot, the function will deactivate.

Cancelling the flex zone

1. Press [⊛] on the cooking zone that has already enabled the flex zone function.
2. Set the power regulation controls [0 - 9] to the level [0].

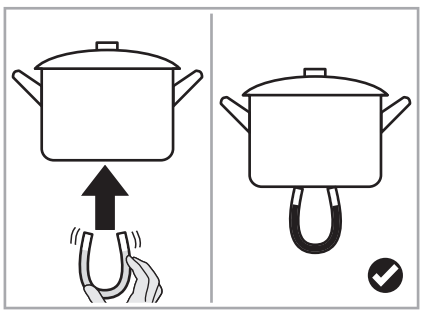
Cookware test

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. See chapter "Choosing the cookware" on page 14.

Testing the cookware with a magnet

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- Move a magnet towards the base of the cookware.



- If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

Testing the cookware without a magnet

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
2. Start cooking. See chapter "Start cooking" on page 20.
3. Check whether [⊔] is flashing in the control panel.

- If [⊔] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.
- If [⊔] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.

- If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [U] will automatically disappear.
- Your cookware is not suitable due to the following reasons:
  - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
  - The cookware you're using is not suitable for induction cooking. See chapter "Choosing the cookware" on page 14.
  - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone. See chapter "Positioning the cookware" on page 15.

Adjusting the power management

- You can set the maximum power range for the appliance. The appliance can automatically limit itself to operate at the set maximum power to avoid overloading risks.

Adjusting the settings

1. Please power off and then power on,press [⊘] for at least 3 seconds within 10 seconds after power on.
- All the indicators show [Lo].
2. Press [Ⓑ] on the left rear heating zone for at least 3 seconds.
- All the indicators show [Lo].
- The buzzer beeps once.
3. Press [Ⓑ] on the left front heating zone for at least 3 seconds.
- The control panel shows the current power level, e. g. [P0] [74] [00].
4. To adjust the power level, press [⊘] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
5. To save the setting, short press [⏻] to save and exit.
- All the indicators are off.

Symbol	Max. power in kW
74	7.4
60	6.0
45	4.5
35	3.5
30	3.0
25	2.5

Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning agents

ATTENTION!
Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.
- Do not use abrasive sponges.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents containing alcohol.
- Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

Cleaning the appliance

- Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.

Warning - Risk of burns!
Residual heat can lead to burns.
- Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

Warning - Risk of cutting!
The blade in the glass scraper is razor-sharp.
- Never remove the safety cover of the glass scraper.
- Use the glass scraper with extreme care.
- Always store safely and out of reach of children.

ATTENTION!
Improper cleaning may damage the surface of the appliance.
- Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [⏻].

Cleaning boilovers

- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [⏻].

Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

- The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
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. To switch the appliance on, press [⏻].

Troubleshooting

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 Cause	Solution
The appliance cannot be switched on.	• The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	• The childproof lock is activated.	• Deactivate the childproof lock. See chapter "Deactivating the child-proof lock" on page 21.
The touch controls are difficult to operate.	• There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. See chapter "Using the touch controls" on page 17.
The glass is being scratched.	• The cookware is-rough-edged.	• Use cookware with flat and smooth bases. See chapter "Choosing the cookware" on page 14.
The glass is being scratched.	• Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	• Use suitable cleaning agents only. See chapter "Cleaning and maintenance" on page 26.
Some pans make crackling or clicking noises.	• This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	• This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	• This is caused by the technology of induction cooking.	• This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the appliance.	• A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	• This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [U] appears in the control panel.	• The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. • The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	• Use cookware suitable for induction cooking. See chapter "Choosing the cookware" on page 14. • Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. See chapter "Positioning the cookware" on page 15.
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	• This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

The appliance is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the appliance from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E1	• Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	• Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	• Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	• This is a technical fault.	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit.
E3	• Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	• Replace the power board.
E4	• Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	
C2	• High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	• Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [⏻] to restart the appliance.
EH	• Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	• Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	• Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The glass is being scratched.	• Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used. • The accessorial power board and the display board connected failure. • The accessorial power board is damaged. • The display board is damaged.	• Use suitable cleaning agents only. See chapter "Cleaning and maintenance" on page 26. • Check the connection. • Replace the accessorial power board. • Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	• The display board is damaged.	• Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	• High temperature of the appliance.	• Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	• There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	• The power board is damaged.	• Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and [⊔] flashes in the control panel.	• Pan type is wrong.	• Choose the proper cookware. See chapter "Choosing the cookware" on page 14.
	• Pot diameter is too small.	
	• Cooker has over-heated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [⏻] to restart unit.
	• Pan detection circuit is damaged.	• Replace the power board.

Failure	Problem	Solution
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [⊔].	• The power board and the display board connected failure. • The display board of communicate part is damaged. • The main board is damaged.	• Check the connection. • Replace the display board. • Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	• The fan motor is damaged.	• Replace the fan.

The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



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

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

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A Aperçu de l'appareil

Pièces

B Utilisation de l'appareil

Installation du produit
Ustensiles de cuisson
Fonctionnement
Avant la première utilisation
Utilisation

C Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Dépannage

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

Pièces

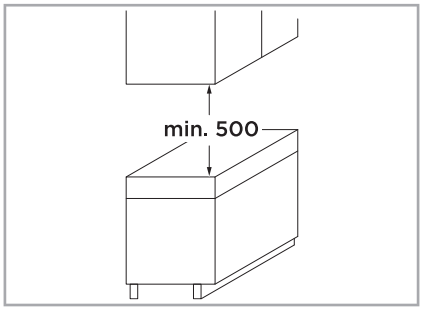
- **A** Zone de cuisson avant gauche (2 200/3 300 W)
- **B** Zone de cuisson arrière gauche (2 200/3 300 W)
- **C** Zone de cuisson droite (2 800/3 700 W)
- **D** Zone Flex (3 300/3 700 W)
- **E** Panneau de commande

Mode Arrêt (W) :	0,3
Mode veille (W) :	/
Mode veille connectée (W) :	/
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min) :	1

Installation du produit

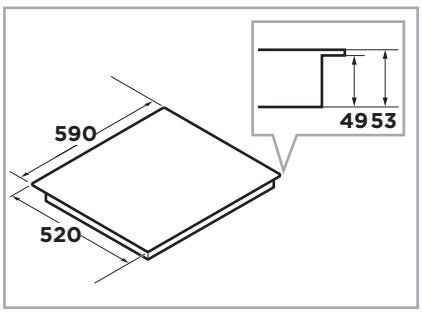
Distance de sécurité

- La distance de sécurité entre l'appareil et le meuble situé au-dessus doit être de 500 mm au minimum.



Dimensions de l'appareil

- Les dimensions de l'appareil sont les suivantes.



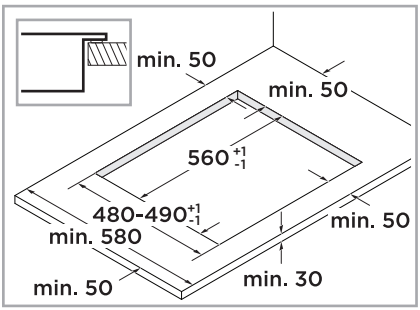
Méthode d'installation

2 méthodes d'installation sont possibles. Pour la méthode d'installation standard, l'appareil dépasse du plan de travail. Pour l'installation avec alignement, l'appareil et le plan de travail sont au même niveau.

- Pour l'installation et l'utilisation, gardez un espace de 50 cm minimum autour du trou.

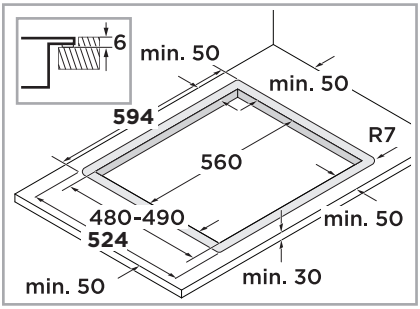
Méthode d'installation standard

- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.
- Coupez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.

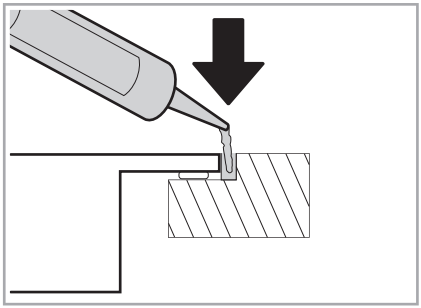


Méthode d'installation avec alignement

1. Coupez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.



2. Veillez à ce que les surfaces découpées des plans de travail soient correctement scellées.

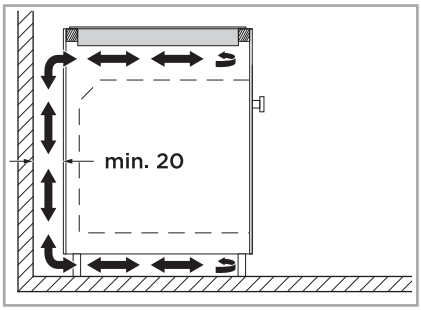


Ventilation

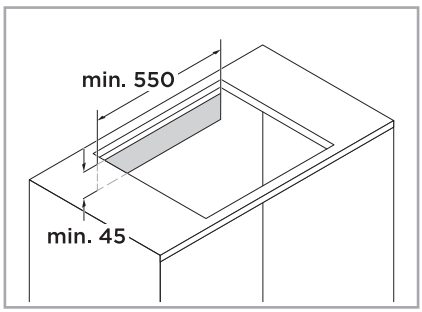
Pour une bonne ventilation au niveau de la partie basse de l'appareil, un flux d'air frais suffisant est nécessaire.
Ajustez donc la position de l'appareil à cette fin si nécessaire.

- Assurez-vous toujours que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate.
- Assurez-vous que l'appareil est en bon état de marche.

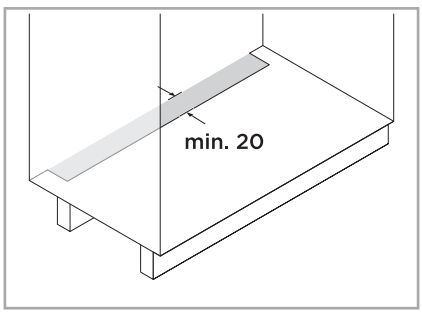
1. Maintenez un dégagement minimal entre l'arrière de l'appareil et le mur de la cuisine.



2. Veillez à ce que l'ouverture au sommet et à l'arrière de l'appareil soit libre de toute obstruction.



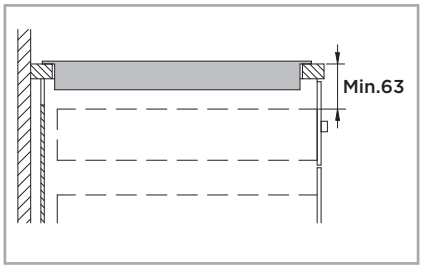
3. En cas d'espace inférieur à 20 mm par rapport à la paroi arrière de l'appareil, créez une ouverture en dessous.



- Ne scellez pas la base inférieure de manière hermétique.

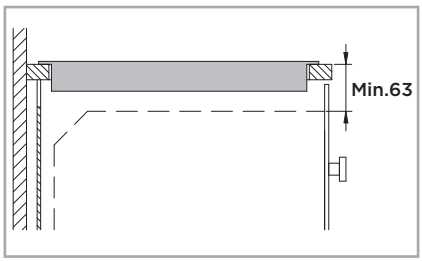
Installation au-dessus d'un tiroir

- Afin de permettre une bonne ventilation, le dégagement entre la surface du plan de travail et la surface supérieure du tiroir doit être de 63 mm.



Installation au-dessus d'un four

- Afin de permettre une bonne ventilation, le dégagement entre la surface du plan de travail et la surface supérieure du four doit être de 63 mm.
  Si un dégagement plus important est nécessaire entre l'appareil et le four, reportez-vous aux instructions d'installation du four.

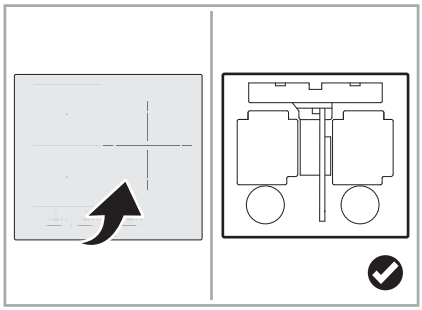


Fixation de la bande d'étanchéité

Avant d'insérer l'appareil dans le plan de travail, il faut fixer la bande d'étanchéité au dos de la plaque en verre.

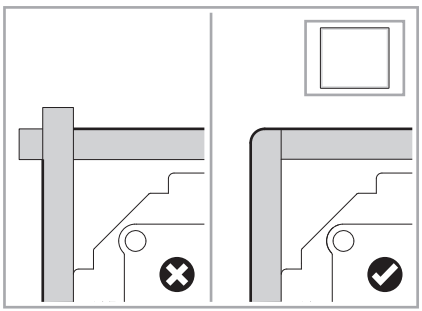
- L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable, comme l'emballage, par exemple.

1. Retournez l'appareil pour le mettre sur le verso.



2. Sortez la bande d'étanchéité du sac hermétique et retirez le ruban adhésif double face au dos de la bande d'étanchéité.
3. Fixez la bande d'étanchéité au dos de l'appareil.

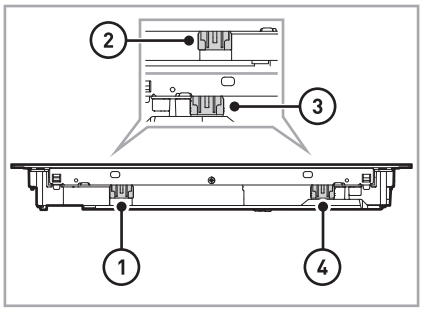
- La bande d'étanchéité ne doit pas dépasser du bord de la plaque en verre.



Localisation des supports de fixation

Les ouvertures pour les supports de fixation se trouvent sur les côtés de l'appareil.

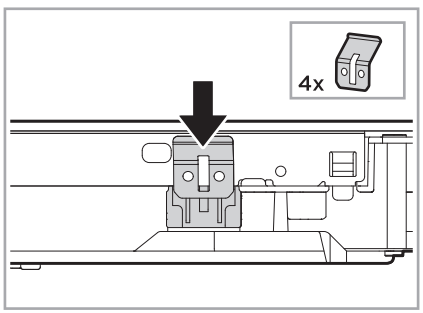
- Repérez les ouvertures pour les supports de fixation.



Insertion des supports de fixation

Fixez l'appareil à la surface du plan de travail en insérant 4 supports sur les côtés de l'appareil.

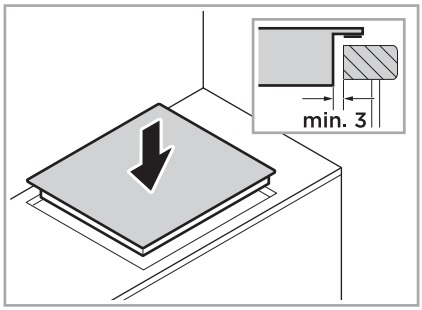
- Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation.
- Insérez les supports de fixation.



Insertion de l'appareil

- Des orifices de ventilation se trouvent autour de la bordure extérieure de l'appareil. Assurez-vous que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lors du placement de l'appareil.
- La distance de sécurité entre les côtés de l'appareil et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

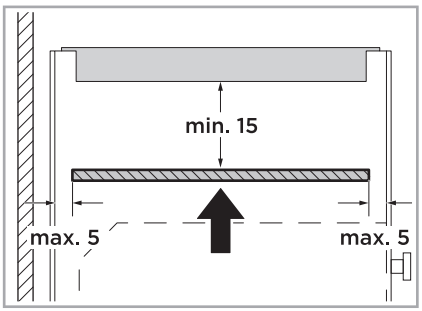
1. Insérez l'appareil.



2. Centrez l'appareil.

Installation de la barrière de protection thermique

1. Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de l'appareil.
2. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface inférieure chaude de l'appareil ou de subir un choc électrique inattendu pendant l'utilisation, il est nécessaire d'ajouter un insert en bois fixé par des vis, à une distance minimale de 15 mm de la surface inférieure de l'appareil.
3. Insérez une plaque en bois dans le meuble, en la fixant avec des vis.



B Utilisation de l'appareil

ATTENTION !

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais cette opération vous-même.
- L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de l'appareil.
- La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de cuisson à induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Cet appareil ne peut être connecté qu'à une alimentation avec une impédance de réseau adaptée inférieure ou égale à 0,288 Ω.

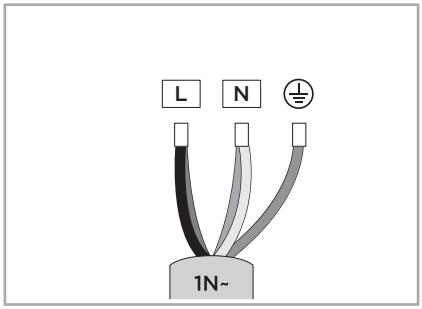
Branchement de l'appareil

- Cet appareil peut être connecté au secteur par un électricien dûment qualifié uniquement.
- Assurez-vous que votre installation électrique domestique est adaptée à la consommation de puissance de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension correspond à la valeur spécifiée sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que les sections de câble de l'alimentation électrique sont adaptées à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas d'adaptateur, de raccord réducteur ou de dispositif de protection divisionnaire pour connecter l'appareil au secteur, car ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe et représenter un risque d'incendie.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être disposé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.
- Si le cordon est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être réalisée par un agent de service après-vente à l'aide d'outils spéciaux afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au secteur, il est nécessaire d'installer un disjoncteur omnipolaire avec un espace de 3 mm au minimum entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux réglementations de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Le cordon d'alimentation doit être vérifié de manière régulière et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.
- La surface inférieure et le cordon d'alimentation de l'appareil ne sont pas accessibles après l'installation.
- Contactez un électricien pour vérifier si le système de câblage domestique est adapté sans modifications nécessaires. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Type de branchement

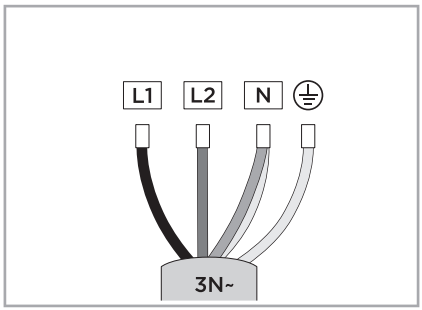
Cet appareil appartient à la classe de protection I.

220-240 V 1N~ 32 A



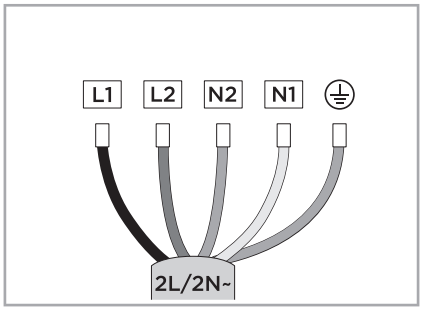
Pos.	Couleur
L	Noir + Marron
N	Bleu + Gris
⏚	Jaune/Vert

220–240 V/380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N	Bleu + Gris
⏚	Jaune/Vert

2 x 220–240 V 2L + 2N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N2	Bleu
N1	Gris
⏚	Jaune/Vert

Après l'installation de l'appareil

Effectuez les vérifications suivantes après l'installation de l'appareil.

- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Veillez à ce que le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de l'appareil soit suffisant.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

Ustensiles de cuisson

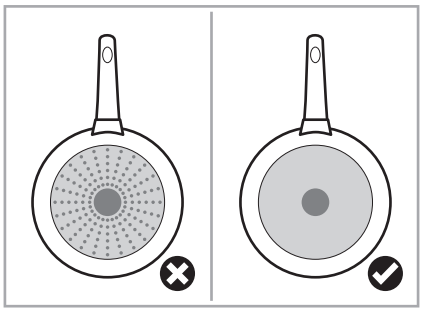
La qualité des ustensiles de cuisson a un impact considérable sur l'efficacité et la qualité de la cuisson.

Choix des ustensiles de cuisson

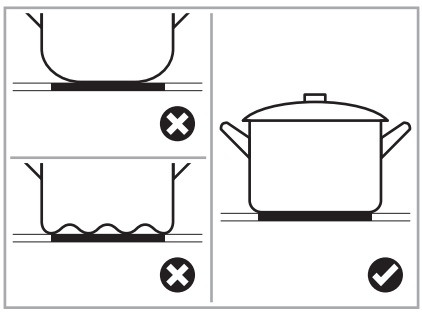
ATTENTION !
Des ustensiles de cuisson inadaptés peuvent endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson à induction.
- Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou en dessous de l'ustensile de cuisson.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de l'ustensile de cuisson, seule cette partie chauffera. Le reste de la base pourrait ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais contient d'autres matériaux tels que de l'aluminium, cela pourrait affecter le chauffage et la détection de l'ustensile.
- Un ustensile à la base rayée et aux bords tranchants peut rayer la surface en verre.
- Gardez votre appareil propre pour éviter les rayures.
- Les ustensiles de cuisson avec une base non homogène pourraient ne pas être détectés.



- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à la base incurvée ou aux bords irréguliers.

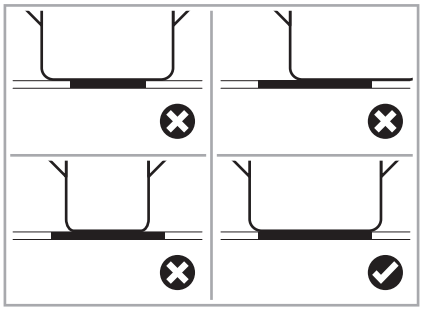


Positionnement de l'ustensile de cuisson

- Centrez toujours votre ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un ustensile de cuisson un peu plus large peut offrir une efficacité énergétique améliorée. Si vous utilisez un ustensile de cuisson plus petit, l'efficacité pourrait ne pas être optimale.

1. Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la taille recommandée pour la zone de cuisson. Voir le chapitre « Zones de cuisson » en page 51.

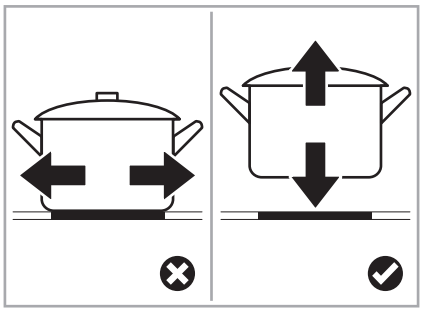
2. Utilisez un ustensile de cuisson dont le diamètre se trouve dans la plage recommandée pour la zone de cuisson sélectionnée. Voir le chapitre « Zones de cuisson » en page 51.



Déplacement de l'ustensile de cuisson

ATTENTION !
Une utilisation inappropriée peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

- Soulevez toujours l'ustensile de cuisson pour le retirer de la plaque en verre. Ne le faites pas glisser sur la plaque, car cela pourrait rayer le verre.

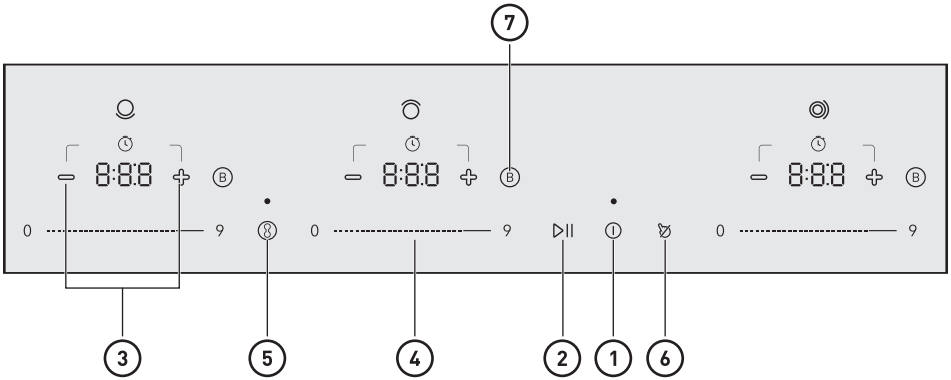


Détection de l'ustensile de cuisson

- Vous pouvez tester votre ustensile de cuisson pour vérifier s'il est compatible avec la cuisson à induction. Voir le chapitre « Test des ustensiles de cuisson » en page 57.
- Lorsqu'un ustensile de taille inappropriée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (un couteau, une fourchette ou une clé, par exemple), a été laissé sur l'appareil, celui-ci passe automatiquement en mode Veille au bout d'une minute.

Fonctionnement

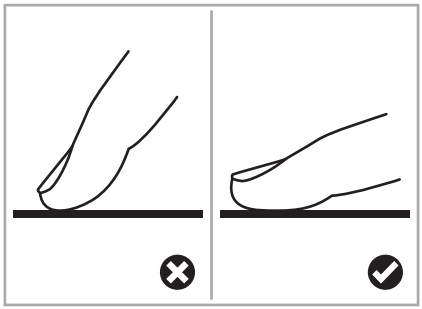
Panneau de commande



Pos.	Symbole	Signification
1	⏻	Touche Marche/Arrêt
2	▷II	Touche Pause
3	+ −	Touche de réglage du minuteur
4	**0 - 9**	Touches de réglage de la puissance
5		Touche Zone Flex
6		Sécurité enfant
7	B	Boost

Utilisation des touches tactiles

- Les touches réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les touches difficiles à utiliser.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, et non son extrémité.

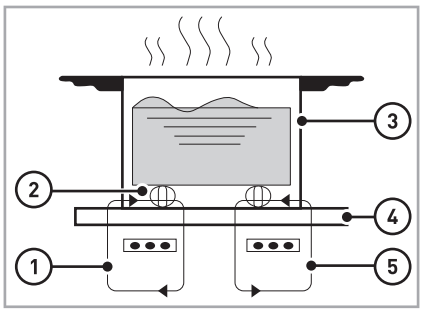


- L'appareil émet un bip à chaque fois que vous appuyez sur une touche.

Cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre.

- Le verre ne devient chaud que parce que l'ustensile de cuisson finit par le réchauffer.

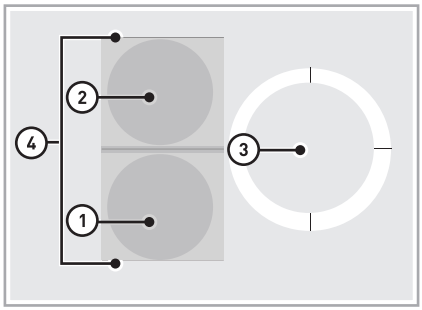


Pos.	Signification
1	Courants induits
2	Circuit magnétique
3	Marmite en fer
4	Plaque de verre en céramique
5	Bobine d'induction

Zones de cuisson

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson, dans une certaine limite.

- Pour une efficacité optimale de l'appareil, la base de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante.



Pos.	Ø en mm de la zone	Ø en mm de la base
1	185 x 210	140 - 220
2	185 x 210	140 - 220
3	280	140 - 280
4	Zone combinée	220 - 260

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle.

- Cet indicateur s'éteint une fois que la surface a refroidi jusqu'à pouvoir être touchée en toute sécurité.
- Ne touchez pas la zone de cuisson avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne disparaisse.

Symbole	Signification
H	La zone de cuisson est brûlante.
h	La zone de cuisson est chaude.

- Vous pouvez également utiliser la chaleur résiduelle comme fonction d'économie d'énergie.
- Pour profiter de la chaleur résiduelle, posez un autre ustensile de cuisson sur la zone de cuisson encore chaude.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez le mode d'emploi, et en particulier, les consignes de sécurité.

Premier nettoyage de l'appareil

1. Retirez tous les films de protection et les autocollants.
2. Retirez tout résidu de matériaux d'emballage à la surface de l'appareil.
3. Essuyez la surface avec un chiffon humidifié.

- Informations supplémentaires sur le nettoyage et l'entretien : Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » en page 60.

Utilisation

Mise en marche de l'appareil

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].
- Un bip retentit et tous les indicateurs de l'appareil affichent [-].
- L'appareil est en mode Veille.

Mise hors tension de l'appareil

- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
- Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance dans les 20 s, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Réglage du niveau de puissance

- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.
- Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les touches de réglage de la puissance [0 - 9].

Tableau de cuisson, conseils de cuisson, niveaux de puissance et leur signification

- Ce tableau indique les niveaux de puissance adaptés à chaque type d'aliments. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.
- Faites des essais avec l'appareil pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau	Fonction et aliments	Temps en min	Conseils
1	**Faire fondre :** Chocolat, beurre, miel	15 - 30	• Mélanger de temps en temps.
1 - 2	**Maintenir au chaud :** Sauce hollandaise	15 - 45	• Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Utiliser un couvercle.

2 - 3	**Faire frire des aliments délicats :** Omelettes, œufs, sauces **Chauffer :** Sauces	5 - 15	• Les niveaux bas de la plaque à induction permettent de régler avec précision la température de cuisson basse idéale. Utiliser un couvercle.
3 - 4	**Faire frire des aliments délicats :** Œufs au plat	5 - 15	• Porter d'abord l'eau à ébullition à un niveau élevé, puis baisser à l'un de ces niveaux pour faire mijoter.
	Faire mijoter : Riz, pâtes, pommes de terre	10 - 30	
4 - 5	**Cuire à la vapeur :** Pommes de terre, légumes	20 - 60	• Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau pour la cuisson à la vapeur. Utiliser un couvercle. • Utiliser 3 l de liquide au maximum. Choisir un niveau plus élevé pour une quantité plus grande.
	Faire mijoter : Ragoûts, soupes	60 - 120	
4 - 6	**Cuire à la poêle :** Crêpes	5 - 45	• Retourner au bout d'une minute.
5 - 7	**Faire mijoter :** Quantités supérieures à 3 l	60 - 120	• Retourner ou mélanger régulièrement.
	Faire frire doucement : Saucisses, schnitzels, cordons bleus, boulettes de viande	5 - 45	
7 - 8	**Cuire à la poêle :** Viande, steaks, galettes de pommes de terre, filet de porc	5 - 10	• Retourner régulièrement pour une cuisson homogène.
9	**Porter à ébullition :** Eau, pâtes	5 - 20	• Laisser l'ustensile de cuisson chauffer à vide et ajouter de l'huile seulement quelques secondes avant la cuisson.
	Faire revenir à feu vif : Viande	5 - 10	
	Cuire en friture : Frites, fruits frits	15 - 60	
B	**Cuire rapidement :** Grandes quantités d'eau	5 - 10	• Non recommandé lorsqu'un ustensile de cuisson vide est utilisé.

Démarrage de la cuisson

1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Veillez à ce que la base de l'ustensile de cuisson et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.
3. Posez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson à utiliser. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page page 46.
4. Appuyez sur la touche de réglage de la puissance [1 - 9] pour la zone de cuisson à utiliser.

• L'indicateur situé à côté de la touche de réglage de la puissance montre le niveau de puissance actuel, par exemple [9].

5. Réglez un niveau de puissance. Voir le chapitre « Réglage du niveau de puissance » en page 52.

Fin de la cuisson



Avertissement – Risque de brûlures ! La chaleur résiduelle peut entraîner des brûlures.

- Attendez que les zones de cuisson aient refroidi.
- Ne touchez aucune des pièces de l'appareil avant de les avoir laissées refroidir.

1. Appuyez sur la touche de réglage de la puissance [0] pour la zone de cuisson à éteindre.
- Le panneau de commande affiche [0].
2. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

Conseils de cuisson



Avertissement - Risque d'incendie ! À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément.

- Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le niveau de puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Sécurité enfant

Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire, par exemple des enfants qui allumeraient les zones de cuisson par accident.

- Lorsque les touches sont verrouillées pendant la cuisson, elles sont toutes désactivées à l'exception des touches [⏻] et [🔒].
- Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche [⏻] en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller l'appareil lors de la prochaine utilisation.

Activation de la sécurité enfant

- Pour activer la sécurité enfant, appuyez sur [🔒] pendant au moins 3 secondes.
- Tous les indicateurs de l'appareil afficheront [Lo].

Désactivation de la sécurité enfant

- Pour désactiver la sécurité enfant, maintenez [🔒] appuyé pendant au moins 3 secondes.

Mise en pause

Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre l'appareil.

- En mode Pause, toutes les touches sont désactivées, à l'exception des touches [⏻] [🔒] [⏯].
- Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche [⏻] en cas d'urgence.
- L'appareil s'éteindra au bout de 8 heures si vous ne quittez pas le mode Pause.

Activation du mode Pause
- Pour activer le mode Pause, appuyez sur [▷II].
- Lorsque les zones de cuisson sont activées, les écrans affichent [' '], indiquant que le niveau de puissance est bas.

Désactivation du mode Pause
- Pour désactiver le mode Pause, appuyez sur [▷II].
- L'appareil reviendra au niveau de puissance précédent, tel que sélectionné avant la mise en pause.

Touche Minuteur

Votre appareil dispose d'un système de réglage du minuteur qui peut être utilisé comme un minuteur d'arrêt.

Minuteur d'arrêt

Vous pouvez régler le minuteur de sorte qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent une fois la durée réglée écoulée.
- La durée maximale pouvant être réglée est la durée de fonctionnement par défaut pour le niveau de puissance actuel.

Utilisation du minuteur d'arrêt

1. Pour activer une zone de cuisson, voir le chapitre « Réglage du niveau de puissance » en page 52.
- Pour régler la durée, appuyez sur [⬭] ou [✣].
2. Le panneau de commande affiche [0:0 1] par défaut.
- Appuyez une fois sur [⬭] ou [✣] pour réduire ou augmenter la durée d'une minute.
- Maintenez la touche du minuteur [⬭] ou [✣] appuyée pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.
- Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante.
- Lorsque l'indicateur affiche la durée réglée, vous pouvez appuyer sur la barre de réglage correspondante de la zone de cuisson pour afficher le niveau de puissance actuel.
- Une fois la durée réglée écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
- Pour régler le minuteur d'arrêt pour d'autres zones de cuisson, répétez ce processus en activant différentes zones de cuisson.

Annulation du minuteur d'arrêt
- Pour annuler le minuteur d'arrêt, appuyez sur [⬭] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [0:00], ou appuyez longuement en même temps sur [⬭] et [✣].
- Le minuteur d'arrêt est alors annulé et le panneau de commande indique le niveau de puissance actuel.

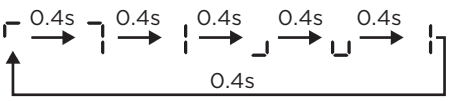
Fonction Boost

La fonction Boost permet de chauffer l'ustensile de cuisson plus rapidement qu'au niveau de puissance maximum.
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à [9] au bout de 10 minutes.

Activation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de la fonction Boost [Ⓑ] pour la zone de cuisson utilisée.

• Les états des indicateurs de la zone de cuisson seront comme suit.



Annulation de la fonction Boost

1. Réglez le niveau de puissance [0 - 9] de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost sur le niveau de puissance désiré.

• Le panneau de commande affiche le niveau réglé.

Fonction Zone Flex

La zone Flex peut être utilisée comme une zone combinée ou deux zones distinctes à tout moment, selon vos besoins.

• La zone Flex est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

Activation de la zone Flex

1. Pour activer la zone Flex en tant que large zone combinée, appuyez sur [Ⓧ].

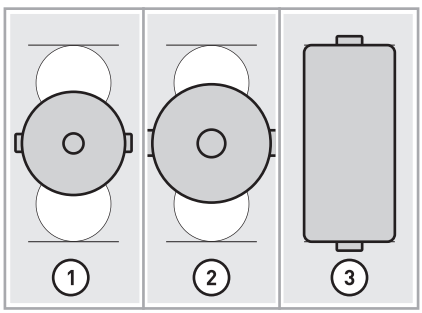
• Le panneau de commande affiche [9] et [▪] reste allumé.

• Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les touches de réglage de la puissance [0 - 9].

Utilisation de la zone Flex comme large zone combinée

Utilisez l'une des 3 options suivantes pour tirer au mieux parti de la zone de cuisson.

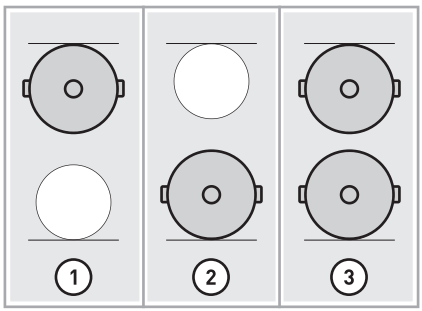
• Posez l'ustensile de cuisson sur la zone Flex.



Pos.	Ø en mm de la base
①	220
②	280
③	380 x 210

Utilisation de la zone Flex comme 2 zones indépendantes

1. Veillez à ce que le diamètre de l'ustensile de cuisson soit supérieur à 140 mm.
2. Posez l'ustensile de cuisson sur la zone Flex.



Si l'une des zones ou les deux zones ne sont pas couvertes, le segment correspondant clignotera sur l'écran à l'arrière.
Si aucun ustensile n'est posé au bout d'une minute, la fonction se désactivera.

Annulation de la zone Flex

1. Appuyez sur [⓪] sur la zone de cuisson pour laquelle la fonction Zone Flex est déjà activée.
2. Réglez le niveau de puissance avec les touches [0 - 9] pour sélectionner le niveau [0].

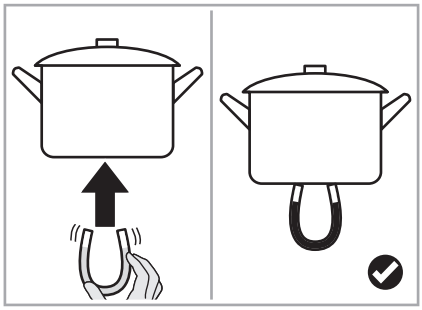
Test d'ustensile de cuisson

Avant le test, assurez-vous que la taille de la base de l'ustensile de cuisson correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page page 46.

Test d'ustensile de cuisson avec un aimant

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.

- Approchez un aimant de la base de l'ustensile de cuisson.



- Si l'ustensile de cuisson est attiré, cela signifie qu'il est adapté à l'induction.

Test d'ustensile de cuisson sans aimant

1. Versez 250 ml d'eau dans l'ustensile de cuisson à vérifier.
2. Démarrez la cuisson. Voir le chapitre « Démarrage de la cuisson » en page 53.
3. Vérifiez si [⊔] clignote sur le panneau de commande.

- Si [⊔] ne clignote pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, l'ustensile de cuisson convient à l'induction.
- Si [⊔] clignote, l'ustensile de cuisson n'est pas adapté et ne chauffe pas.
- Si vous ne posez pas d'ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson dans la minute, [⊔] disparaîtra automatiquement.
- Votre ustensile de cuisson n'est pas adapté pour les raisons suivantes :
  - Vous n'avez pas posé d'ustensile de cuisson sur la bonne zone de cuisson.
  - L'ustensile de cuisson utilisé ne convient pas à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page 46.
  - L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson. Voir le chapitre « Positionnement de l'ustensile de cuisson » en page 47.

Réglage de la gestion de la puissance

- Vous pouvez régler la plage de puissance maximale pour l'appareil. L'appareil peut se limiter automatiquement et fonctionner à la puissance maximale réglée, afin d'éviter tout risque de surcharge.

Ajustement des réglages

1. Veuillez éteindre l'appareil, puis le rallumer, appuyez sur [⊘] pendant au moins 3 secondes dans les 10 secondes suivant sa mise en marche.

- Tous les indicateurs affichent [Lo].

2. Appuyez sur [Ⓑ] sur la zone de cuisson à l'arrière et à gauche pendant au moins 3 secondes.

- Tous les indicateurs affichent [Lo].
- Un bip retentit.

3. Appuyez sur [Ⓑ] sur la zone de cuisson à l'avant et à gauche pendant au moins 3 secondes.

- Le panneau de commande affiche le niveau de puissance actuel, par exemple [P0] [74] [00].

4. Pour régler le niveau de puissance, appuyez plusieurs fois sur [ ] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le niveau souhaité.
5. Pour enregistrer le réglage, appuyez brièvement sur [⏻] pour enregistrer et quitter.

• Tous les indicateurs s'éteignent.

Symbole	Puissance max. en kW
74	7,4
60	6,0
45	4,5
35	3,5
30	3,0
25	2,5

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil fonctionne de manière efficace sur la durée, il est important de le nettoyer et de l'entretenir avec soin.

Produits de nettoyage

ATTENTION !
Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'alcool.
- Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou tampon à récurer sont adaptés.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus ne brûlent sur l'appareil.

Avertissement – Risque de brûlures !
La chaleur résiduelle peut entraîner des brûlures.
- Attendez que les zones de cuisson aient refroidi avant le nettoyage.
- Ne touchez aucune des pièces de l'appareil avant de les avoir laissées refroidir.

Avertissement - Risque de coupures !
La lame du grattoir pour verre est très coupante.
- Ne retirez jamais le capot de sécurité du grattoir pour verre.
- Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation du grattoir pour verre.
- Rangez-le de manière sûre hors de portée des enfants.

ATTENTION !
Un nettoyage incorrect peut endommager la surface de l'appareil.
- Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur l'appareil, car ils pourraient tacher le verre.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquides en ébullition, les résidus fondus et les renversements d'aliments sucrés chauds sur la plaque en verre.

Nettoyage des taches du quotidien

Pour nettoyer les saletés dues à l'utilisation quotidienne sur la plaque en verre, comme des traces de doigts, des marques, des taches laissées par des résidus d'aliments ou des débordements d'aliments non sucrés sur la plaque en verre.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Appliquez un produit de nettoyage lorsque la plaque en verre est encore tiède, mais pas chaude.
3. Rincez le produit et séchez la plaque en l'essuyant avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
4. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Nettoyage des débordements

- Nettoyez immédiatement les débordements dus suite à une ébullition, les résidus fondus et les aliments sucrés renversés sur la plaque en verre à l'aide d'une spatule, un couteau ou un grattoir pour verre convenant aux appareils en verre céramique.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les résidus pour les pousser vers une zone froide de l'appareil.
3. Nettoyez les saletés ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout.
4. Appliquez un produit de nettoyage lorsque la plaque en verre est encore tiède, mais pas chaude.
5. Rincez le produit et séchez la plaque en l'essuyant avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
6. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Nettoyage du panneau de commande

Pour nettoyer les renversements sur le panneau de commande.

- L'appareil peut émettre un bip et s'éteindre de lui-même, et les touches peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous d'essuyer le panneau de commande pour le sécher avant de remettre l'appareil en marche.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Absorbez le liquide.
3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre humidifiés.
4. Séchez complètement la zone en l'essuyant avec du papier essuie-tout.
5. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Dépannage

Des erreurs et des dysfonctionnements peuvent se produire pendant l'utilisation de votre appareil. Les tableaux suivants listent des causes possibles, ainsi que des solutions aux messages d'erreur ou aux dysfonctionnements. Il est recommandé de consulter attentivement ces tableaux avant de contacter le centre de réparation, afin de gagner du temps et de l'argent.

Problème	Cause possible	Solution
Il est impossible d'allumer l'appareil.	• Il y a une coupure de courant.	1. Assurez-vous que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique et allumé. 2. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant à votre domicile ou dans votre quartier. 3. Si vous avez effectué toutes ces vérifications et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches ne répondent pas.	• La sécurité enfant est activée.	• Désactivez la sécurité enfant. Voir le chapitre « Désactivation de la sécurité enfant » en page 54.
Les touches sont difficiles à utiliser.	• Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les touches ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez les touches.	1. Veillez à ce que la zone des touches soit sèche. 2. Utilisez le bout de votre doigt pour appuyer sur les touches. Voir le chapitre « Utilisation des touches tactiles » en page 49.
La plaque en verre est rayée.	• L'ustensile de cuisson a des bords irréguliers.	• Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et lisse. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page 46.
La plaque en verre est rayée.	• Des ustensiles à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés ont été utilisés.	• Utilisez exclusivement des produits de nettoyage adaptés. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » en page 60.
Certaines ustensiles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis.	• Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	• Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et n'indique pas une défaillance.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil émet un léger bourdonnement lorsqu'il est utilisé à feu vif.	• Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction.	• Ce bruit est normal, mais il devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la puissance.
Il y a un bruit de ventilateur provenant de l'appareil.	• Un ventilateur de refroidissement intégré à l'appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même une fois que l'appareil est éteint.	• Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne mettez pas l'appareil hors tension au niveau de la prise murale lorsque le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne deviennent pas chauds et [U] apparaît sur le panneau de commande.	• L'appareil ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. • L'appareil ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré sur celle-ci.	• Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page 46. • Centrez l'ustensile et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson. Voir le chapitre « Positionnement de l'ustensile de cuisson » en page 47.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteinte inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	• Il s'agit d'un défaut technique.	1. Notez les lettres et les chiffres du code d'erreur. 2. Mettez l'appareil hors tension au niveau de la prise murale et contactez un technicien qualifié.

Affichage des erreurs et inspection

Cet appareil est équipé d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien pourra vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans désassembler ou démonter l'appareil du plan de travail.

Codes d'erreur	Problème	Solution
E1	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert	• Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit	
E7	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
C1	• Il s'agit d'un défaut technique.	1. Attendez que la température de la plaque céramique revienne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.

Codes d'erreur	Problème	Solution
E3	• Défaillance du capteur de température du composant IGBT - circuit ouvert	• Remplacez la carte d'alimentation.
E4	• Défaillance du capteur de température du composant IGBT - court-circuit	
C2	• Température élevée du composant IGBT	1. Attendez que la température du composant IGBT revienne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil. 3. Vérifiez si le ventilateur tourne sans à-coup. 4. Si le ventilateur ne fonctionne pas de manière fluide, remplacez-le.
EL	• Tension d'alimentation inférieure à la tension nominale.	1. Vérifiez si le courant d'alimentation est normal. 2. Si le courant est normal, appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
EH	• Tension d'alimentation supérieure à la tension nominale.	
EU	• Erreur de communication	1. Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. 2. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.
EF	• Erreur liée à un débordement	1. Vérifiez s'il y a de l'eau sur la zone de fonctionnement. 2. En cas de présence d'eau, nettoyez la zone et séchez-la.

Erreur spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution
La plaque en verre est rayée.	• Des ustensiles à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés ont été utilisés. • La carte d'alimentation accessoire et la carte d'affichage sont connectées en panne. • La carte d'alimentation accessoire est endommagée. • Le tableau d'affichage est endommagé.	• Utilisez exclusivement des produits de nettoyage adaptés. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » en page 60. • Vérifiez la connexion. • Remplacez la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'affichage.
Certaines touches ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	• Le tableau d'affichage est endommagé.	• Remplacez la carte d'affichage.
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	• La température de l'appareil est élevée.	• La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être obstruée.
	• Il y a un problème avec le ventilateur.	1. Vérifiez si le ventilateur tourne sans à-coup. 2. Si le ventilateur ne fonctionne pas de manière fluide, remplacez-le.
	• La carte d'alimentation est endommagée.	• Remplacez la carte d'alimentation.

Défaillance	Problème	Solution
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et [⊔] clignote sur le panneau de commande.	• Le type d'ustensile de cuisson est inadapté.	• Choisissez un ustensile de cuisson adapté. Voir le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson » en page 46.
	• Le diamètre de l'ustensile est trop petit.	
	• La zone de cuisson a surchauffé, entraînant une surchauffe de l'appareil.	1. Attendez que la température revienne à la normale. 2. Lorsque la température est normale, appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
	• Le circuit de détection d'ustensile de cuisson est endommagé.	• Remplacez la carte d'alimentation.
Les zones de cuisson du même côté (comme la première et la deuxième zones) affichent dans ce cas [⊔].	• Il y a une erreur de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'écran. • La partie de la carte d'affichage liée à la communication est endommagée. • La carte principale est endommagée.	• Vérifiez la connexion. • Remplacez la carte d'affichage. • Remplacez la carte d'alimentation.
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	• Le moteur du ventilateur est endommagé.	• Remplacez le ventilateur.

Il s'agit là de l'évaluation et de l'inspection des pannes les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage sur l'appareil.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A Overzicht van het toestel

Onderdelen

B Gebruik van het toestel

Productinstallatie
Kookgerei
Bediening
Vóór het eerste gebruik
Gebruik

C Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

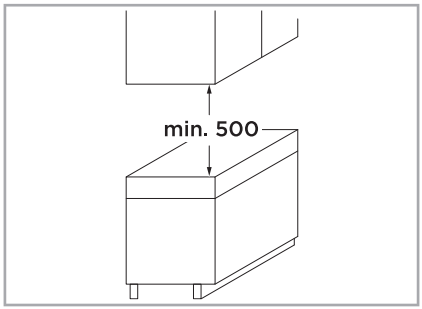
- **A** Linker voorste kookzone (2200/3300 W)
- **B** Linker achterste kookzone (2200/3300 W)
- **C** Rechter kookzone (2800/3700 W)
- **D** Flexzone (3300/3700 W)
- **E** Bedieningspaneel

Uit-modus (W):	0,3
Stand-bymodus (W):	/
Stand-by met netwerkverbinding (W):	/
De tijd waarna het apparaat automatisch overschakelt naar stand-by, uit-stand of stand-by met behoud van netwerkverbinding (min):	1

Productinstallatie

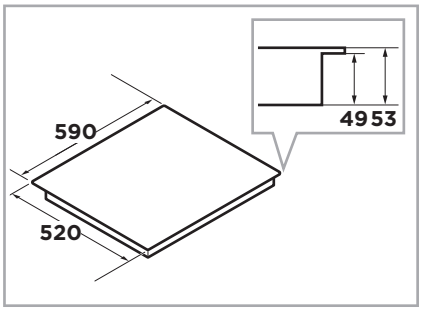
Veiligheidsafstand

- De veiligheidsafstand tussen het apparaat en de kast boven het apparaat moet ten minste 500 mm bedragen.



Afmetingen van het apparaat

- Het apparaat heeft de volgende afmetingen.



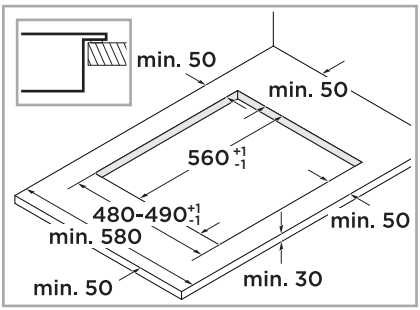
Installatiemethode

Er zijn 2 installatiemethoden. Bij de standaard installatiemethode overlapt het apparaat het werkblad. Bij de vlakke inbouwinstallatie bevinden het apparaat en het werkblad zich op hetzelfde niveau.

- Voor de installatie en het gebruik moet rondom de uitsparing een minimale vrije ruimte van 50 mm worden aangehouden.

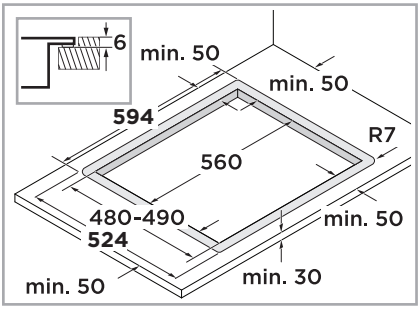
Standaard installatiemethode

- Zorg ervoor dat het werkblad een dikte heeft van ten minste 30 mm.
- Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening zijn aangegeven.

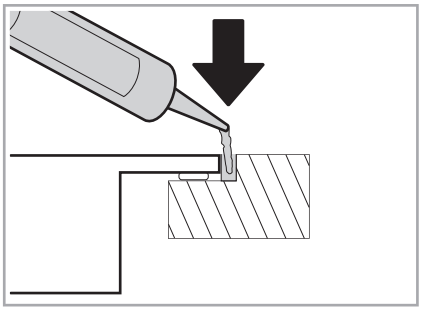


Vlakke inbouwinstallatiemethode

1. Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening zijn aangegeven.



2. Zorg ervoor dat de zaagvlakken van het werkblad goed zijn afgedicht.



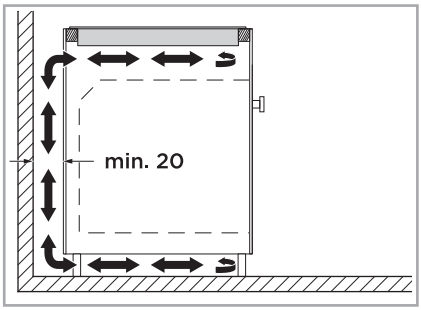
Ventilatie

De ventilatie in het onderste gedeelte van het apparaat vereist een voldoende toevoer van verse lucht.

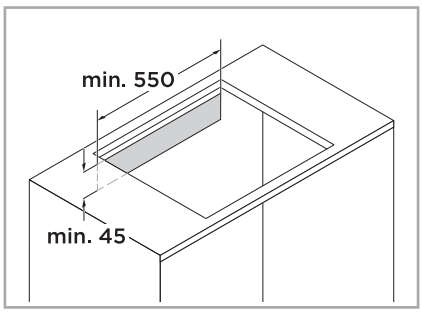
Pas de keukenkasten hiervoor indien nodig aan.

- Zorg er onder alle omstandigheden voor dat het apparaat goed wordt geventileerd.
- Controleer of het apparaat in goede staat verkeert.

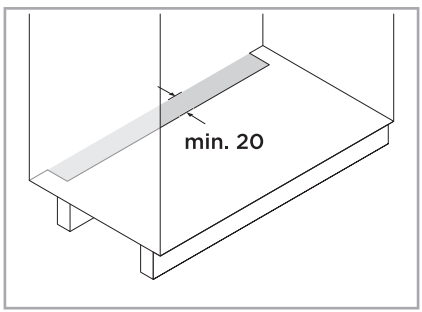
1. Houd een minimale afstand aan tussen de achterzijde van de kast en de keukenwand.



2. Zorg ervoor dat een opening aan de bovenzijde van de achterzijde van de kast niet wordt geblokkeerd.



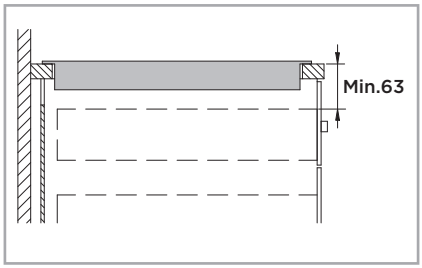
3. Als de afstand tot de achterwand van de kast minder dan 20 mm bedraagt, maak dan een opening aan de onderzijde.



- Sluit de onderzijde niet volledig luchtdicht af.

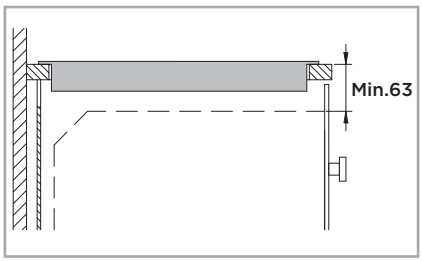
Installatie boven een lade

- Om een goede ventilatie te garanderen, moet de afstand tussen het oppervlak van het werkblad en de bovenzijde van de lade 63 mm bedragen.



Installatie boven een oven

- Om een goede ventilatie te garanderen, moet de afstand tussen het oppervlak van het werkblad en de bovenzijde van de oven 63 mm bedragen.
  Als de afstand tussen de kookplaat en de oven moet worden vergroot, raadpleeg dan de installatie-instructies van de oven.

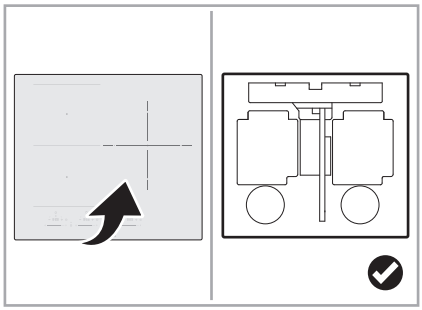


Bevestigen van de afdichtstrip

Voordat het apparaat in het werkblad wordt geplaatst, moet de afdichtstrip aan de onderzijde van de glasplaat worden bevestigd.

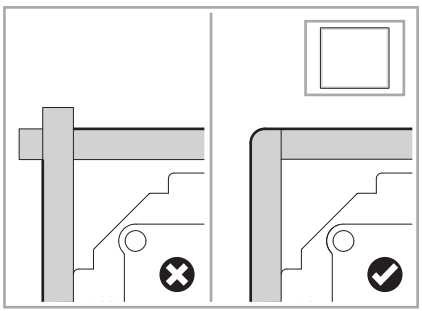
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, bijvoorbeeld op de verpakking.

1. Leg het apparaat op de achterzijde.



2. Haal de afdichtstrip uit de zelfsluitende zak en verwijder de beschermfolie van de dubbelzijdige kleeflaag aan de achterzijde van de afdichtstrip.
3. Bevestig de afdichtstrip aan de onderzijde van het apparaat.

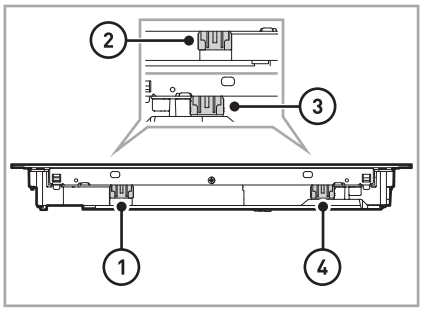
- De afdichtstrip mag niet voorbij de rand van de glasplaat uitsteken.



Lokaliseren van de bevestigingsbeugels

De openingen voor de bevestigingsbeugels bevinden zich aan de zijkanten van het apparaat.

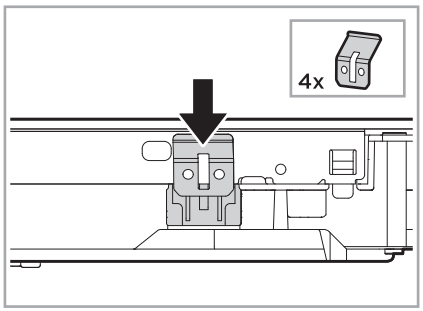
- Lokaliseer de openingen voor de bevestigingsbeugels.



Aanbrengen van de bevestigingsbeugels

Bevestig het apparaat aan het werkblad door 4 bevestigingsbeugels in de zijkanten van het apparaat te plaatsen.

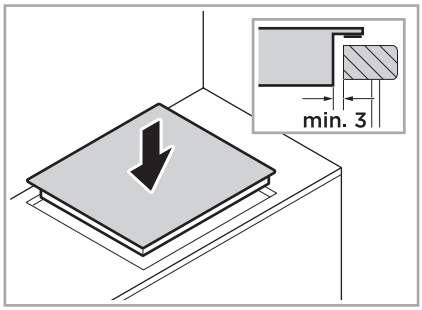
- De beugels mogen na de installatie in geen geval de binnenvlakken van het werkblad raken.
- Plaats de bevestigingsbeugels.



Plaatsen van het apparaat

- Rondom de buitenzijde van het apparaat bevinden zich ventilatieopeningen. Zorg ervoor dat deze openingen niet door het werkblad worden afgedekt wanneer u het apparaat op zijn plaats zet.
- De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van het apparaat en de binnenvlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm bedragen.

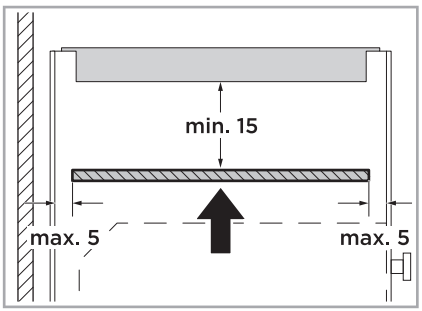
1. Plaats het apparaat.



2. Centreer het apparaat.

De thermische beschermingsplaat installeren

1. Als het apparaat boven een oven, een lade of een kast wordt geïnstalleerd, moet onder de onderzijde van het apparaat een thermische beschermingsplaat worden geïnstalleerd.
2. Om onbedoeld contact met de oververhitte onderzijde van het apparaat of onverwachte elektrische schokken tijdens gebruik te voorkomen, moet een houten paneel met schroeven worden bevestigd op minimaal 15 mm onder de onderzijde van het apparaat.
3. Plaats een houten plaat in het meubel en bevestig deze met schroeven.



VOORZICHTIG!

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Er staan professionals voor u klaar. Voer deze handeling nooit alleen uit.
- Het apparaat mag niet rechtstreeks boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droogkast worden geïnstalleerd, aangezien vocht de elektronica van het apparaat kan beschadigen.
- Installeer de inductiekookplaat op een dergelijke manier zodat een goede warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De wand en het oppervlak boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen warmte.
- Om schade te voorkomen, moeten de tussenlaag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,288 Ω.

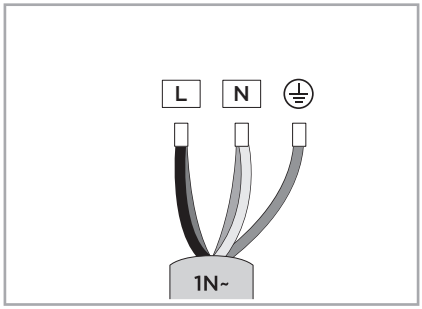
Het apparaat op de voeding aansluiten

- Dit apparaat mag uitsluitend door een bevoegd elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Controleer of de elektrische installatie van de woning geschikt is voor het stroomverbruik van het apparaat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld.
- Controleer of de draaddoorsneden van de voedingskabel geschikt zijn voor de op het typeplaatje vermelde belasting.
- Gebruik geen adapters, verloopstekkers of verdeelstukken om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brandgevaar kunnen veroorzaken.
- De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden gelegd dat de temperatuur ervan op geen enkel punt hoger wordt dan 75 °C.
- Indien de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient deze handeling te worden uitgevoerd door de servicedienst met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale contactopening van 3 mm.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend door bevoegde technici worden vervangen.
- De onderzijde van het apparaat en het netsnoer zijn na de installatie niet toegankelijk.
- Controleer samen met een elektricien of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder aanpassingen te moeten uitvoeren. Aanpassingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

Type aansluiting

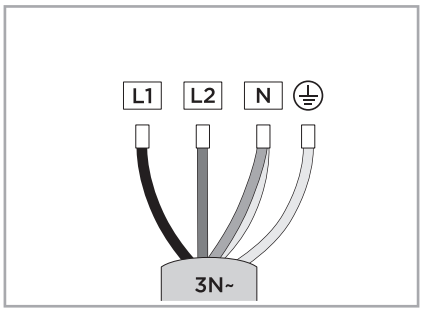
Het apparaat voldoet aan beschermingsklasse I.

220-240 V 1N~ 32 A



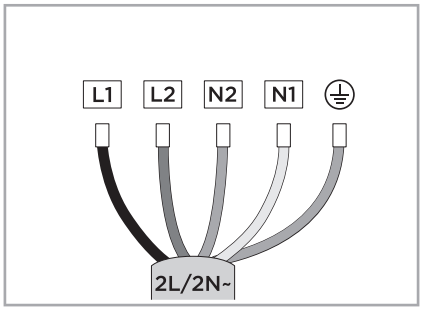
Pos.	Kleur
L	Zwart + bruin
N	Blauw + grijs
⏚	Geel/groen

220–240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Kleur
L1	Zwart
L2	Bruin
N	Blauw + grijs
⏚	Geel/groen

2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Kleur
L1	Zwart
L2	Bruin
N2	Blauw
N1	Grijs
⏚	Geel/groen

Na installatie van het apparaat

Controleer na de installatie van het apparaat het volgende.

- De stroomkabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Zorg ervoor dat er voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderzijde van het apparaat is.
- Zorg ervoor dat de scheidingsschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

Kookgerei

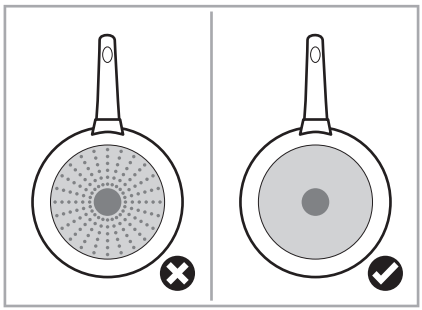
De kwaliteit van het kookgerei heeft een aanzienlijke invloed op de efficiëntie en kwaliteit van het kookproces.

Keuze van het kookgerei

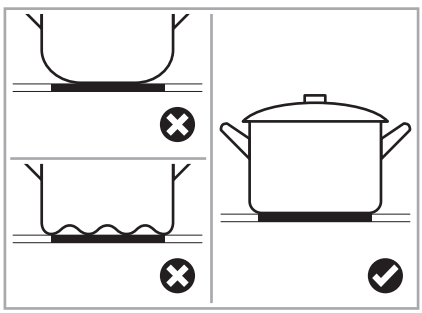
OPGELET!
Ongeschikt kookgerei kan het apparaat beschadigen of storingen veroorzaken.

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken.
- Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.

- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Indien het ferromagnetische deel slechts een deel van de bodem van het kookgerei bedekt, zal alleen dat ferromagnetische gedeelte opwarmen. De rest van de bodem bereikt mogelijk geen voldoende temperatuur om te koken.
- Indien het ferromagnetische gedeelte niet homogeen is, maar andere materialen bevat zoals aluminium, kan dit de opwarming en de detectie van het kookgerei beïnvloeden.
- Een bekraste bodem en scherpe randen van het kookgerei kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
- Houd het apparaat schoon om krassen te voorkomen.
- Kookgerei met een niet-homogene bodem wordt mogelijk niet gedetecteerd.



- Gebruik geen kookgerei met een gebogen bodem of gekartelde randen.

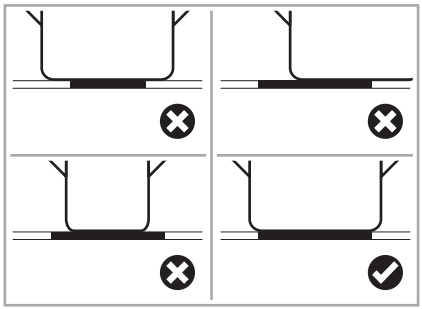


Plaatsing van het kookgerei

- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.
- Het gebruik van iets breder kookgerei kan helpen de energie-efficiëntie te maximaliseren. Als u kleiner kookgerei gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.

1. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei glad is, vlak op het glas rust en de aanbevolen afmeting heeft voor de gebruikte kookzone. Zie hoofdstuk "Kookzones" op pagina 87.

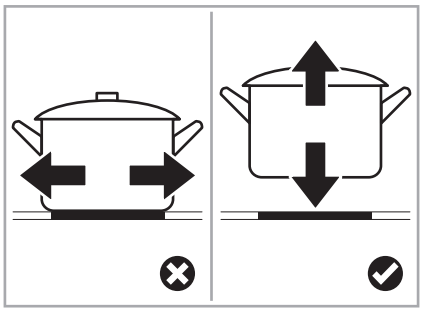
2. Gebruik kookgerei waarvan de diameter binnen het aanbevolen bereik van de geselecteerde kookzone ligt. Zie hoofdstuk "Kookzones" op pagina 87.



Het kookgerei verplaatsen

OPGELET!
Onjuist gebruik kan het apparaat beschadigen of storingen veroorzaken.

- Til het kookgerei altijd van het glas op. Schuif het niet over het glas, omdat dit krassen kan veroorzaken.

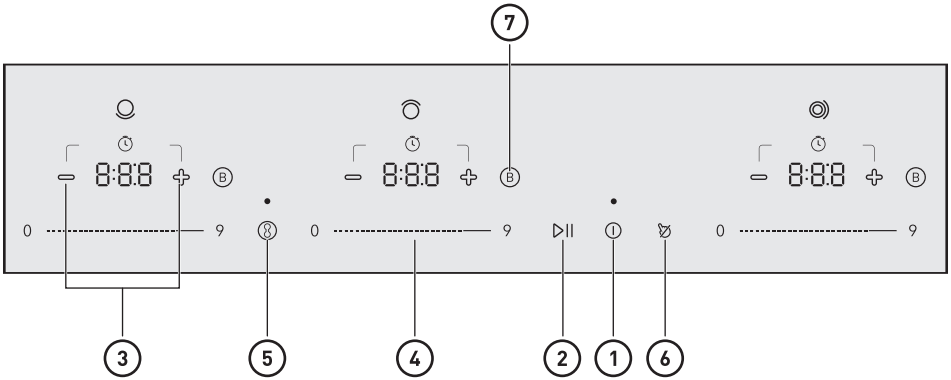


Detectie van kookgerei

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door het kookgerei te testen. Zie hoofdstuk "Kookgerei testen" op pagina 93.
- Wanneer kookgerei met een ongeschikte afmeting of niet-magnetisch kookgerei (bijv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bijv. een mes, vork of sleutel) op het apparaat wordt achtergelaten, schakelt het apparaat binnen 1 minuut automatisch over naar de stand-bymodus.

Bediening

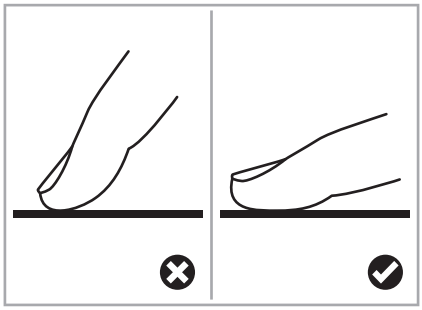
Bedieningspaneel



Pos.	Symbool	Betekenis
1	⏻	Aan/uit-bediening
2	▷II	Pauzefunctie
3	+ −	Timerinstelling
4	**0 - 9**	Vermogensregelaars
5		Flexzone
6		Kinderbeveiliging
7	B	Boost

De aanraaktoetsen gebruiken

- De bedieningsknoppen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijv. een keukengerei of een doek) erop ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet uw vingertop.

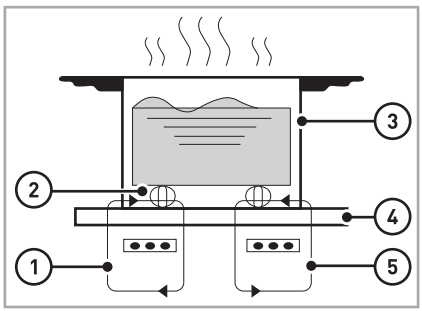


- Het apparaat geeft een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.

Inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks warmte opwekken in het kookgerei, in plaats van indirect via het verwarmen van het glazen oppervlak.

- Het glas wordt alleen heet omdat het uiteindelijk wordt verwarmd door het kookgerei.

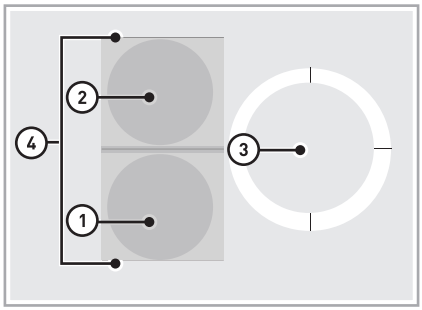


Pos.	Betekenis
1	Geïnduceerde stromen
2	Magnetisch circuit
3	IJzeren pan
4	Keramische glasplaat
5	inductiespoel

Kookzones

De kookzones worden, binnen bepaalde grenzen, automatisch aangepast aan de diameter van het kookgerei.

- Voor een optimale efficiëntie van het apparaat moet de bodem van het kookgerei een minimale diameter hebben die overeenkomt met de betreffende kookzone.



Pos.	Zone Ø mm	Bodem Ø mm
1	185 x 210	140 - 220
2	185 x 210	140 - 220
3	280	140 - 280
4	Brugzone	220 - 260

Restwarmte-indicatie

Elke kookzone beschikt over een restwarmte-indicatie.

- De indicator dooft zodra het oppervlak is afgekoeld tot een temperatuur die veilig kan worden aangeraakt.
- Raak de kookzone niet aan voordat de restwarmte-indicatie is uitgeschakeld.

Symbool	Betekenis
H	De kookzone is zeer heet.
h	De kookzone is heet.

- U kunt de restwarmte ook gebruiken als energiebesparende functie.
- Als u de restwarmte wilt benutten, plaats dan extra kookgerei op de nog hete kookzone.

Vóór het eerste gebruik

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de gebruikershandleiding en in het bijzonder de veiligheidsinstructies.

Het apparaat vóór het eerste gebruik reinigen

1. Verwijder alle beschermfolies en stickers.
2. Verwijder alle verpakkingsresten van het oppervlak van het apparaat.
3. Veeg het oppervlak af met een vochtige doek.

- Meer informatie over reiniging en onderhoud: Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 95.

Gebruik

Het apparaat inschakelen

- Druk op [⏻] om het apparaat in te schakelen.
- De zoemer geeft één geluidssignaal en alle indicatoren van het apparaat geven [-] weer.
- Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus.

Het apparaat uitschakelen

- Druk op [⏻] om het apparaat uit te schakelen.
- Als u binnen 20 seconden geen vermogensniveau selecteert, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Het vermogensniveau instellen

- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.
- Druk op de vermogensregeling [0 - 9] om een vermogensniveau te selecteren.

Kooktabel, kooktips, vermogensniveaus en hun betekenis

- De tabel geeft aan welk vermogensniveau geschikt is voor welke voedingsmiddelen. De kooktijden kunnen variëren afhankelijk van het type, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedingsmiddel.
- Experimenteer met het apparaat om de instellingen te vinden die het beste bij uw behoeften passen.

Niveau	Toepassing & gerecht	Tijd in min	Tips
1	**Smelten:** Chocolade, boter, honing	15 - 30	• Roer af en toe.
1 - 2	**Warm houden:** Hollandaisesaus	15 - 45	• Voeg 1-2 eetlepels water toe. Gebruik een deksel.

2 - 3	**Bakken van delicate gerechten:** Omelet, eieren, sauzen **Opwarmen:** Sauzen	5 - 15	• Dankzij de lage vermogensniveaus van inductie kunt u de ideale lage temperatuur nauwkeurig instellen. Gebruik een deksel.
3 - 4	**Bakken van delicate gerechten:** Gebakken eieren	5 - 15	• Breng het water eerst aan de kook op een hoger vermogensniveau en verlaag vervolgens naar dit niveau om zacht te laten sudderen.
	Sudderen: Rijst, pasta, aardappelen	10 - 30	
4 - 5	**Stomen:** Aardappelen, groenten	20 - 60	• Voeg voor het stomen enkele eetlepels water toe. Gebruik een deksel. • Gebruik maximaal 3 liter vloeistof. Gebruik voor grotere hoeveelheden een hoger vermogensniveau.
	Stoven: Stoofgerechten, soepen	60 - 120	
4 - 6	**Bakken in de pan:** Pannenkoeken	5 - 45	• Draai na 1 minuut om.
5 - 7	**Stoven:** Hoeveelheden groter dan 3 liter	60 - 120	• Keer of roer regelmatig om.
	Zacht bakken in de pan: Worstjes, schnitzel, cordon bleu, gehaktballen	5 - 45	
7 - 8	**Bakken in de pan:** Vlees, steaks, rösti, varkenshaas	5 - 10	• Keer regelmatig om een gelijkmatig bakresultaat te verkrijgen.
9	**Koken:** Water, pasta	5 - 20	• Laat het kookgerei eerst droog opwarmen en voeg pas enkele seconden vóór het bakken olie toe.
	Roerbakken: Vlees	5 - 10	
	Frituren: Frieten, gefrituurd fruit	15 - 60	
B	**Snel opwarmen:** Grotere hoeveelheden water	5 - 10	• Het gebruik met leeg kookgerei wordt niet aanbevolen.

Begin met koken

1. Druk op [⏻] om het apparaat in te schakelen.
2. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Plaats geschikt kookgerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82.
4. Druk op de vermogensregeling [1 - 9] van de kookzone die u gebruikt.

• De indicator naast de vermogensregeling geeft het huidige vermogensniveau weer, bijvoorbeeld [9].

5. Stel een vermogensniveau in. Zie hoofdstuk "Het vermogensniveau instellen" op pagina 88.

Stop met koken



Waarschuwing - Risico op brandwonden! Restwarmte kan brandwonden veroorzaken.

- Wacht totdat de kookzones zijn afgekoeld.
- Raak geen onderdelen van het apparaat aan voordat deze zijn afgekoeld.

1. Druk op de vermogensregeling [0] van de kookzone die u wilt uitschakelen.
   - Op het bedieningspaneel wordt [0] weergegeven.
2. Druk op [⏻] om het apparaat uit te schakelen.

Kooktips



Waarschuwing - Brandgevaar! Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden.

- Wees voorzichtig tijdens het bakken, aangezien olie en vet zeer snel opwarmen, vooral wanneer u de boostfunctie gebruikt.
- Verlaag het vermogensniveau zodra het voedsel aan de kook komt.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en zet de stand lager zodra het voedsel is doorverwarmd.

Kinderbeveiliging

U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen, bijvoorbeeld wanneer kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen.

- Wanneer de bediening tijdens het verwarmen is vergrendeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve [⏻] en [🔒].
- In geval van nood kunt u het apparaat altijd uitschakelen met [⏻], maar voor het volgende gebruik moet u het apparaat eerst ontgrendelen.

De kinderbeveiliging activeren

- Houd [🔒] ten minste 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te activeren.
- Alle indicatoren van het apparaat geven [Lo] weer.

De kinderbeveiliging deactiveren

- Houd [🔒] ten minste 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te deactiveren.

Stop & go

U kunt het verwarmingsproces pauzeren in plaats van het apparaat uit te schakelen.

- Wanneer de pauzemodus is ingeschakeld, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve [⏻], [🔒] en [⏯].
- In geval van nood kunt u het apparaat altijd uitschakelen met [⏻].
- Het apparaat wordt na 8 uur automatisch uitgeschakeld als u de Stop & Go-functie niet beëindigt.

Stop & Go inschakelen
- Druk op [▷II] om de Stop & Go-functie in te schakelen.
- Wanneer de kookzones actief zijn, geven de displays [' '] weer, wat een laag verwarmingsvermogen aangeeft.

De pauzemodus beëindigen
- Druk op [▷II] om de Stop & Go-functie te beëindigen.
- Het apparaat keert terug naar het verwarmingsniveau dat vóór het pauzeren was ingesteld.

Timerregeling
Uw apparaat beschikt over een timerfunctie die u kunt gebruiken als uitschakeltimer.

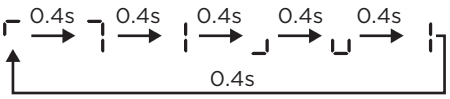
Uitschakeltimer
U kunt de timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- De ingestelde maximale tijd is de standaardwerktijd voor het huidige verwarmingsniveau.

De uitschakeltimer gebruiken
1. Activeer een kookzone. Zie hoofdstuk "Het vermogensniveau instellen" op pagina 88.
- Druk op [▭] of [✣] om de tijd in te stellen.
2. Het bedieningspaneel geeft standaard [0:0] weer.
- Druk eenmaal op [▭] of [✣] om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- Houd [▭] of [✣] van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- Wanneer de indicator de ingestelde tijd weergeeft, kunt u op de overeenkomstige schuifregelaar van de kookzone drukken om het huidige vermogensniveau te bekijken.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.
- Herhaal deze procedure voor andere kookzones om de uitschakeltimer voor meerdere kookzones in te stellen.

De uitschakeltimer annuleren
- Om de uitschakeltimer te annuleren, druk op [▭] totdat op het bedieningspaneel [0:00] wordt weergegeven of houd [▭] en [✣] tegelijkertijd ingedrukt.
- De uitschakeltimer wordt geannuleerd en op het bedieningspaneel wordt het huidige vermogensniveau weergegeven.

Boostfunctie
Met de boostfunctie wordt het kookgerei sneller verwarmd dan met het maximale vermogensniveau.
- De functie kan op elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert na 10 minuten terug naar [9].

De boostfunctie activeren
1. Druk op de boosttoets [Ⓑ] van de kookzone die u gebruikt.
- De indicatoren van de kookzone geven het volgende weer.



De boostfunctie annuleren

1. Stel de vermogensregeling [0 - 9] van de kookzone waarvoor u de boostfunctie wilt annuleren in op het gewenste niveau.

- Op het bedieningspaneel wordt het door u ingestelde niveau weergegeven.

Flexzonefunctie

De flexzone kan, afhankelijk van uw kookbehoeften, op elk moment worden gebruikt als één gecombineerd kookgebied of als twee afzonderlijke kookgebieden.

- De flexzone bestaat uit twee onafhankelijke inductiezones die afzonderlijk kunnen worden bediend.

De flexzone activeren

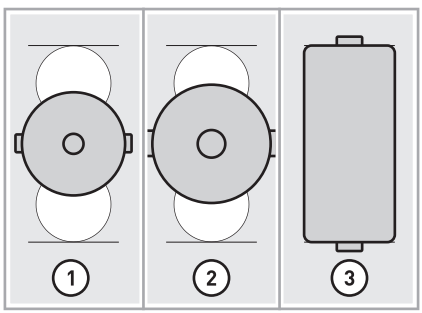
1. Druk op [⏻] om de flexzone als één groot kookgebied te activeren.

- Op het bedieningspaneel wordt [9] weergegeven en blijft [▪] branden.
- Druk op de vermogensregeling [0 - 9] om een vermogensniveau te selecteren.

De flexzone als één groot kookgebied gebruiken

Gebruik een van de volgende 3 opties om de verwarmingszone zo efficiënt mogelijk te benutten.

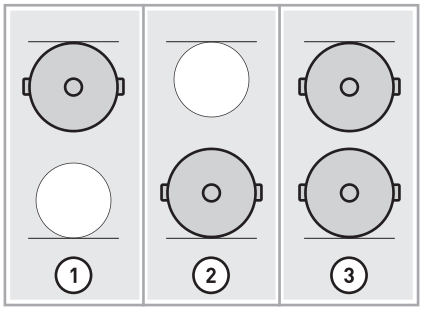
- Plaats het kookgerei op de flexzone.



Pos.	Bodem Ø in mm
1	220
2	280
3	380 x 210

De flexzone als 2 onafhankelijke kookgebieden gebruiken

1. Zorg ervoor dat de diameter van het kookgerei groter is dan 140 mm.
2. Plaats het kookgerei op de flexzone.



Als één of beide zones niet zijn bedekt, knippert het overeenkomstige segment op het achterste display.
Na 1 minuut zonder pan wordt de functie gedeactiveerd.

De flexzone annuleren

1. Druk op [⏻] van de kookzone waarvoor de flexzonefunctie is geactiveerd.
2. Stel de vermogensregeling [0 - 9] in op niveau [0].

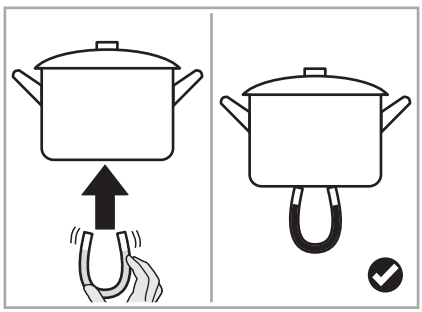
Kookgerei testen

Controleer vóór het testen of de afmeting van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de afmeting van de gebruikte kookzone. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82.

Het kookgerei testen met een magneet

U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren.

- Breng een magneet richting de bodem van het kookgerei.



- Als het kookgerei door de magneet wordt aangetrokken, is het geschikt voor inductie.

Het kookgerei testen zonder magneet

1. Doe 250 ml water in het kookgerei dat u wilt controleren.

2. Begin met koken. Zie hoofdstuk "Begin met koken" op pagina 89.
3. Controleer of [U] knippert op het bedieningspaneel.
- Als [U] niet knippert op het bedieningspaneel en het water wordt verwarmd, is het kookgerei geschikt.
- Als [U] knippert, is het kookgerei niet geschikt en vindt er geen verwarming plaats.
- Als u niet binnen 1 minuut geschikt kookgerei op de kookzone plaatst, verdwijnt [U] automatisch.
- Uw kookgerei is niet geschikt om een van de volgende redenen:
  - U hebt het kookgerei niet op de juiste kookzone geplaatst.
  - Het kookgerei dat u gebruikt, is niet geschikt voor inductiekoken. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82.
  - Het kookgerei is te klein of staat niet correct gecentreerd op de kookzone. Zie hoofdstuk "Plaatsing van het kookgerei" op pagina 83.

Het vermogensbeheer instellen

- U kunt het maximale vermogensbereik van het apparaat instellen. Het apparaat kan het vermogen automatisch beperken tot het ingestelde maximale vermogen om overbelasting te voorkomen.

De instellingen aanpassen

1. Schakel het apparaat uit en weer in en druk vervolgens binnen 10 seconden na het inschakelen minstens 3 seconden op [⏻].
- Alle indicatoren geven [Lo] weer.
2. Houd [Ⓑ] op de linker achterste kookzone ten minste 3 seconden ingedrukt.
- Alle indicatoren geven [Lo] weer.
- De zoemer geeft één geluidssignaal.
3. Houd [Ⓑ] op de linker voorste kookzone ten minste 3 seconden ingedrukt.
- Op het bedieningspaneel wordt het huidige vermogensniveau weergegeven, bijv. [P0], [74] of [00].
4. Druk herhaaldelijk op [⏻] om het vermogensniveau aan te passen totdat op het bedieningspaneel het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven.
5. Druk kort op [⏻] om de instelling op te slaan en de instellingenmodus te verlaten.
- Alle indicatoren zijn uit.

Symbool	Max. vermogen in kW
74	7.4
60	6,0
45	4,5
35	3,5
30	3,0
25	2,5

Reiniging en onderhoud

Om ervoor te zorgen dat het apparaat gedurende een lange tijd efficiënt blijft werken, is het belangrijk het zorgvuldig te reinigen en te onderhouden.

Reinigingsmiddelen

OPGELET!
Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen schuursponzen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol bevatten.
- Lees altijd het etiket om te controleren of het reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is.

Het apparaat reinigen

- Reinig het apparaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Waarschuwing - Risico op brandwonden!
Restwarmte kan brandwonden veroorzaken.
- Wacht met reinigen totdat de kookzones zijn afgekoeld.
- Raak geen onderdelen van het apparaat aan voordat deze zijn afgekoeld.

Waarschuwing - Risico op snijwonden!
Het mes van de glasschraper is vlijmscherp.
- Verwijder nooit de veiligheidskap van de glasschraper.
- Gebruik de glasschraper uiterst voorzichtig.
- Bewaar deze altijd op een veilige plaats en buiten het bereik van kinderen.

OPGELET!
Onjuiste reiniging kan het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op het apparaat achter, aangezien het glas hierdoor vlekken kan krijgen.
- Verwijder overgekookte vloeistoffen, gesmolten resten en hete suikerhoudende morsingen onmiddellijk van het glas.

Alledaagse vervuiling reinigen

Hoe reinigt u alledaagse vervuiling op het glas, zoals vingerafdrukken, sporen, voedselvlekken of niet-suikerhoudende morsingen op het glas.

1. Druk op [⏻] om het apparaat uit te schakelen.
2. Breng een reinigingsmiddel aan terwijl het glas nog warm is, maar niet heet.
3. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier.
4. Druk op [⏻] om het apparaat in te schakelen.

Overgekookte resten verwijderen

- Verwijder overgekookte vloeistoffen, gesmolten resten en hete suikerhoudende morsingen onmiddellijk van het glas met een bakspaan, paletmes of glasschraper die geschikt is voor keramische glasplaten.

1. Druk op [⏻] om het apparaat uit te schakelen.
2. Houd het mes of gereedschap onder een hoek van 30° en schraap de vervuiling of gemorste resten naar een koel gedeelte van het apparaat.
3. Verwijder het vuil of de gemorste substantie met een doek of keukenpapier.
4. Breng een reinigingsmiddel aan terwijl het glas nog warm is, maar niet heet.
5. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier.
6. Druk op [⏻] om het apparaat in te schakelen.

Het bedieningspaneel reinigen

Hoe gemorste vloeistoffen op het bedieningspaneel reinigen.

- Het apparaat kan een geluidssignaal geven en zichzelf uitschakelen, en de aanraaktoetsen werken mogelijk niet zolang er vloeistof op aanwezig is. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel droog veegt voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

1. Druk op [⏻] om het apparaat uit te schakelen.
2. Dep de gemorste vloeistof op.
3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek.
4. Droog het oppervlak volledig met keukenpapier.
5. Druk op [⏻] om het apparaat in te schakelen.

Probleemoplossing

Het gebruik van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De onderstaande tabellen bevatten mogelijke oorzaken en aanwijzingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Wij raden aan de onderstaande tabellen zorgvuldig door te lezen om tijd en kosten voor een serviceaanvraag te besparen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	• De stroomvoorziening is onderbroken.	1. Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening en is ingeschakeld. 2. Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of buurt. 3. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een bevoegd technicus.
De aanraaktoetsen reageren niet.	• De kinderbeveiliging is geactiveerd.	• Deactiveer de kinderbeveiliging. Zie hoofdstuk "De kinderbeveiliging deactiveren" op pagina 90.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	• Er kan zich een dun laagje water op de bedieningstoetsen bevinden of u gebruikt mogelijk alleen de vingertop bij het aanraken van de bedieningstoetsen.	1. Zorg ervoor dat het gebied van de aanraaktoetsen droog is. 2. Gebruik uw vingertop wanneer u de bedieningstoetsen aanraakt. Zie hoofdstuk "De aanraaktoetsen gebruiken" op pagina 85.
Er ontstaan krassen op het glas.	• Het kookgerei heeft ruwe randen.	• Gebruik kookgerei met een platte en gladde bodem. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82.
Er ontstaan krassen op het glas.	• Ongeschikte, schurende schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen worden gebruikt.	• Gebruik uitsluitend geschikte reinigingsmiddelen. Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 95.
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	• Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op een verschillende manier trillen).	• Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.
Het apparaat maakt een zacht zoemend geluid wanneer het op een hoog vermogensniveau wordt gebruikt.	• Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	• Dit is normaal, maar het geluid moet afnemen of helemaal verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
Er komt ventilatorgeluid uit het apparaat.	• Een koelventilator in het apparaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. De ventilator kan blijven draaien nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.	• Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat niet uit via de netschakelaar terwijl de ventilator draait.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Pannen worden niet heet en [⊔] verschijnt op het bedieningspaneel.	• Het apparaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. • Het apparaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet correct op de kookzone is gecentreerd.	• Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82. • Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zie hoofdstuk "Plaatsing van het kookgerei" op pagina 83.
Het apparaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend met één of twee cijfers in het timerdisplay van de kookzone).	• Er is sprake van een technische storing.	1. Noteer de foutletters en -nummers. 2. Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit via de netschakelaar en neem contact op met een bevoegd technicus.

Storingsweergave en controle

Het apparaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder het apparaat van het werkblad te demonteren of te verwijderen.

Foutcode	Probleem	Oplossing
E 1	• Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit	• Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	• Storing temperatuursensor keramische plaat - kortsluiting.	
E7	• Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat	
E 1	• Er is sprake van een technische storing.	1. Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. 2. Druk op [⏻] om het apparaat opnieuw op te starten.
E3	• Storing temperatuursensor van de IGBT - open circuit	• Vervang het voedingsbord.
E4	• Storing temperatuursensor van de IGBT - kortsluiting	
E2	• De temperatuur van de IGBT is te hoog	1. Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. 2. Druk op [⏻] om het apparaat opnieuw op te starten. 3. Controleer of de ventilator soepel draait. 4. Als de ventilator niet soepel draait, vervang dan de ventilator.

Foutcode	Probleem	Oplossing
EL	• De voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	1. Controleer of de stroomvoorziening normaal is. 2. Als de stroomvoorziening normaal is, druk dan op [⏻] om het apparaat opnieuw op te starten.
EH	• De voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
EU	• Communicatiefout	1. Sluit de verbinding tussen de displayprintplaat en de vermogensprintplaat opnieuw aan. 2. Vervang de vermogensprintplaat of de displayprintplaat.
EF	• Overloopfout	1. Controleer of er water aanwezig is op het bedieningsgebied. 2. Als er water aanwezig is op het bedieningsgebied, maak dit dan schoon en droog het.

Specifieke storingen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing
Er ontstaan krassen op het glas.	• Ongeschikte, schurende schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen worden gebruikt. • Het aanvullende voedingsbord en het displaybord zijn niet aangesloten. • Het aanvullende voedingsbord is beschadigd. • Het displaybord is beschadigd.	• Gebruik uitsluitend geschikte reinigingsmiddelen. Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 95. • Controleer de verbinding. • Vervang het aanvullende voedingsbord. • Vervang het displaybord.
Sommige knoppen werken niet of de LED-weergave is niet normaal.	• Het displaybord is beschadigd.	• Vervang het displaybord.

Storing	Probleem	Oplossing
Het kookmodus-controlelampje brandt, maar de verwarming wordt niet ingeschakeld.	• Hoge temperatuur van het apparaat.	• Omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtventilatie kan geblokkeerd zijn.
	• Er is iets mis met de ventilator.	1. Controleer of de ventilator soepel draait. 2. Als de ventilator niet soepel draait, vervang dan de ventilator.
	• Het voedingsbord is beschadigd.	• Vervang het voedingsbord.
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en [⍈] knippert op het bedieningspaneel.	• Verkeerd type van pan.	• Gebruik geschikt kookgerei. Zie hoofdstuk "Keuze van het kookgerei" op pagina 82.
	• De diameter van de pan is te klein.	
	• De kookplaat is oververhit geraakt.	1. Wacht totdat de temperatuur weer normaal is. 2. Wanneer de temperatuur weer normaal is, druk op [⏻] om het apparaat opnieuw op te starten.
	• Het detectiecircuit voor pannen is beschadigd.	• Vervang het voedingsbord.
Kookzones aan dezelfde zijde (zoals de eerste en tweede kookzone) geven [⍈] weer.	• Communicatiestoring tussen de voedingsprint en de displayprint. • Het communicatiegedeelte van de displayprint is defect. • Het moederbord is beschadigd.	• Controleer de verbinding. • Vervang het displaybord. • Vervang het voedingsbord.
Ventilatormotor klinkt niet zoals het hoort.	• De ventilatormotor is beschadigd.	• Vervang de lamp.

Het bovenstaande is de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf om gevaarlijke situaties en schade aan het apparaat te voorkomen.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.
Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Índice

A Descripción del aparato

Partes

B Utilización del aparato

Instalación del producto
Utensilios de cocina
Funcionamiento
Antes del primer uso
Modo de uso

C Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Partes

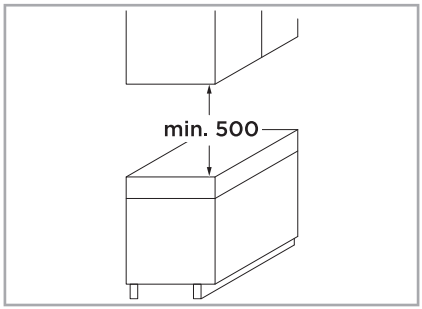
- **A** Placa de cocción delantera izquierda (2200/3300 W)
- **B** Placa de cocción trasera izquierda (2200/3300 W)
- **C** Placa de cocción derecha (2800/3700 W)
- **D** Placa flexible (3300/3700 W)
- **E** Panel de control

Modo apagado (W):	0,3
Modo de espera (W):	/
Modo de espera en red (W):	/
el período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min):	1

Instalación del producto

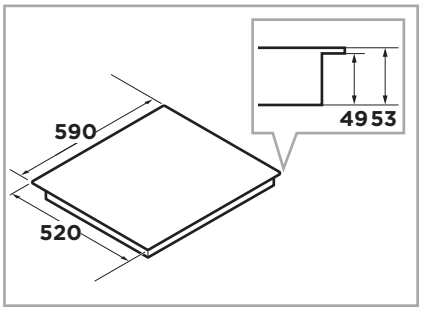
Distancia de seguridad

- La distancia de seguridad entre el aparato y el armario situado encima del mismo debe ser al menos de 500 mm.



Dimensiones del aparato

- El aparato tiene las siguientes medidas.



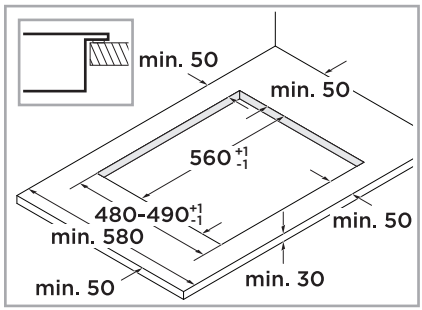
Método de instalación

Hay dos métodos de instalación. En el método de instalación estándar, el aparato se superpone a la encimera. En la instalación a ras de la encimera, el aparato y la encimera quedan al mismo nivel.

- Para la instalación y uso del aparato, se debe dejar como mínimo un espacio de 50 cm alrededor del agujero.

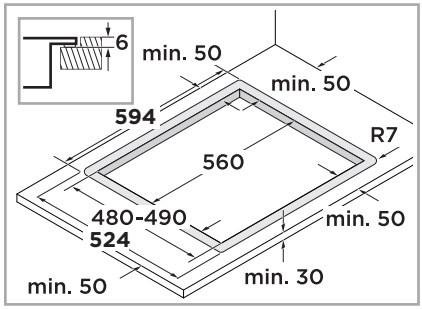
Método de instalación estándar

- Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de 30 mm como mínimo.
- Recorte la encimera conforme a las medidas que aparecen en el dibujo.

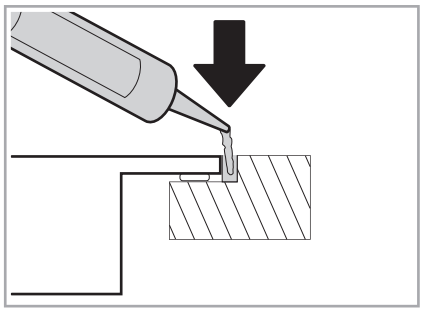


Método de instalación a ras de la encimera

1. Recorte la encimera conforme a las medidas que aparecen en el dibujo.



2. Asegúrese de que las superficies cortadas de las encimeras estén correctamente selladas.

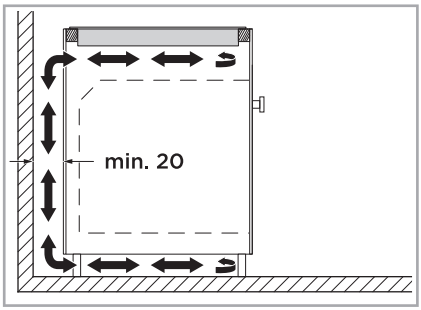


Ventilación

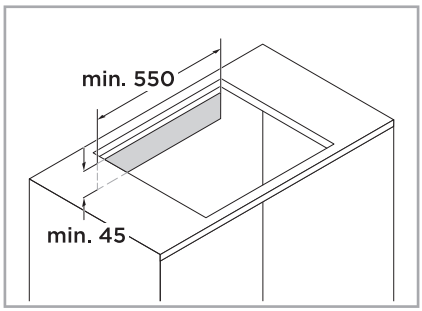
La ventilación en la parte inferior del aparato requiere un suministro suficiente de aire fresco. Por lo tanto, si es necesario, ajuste el aparato con ese fin.

- En cualquier caso, asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.
- Compruebe que el aparato se encuentre en buen estado de funcionamiento.

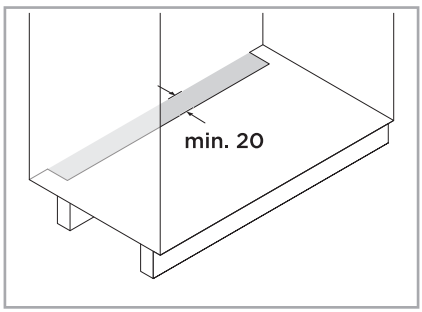
1. Mantenga una distancia mínima entre la parte trasera del aparato y la pared de la cocina.



2. Asegúrese de que la abertura en la parte superior de la parte trasera del aparato no esté obstruida.



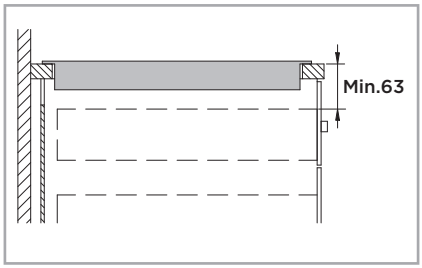
3. Si la distancia desde la pared posterior hasta el aparato es inferior a 20 mm, cree una abertura en la parte inferior.



- No selle herméticamente la base inferior.

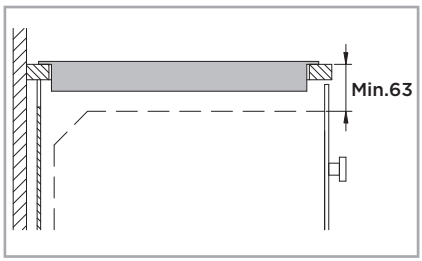
Instalación encima de un cajón

- Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 63 mm.



Instalación encima de un horno

- Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de la encimera y la parte superior del horno debe ser de 63 mm.
  Si hay que aumentar la distancia entre la placa de cocción y el horno, consulte las instrucciones de instalación del horno.

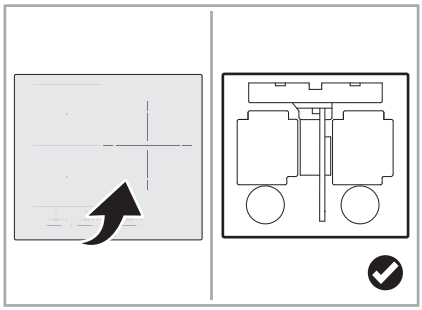


Colocación de la tira de sellado

Antes de introducir el aparato en la encimera, hay que colocar la tira de sellado en la parte posterior de la placa vitrocerámica.

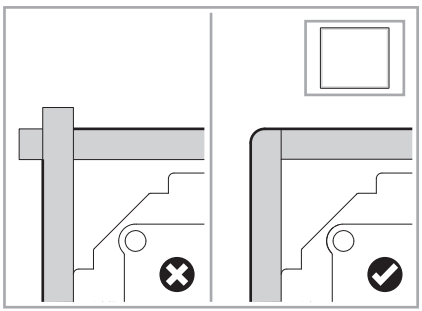
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (p. ej., el embalaje).

1. Ponga el aparato del revés.



2. Saque la tira de sellado de la bolsa autosellable y retire el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira de sellado.
3. Ponga la tira de sellado en la parte posterior del aparato.

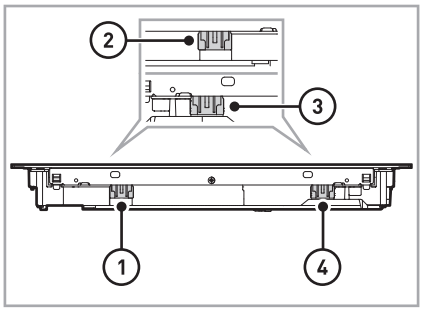
- La tira de sellado no debe sobresalir del borde de la placa vitrocerámica.



Localización de los soportes de fijación

Las aberturas para los soportes de instalación están ubicadas en los laterales del aparato.

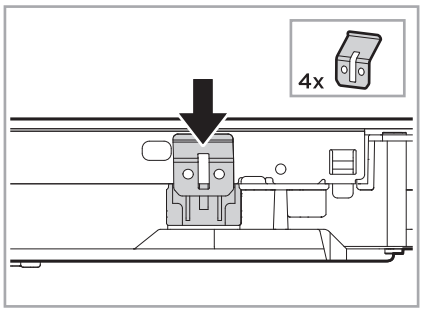
- Localice las aberturas para los soportes de fijación.



Colocación de los soportes de fijación

Sujete el aparato a la superficie de la encimera insertando los cuatro soportes en los laterales del mismo.

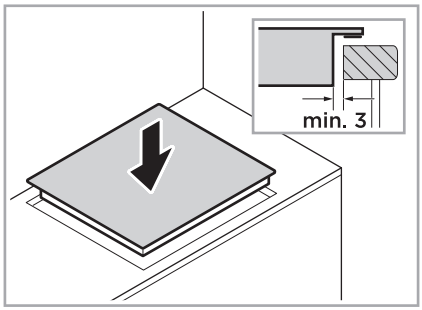
- Los soportes no pueden tocar en ningún caso las superficies internas de la encimera tras la instalación.
- Inserte los soportes de fijación.



Inserción del aparato

- El aparato tiene unos orificios de ventilación en la parte externa. Asegúrese de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera al poner el electrodoméstico en su sitio.
- La distancia de seguridad entre los laterales del aparato y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

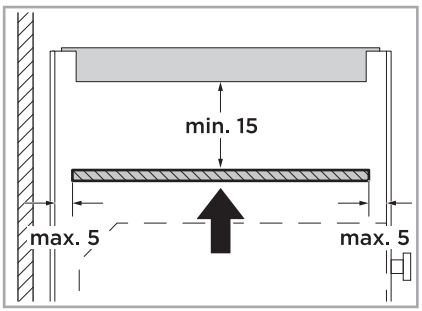
1. Inserte el aparato.



2. Centre el aparato.

Instalar la barrera de protección térmica

1. Si se instala el aparato sobre un horno, un cajón o un armario, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo de la base del electrodoméstico.
2. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada del aparato, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar una inserción de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 15 mm de la parte inferior del electrodoméstico.
3. Inserte una placa de madera en el mueble y sujétela con tornillos.



B Utilización del aparato

¡PRECAUCIÓN!

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca esta operación por su cuenta.
- El aparato no deberá instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos del aparato.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la placa de cocción por inducción situadas por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
- No se deberá utilizar un limpiador de vapor.
- El aparato solo se puede conectar a una fuente de alimentación con una impedancia de sistema que no supere los 0,288 Ω.

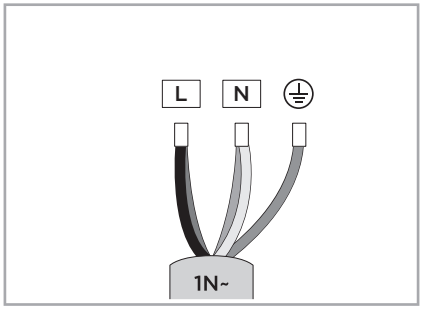
Conexión del aparato

- Solo puede conectar este aparato a la red eléctrica un electricista debidamente cualificado.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica doméstica sea adecuada para el consumo de energía del aparato.
- Compruebe que la tensión coincide con el valor especificado en la placa de características.
- Asegúrese de que los tramos de cable de la fuente de alimentación sean adecuados para la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar el aparato a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un riesgo de incendio.
- El cable de alimentación no deberá entrar en contacto con ninguna pieza caliente y deberá colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normativas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Hay que revisar el estado del cable cada cierto tiempo y solo puede sustituirlo un técnico cualificado.
- La superficie inferior y el cable de alimentación del aparato no son accesibles después de la instalación.
- Confirme con un electricista si el sistema de cableado de su vivienda es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación deberá realizarla únicamente un electricista cualificado.

Tipo de conexión

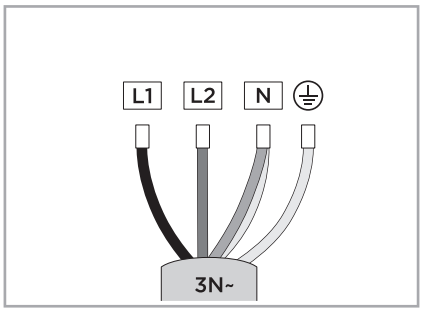
El aparato corresponde a la clase de protección I.

220-240 V 1N~ 32 A



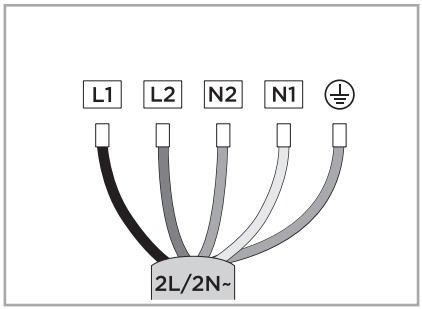
Pos.	Color
L	Negro + marrón
N	Azul + gris
⏚	Amarillo/Verde

220-240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul + gris
⏚	Amarillo/Verde

2 x 220-240 V 2L+2N~ 16 A



Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N2	Azul
N1	Gris
⏚	Amarillo/Verde

Después de instalar el aparato

Después de instalar el aparato, asegúrese de lo siguiente.

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base del aparato.
- El cliente deberá poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Utensilios de cocina

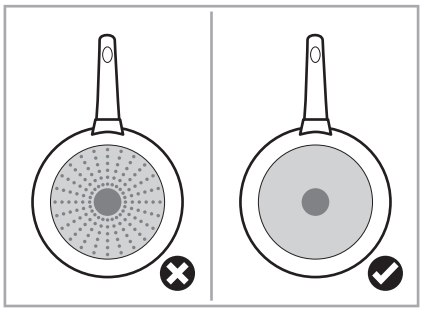
La calidad de los utensilios de cocina influye significativamente en la eficiencia y calidad del proceso de cocción.

Elección de los utensilios de cocina

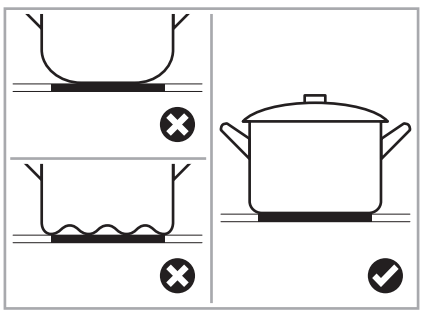
¡ATENCIÓN!
El uso de utensilios de cocina inadecuados puede dañar el aparato o provocar fallos de funcionamiento.

- Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para cocinar con inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

- No son adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del utensilio de cocina, solo se calentará la zona ferromagnética. Es posible que el resto de la base no alcance la temperatura suficiente para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección del utensilio de cocina.
- El fondo rayado y los bordes afilados de los utensilios de cocina pueden rayar la superficie vitrocerámica.
- Mantenga limpio el electrodoméstico para evitar que se raye.
- Es posible que no se detecten los utensilios de cocina que tengan una base heterogénea.



- No utilice utensilios de cocina con la base curvada ni con bordes dentados.

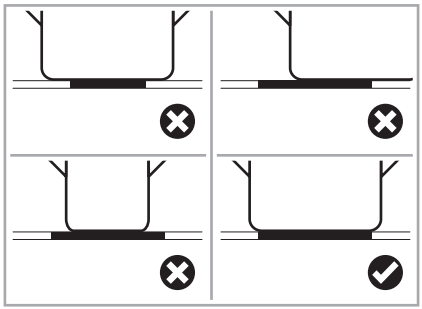


Colocación de los utensilios de cocina

- Centre siempre el utensilio de cocina en la placa de cocción.
- Utilizar utensilios de cocina con un diámetro ligeramente superior puede ayudar a maximizar la eficiencia energética. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a la esperada.

1. Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el tamaño recomendado para la placa de cocción. Consulte el capítulo «Placas de cocción» enpágina 121.

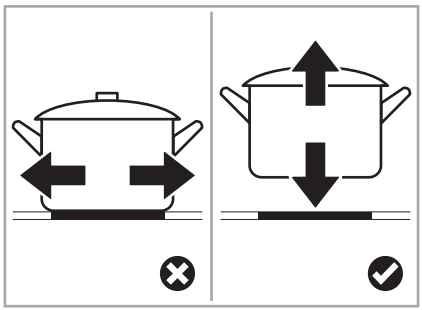
2. Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro esté dentro del intervalo recomendado para la placa de cocción seleccionada. Consulte el capítulo «Placas de cocción» enpágina 121.



Trasladar los utensilios de cocina

¡ATENCIÓN!
Un uso inadecuado puede dañar el aparato o provocar fallos de funcionamiento.

- Levante siempre el utensilio de la vitrocerámica. No lo deslice, ya que podría rayar la superficie.

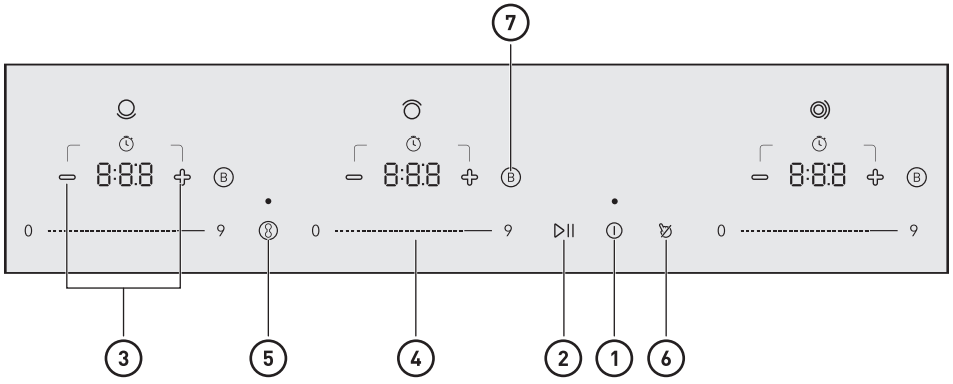


Detección de los utensilios de cocina

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son compatibles con la inducción haciendo una prueba. Consulte el capítulo «Prueba de utensilios de cocina» enpágina 127.
- Cuando se deje sobre la placa de cocción una olla o sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) o algún otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave), el aparato entrará automáticamente en el modo de espera al cabo de 1 minuto.

Funcionamiento

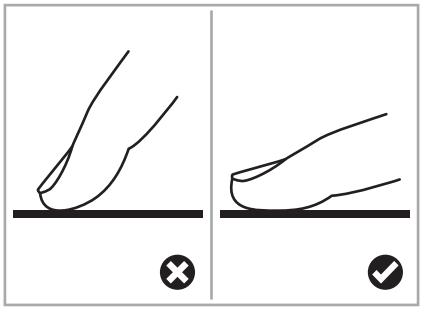
Panel de control



Pos.	Símbolo	Significado
1	⏻	Control de encendido/apagado
2	▷II	Botón de pausa
3	+ −	Controles de regulación del temporizador
4	**0 - 9**	Controles de regulación de potencia
5		Placa flexible
6		Bloqueo infantil
7	B	Boost

Uso de los controles táctiles

- Los botones de control responden al tacto, por lo que no es necesario que aplique presión.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto (como un utensilio o un paño) encima. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.

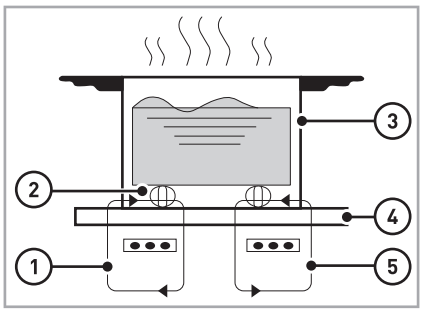


- El aparato emite un pitido cada vez que se registra una pulsación.

Cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el utensilio de cocina, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie vitrocerámica.

- La vitrocerámica se calienta solamente porque el utensilio acaba calentándolo.

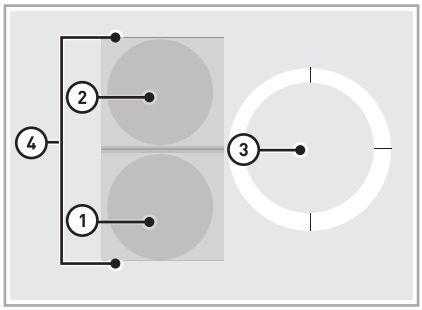


Pos.	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético
3	Olla de hierro
4	Placa vitrocerámica
5	Bobina de inducción

Placas de cocción

Las placas de cocción se adaptan automáticamente, dentro de unos límites, al diámetro del utensilio de cocina.

- Para aprovechar al máximo la eficiencia de su electrodoméstico, la base de la olla o sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la placa de cocción correspondiente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	185 x 210	140 - 220
2	185 x 210	140 - 220
3	280	140 - 280
4	Placa conjunta	220 - 260

Aviso de calor residual

Cada placa de cocción dispone de un indicador de calor residual.

- El indicador se apaga una vez que la superficie se ha enfriado hasta alcanzar una temperatura segura al tacto.
- No toque la placa de cocción hasta que se apague el indicador de calor residual.

Símbolo	Significado
H	La placa de cocción está muy caliente.
h	La placa de cocción está caliente.

- También puede utilizar el calor residual como función de ahorro energético.
- Si quiere aprovechar el calor residual, ponga otro utensilio de cocina en la placa de cocción aún caliente.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de uso y, en particular, las instrucciones de seguridad.

Limpiar aparato por primera vez

1. Retire todas las películas protectoras y adhesivos.
2. Quite cualquier resto de embalaje de la superficie del aparato.
3. Limpie la superficie con un paño húmedo.

- Para obtener más información sobre limpieza y mantenimiento: Consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento» en página 129.

Modo de uso

Encender el aparato

- Para encender el aparato, pulse [⏻].
- Suena un pitido y en todos los indicadores del aparato aparece [-].
- El aparato está en modo de espera.

Apagar el aparato

- Para apagar el aparato, pulse [⏻].
- Si al cabo de 20 segundos no ha seleccionado un nivel de potencia, el aparato se apagará automáticamente.

Ajustar el nivel de potencia

- Puede modificar el nivel de potencia en todo momento durante la cocción.
- Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 - 9].

Tabla de cocción, consejos de cocción, niveles de potencia y su significado

- La tabla muestra qué nivel de potencia es adecuado para cada alimento. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo, el peso, el grosor y la calidad de los alimentos.
- Vaya probando con el aparato para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Nivel	Finalidad y plato	Tiempo en min.	Consejos
1	**Derretir:** chocolate, mantequilla, miel	15 - 30	• Remover de vez en cuando.
1 - 2	**Mantener caliente:** salsa holandesa	15 - 45	• Añadir 1 o 2 cucharadas de agua. Tapar.
2 - 3	**Cocinar alimentos delicados:** tortilla, huevos, salsas **Calentar:** salsas	5 - 15	• En una cocina de inducción, los niveles bajos permiten ajustar con precisión la temperatura baja ideal. Tapar.

3 - 4	**Cocinar alimentos delicados:** Huevos fritos	5 - 15	• Poner el agua a hervir primero a fuego alto y luego bajar a este nivel para cocinar a fuego lento.
	Cocinar: arroz, pasta, patatas	10 - 30	
4 - 5	**Cocer al vapor:** paratas, verduras	20 - 60	• Añadir unas cucharadas de agua para cocinar al vapor. Tapar. • Utilizar como máximo 3 litros de líquido. Con más líquido, seleccione un nivel superior.
	Guisar: guisos, sopas	60 - 120	
4 - 6	**Saltear o freír:** tortitas	5 - 45	• Dar la vuelta al cabo de 1 minuto.
5 - 7	**Guisar:** cantidades superiores a 3 l	60 - 120	• Dar la vuelta o remover regularmente.
	Saltear o freír suavemente: salchichas, escalope, cordon bleu, albóndigas	5 - 45	
7 - 8	**Saltear o freír:** carne, filetes, patatas salteadas, lomo de cerdo	5 - 10	• Dar la vuelta regularmente para que la cocción sea uniforme.
9	**Hervir:** agua, pasta	5 - 20	• Calentar la sartén en seco añadir el aceite unos segundos antes de empezar a cocinar.
	Saltear: carne	5 - 10	
	Freír en abundante aceite: patatas fritas, frutas fritas	15 - 60	
B	**Calentamiento rápido:** mayores cantidades de agua	5 - 10	• No se recomienda su uso con los utensilios de cocina vacíos.

Empezar a cocinar

1. Para encender el aparato, pulse [⏻].
2. Asegúrese de que el fondo de la olla o sartén y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.
3. Ponga una olla o sartén adecuada en la placa de cocción que quiera usar. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116.
4. Pulse el control de regulación de la potencia [1 - 9] correspondiente a la placa de cocción que vaya a utilizar.

- El indicador situado junto al control de regulación de la potencia muestra el nivel de potencia actual, por ejemplo [9].

5. Establezca un nivel de potencia. Consulte el capítulo «Ajustar el nivel de potencia» en página 122.

Terminar de cocinar



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras! El calor residual puede provocar quemaduras.

- Espere hasta que las placas de cocción se hayan enfriado.
- No toque ninguna parte del aparato antes de dejar que se enfríe.

1. Pulse el control de regulación de la potencia [0] de la placa de cocción que quiere apagar.

- En el panel de control aparece [0].

2. Para apagar el aparato, pulse [⏻].

Consejos de cocción



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de incendio! A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente.

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost.
- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Bloqueo infantil

Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario: por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las placas de cocción.

- Cuando los controles están bloqueados durante el uso, quedan deshabilitados todos los botones excepto [⏻] y [🔒].
- Puede apagar en todo momento el aparato pulsando [⏻] en caso de emergencia, pero tendrá que desbloquear el aparato primero para volver a utilizarlo.

Activar el bloqueo infantil

- Para activar el bloqueo de seguridad infantil, pulse [🔒] durante al menos 3 segundos.
- Aparecerá [Lo] en todos los indicadores del aparato.

Desactivar el bloqueo infantil

- Para desactivar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsado [🔒] durante al menos 3 segundos.

Pausar y reanudar

Puede pausar el calentamiento en lugar de apagar el aparato.

- Al entrar en el modo de pausa, todos los controles excepto [⏻] [🔒] [⏯] están deshabilitados.
- Puede apagar en todo momento el aparato pulsando [⏻] en caso de emergencia.
- El aparato se apagará al cabo de 8 horas si no sale del modo pausar y reanudar.

Entrar en el modo pausar y reanudar

- Para entrar en el modo pausar y reanudar, pulse [⏯].
- Cuando las placas de cocción estén activas, en las pantallas aparecerá [' '], que indica calor de baja potencia.

Salir del modo pausa

- Para salir del modo pausar y reanudar, pulse [⏯].
- Volverá al nivel de calentamiento anterior a la pausa.

Control del temporizador

El electrodoméstico tiene un control de temporizador que puede utilizar como temporizador de apagado.

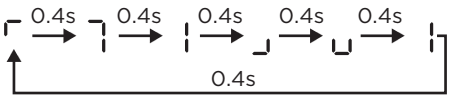
Temporizador de apagado
Puede configurar el control del temporizador para que apague una o varias placas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El tiempo máximo establecido es el tiempo de funcionamiento predeterminado para el nivel de calentamiento actual.

Usar el temporizar de apagado
1. Para activar una placa de cocción, consulte el capítulo «Ajustar el nivel de potencia» en página 122.
- Para ajustar el tiempo, pulse [⬭] o [✣].
2. En el panel de control aparece [0:01] por defecto.
- Pulse [⬭] o [✣] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
- Pulse y mantenga pulsado el botón [⬭] o [✣] del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.
- Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.
- Cuando el indicador muestra el tiempo programado, al hacer clic en el control deslizante de la placa de cocción en cuestión, se puede ver el nivel de funcionamiento actual.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, la placa de cocción correspondiente se apaga automáticamente.
- Para configurar el temporizador de apagado para varias placas de cocción, repita el proceso activando cada placa de cocción por separado.

Cancelar el temporizador de apagado
- Para cancelar el temporizador de apagado, pulse [⬭] hasta que en el panel de control aparezca [0:00] o mantenga pulsados [⬭] y [✣] simultáneamente.
- El temporizador de apagado se cancelará y en el panel de control aparecerá el nivel de temperatura actual.

Función Boost
La función Boost calienta los utensilios de cocina más rápido que el nivel de potencia máximo.
- Esta función se puede utilizar en cualquier placa de cocción.
- La placa de cocción vuelve a [9] al cabo de 10 minutos.

Activar la función Boost
1. Pulse el control Boost [Ⓑ] de la placa de cocción que esté utilizando.
- Los indicadores de la placa de cocción son los siguientes.



Cancelar la función Boost
1. Ajuste el control de regulación de potencia [0 - 9] de la placa de cocción en la que quiera cancelar la función Boost en el nivel requerido.
- En el panel de control aparecerá el nivel que haya establecido.

Función de placa flexible

La placa flexible puede utilizarse como un área combinada o como dos áreas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.

- La placa flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

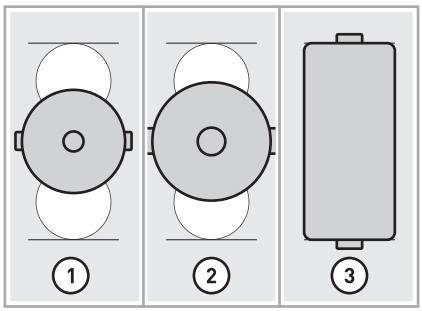
Activar la placa flexible

1. Para activar la placa flexible como una sola área grande, pulse [⧇].
- En el panel de control aparece [9] y [▪] permanece encendido.
- Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 - 9].

Utilizar la placa flexible como una sola área grande

Use una de las tres opciones siguientes para aprovechar al máximo el calentamiento.

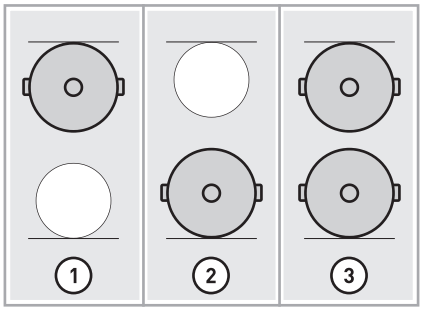
- Ponga el utensilio de cocina en la placa flexible.



Pos.	Base Ø en mm
1	220
2	280
3	380 x 210

Utilizar la placa flexible como dos áreas independientes

1. Asegúrese de que el diámetro de los utensilios de cocina supere los 140 mm.
2. Ponga el utensilio de cocina en la placa flexible.



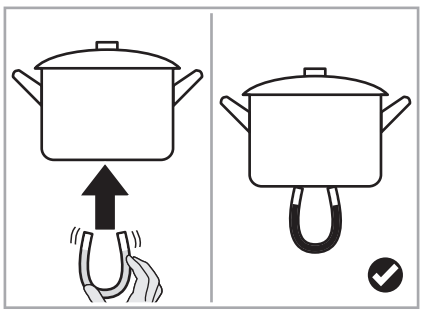
Si una o ambas zonas no están cubiertas, el segmento correspondiente parpadeará en la pantalla trasera.
Al cabo de 1 minuto sin que se detecte ningún utensilio, la función se desactivará.

Cancelar la placa flexible
1. Pulse [ⓧ] en la placa de cocción que tenga habilitada la función de placa flexible.
2. Ponga los controles de regulación de potencia [0 - 9] en el nivel [0].

Prueba de utensilios de cocina

Antes de realizar la prueba, asegúrese de que el tamaño de la base del utensilio de cocina coincida con el tamaño de la placa de cocción utilizada. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116.

Probar los utensilios de cocina con un imán
Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética.
- Acerque un imán a la base de la olla.



- Si se atrae, la olla es adecuada para inducción.

Probar los utensilios de cocina sin imán
1. Vierta 250 ml de agua en el recipiente que quiera comprobar.
2. Empiece a cocinar. Consulte el capítulo «Empezar a cocinar» en página 123.
3. Compruebe si [⊔] está parpadeando en el panel de control.

- Si [⊔] no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, el utensilio es adecuado.
- Si [⊔] parpadea, el utensilio no es adecuado y no hay calentamiento.
- Si no pone un utensilio de cocina adecuado en la placa de cocción al cabo de 1 minuto, [⊔] desaparecerá automáticamente.
- Sus utensilios de cocina pueden no ser adecuados por las siguientes razones:
  - No ha puesto el utensilio de cocina en la placa de cocción correcta.
  - El utensilio de cocina que está utilizando no es apto para cocinas de inducción. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116.
  - El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado en la placa de cocción. Consulte el capítulo «Colocación de los utensilios de cocina» en página 117 .

Configurar la gestión de la energía

- Puede configurar el rango de potencia máxima del electrodoméstico. El aparato puede limitar automáticamente su funcionamiento a la potencia máxima establecida para evitar riesgos de sobrecarga.

Ajustar la configuración

1. Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Pulse [⧄] durante al menos 3 segundos en los 10 segundos posteriores al encendido.
- En todos los indicadores aparecerá [Lo].
2. Pulse [Ⓑ] en la placa de cocción trasera izquierda durante al menos 3 segundos.
- En todos los indicadores aparecerá [Lo].
- Sonará un pitido.
3. Pulse [Ⓑ] en la placa de cocción delantera izquierda durante al menos 3 segundos.
- En el panel de control aparecerá el nivel de potencia actual, por ejemplo [P0] [74] [00].
4. Para ajustar el nivel de potencia, pulse [⧄] repetidamente hasta que en el panel de control aparezca el nivel de potencia requerido.
5. Para guardar la configuración, pulse brevemente [⏻] para guardar y salir.
- Todos los indicadores están apagados.

Símbolo	Potencia máxima en kW
74	7,4
60	6,0
45	4,5
35	3,5
30	3,0
25	2,5

Limpieza y mantenimiento

Para que su electrodoméstico funcione de forma eficiente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo cuidadosamente.

Productos de limpieza

¡ATENCIÓN!
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- No utilice estropajos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- No utilice productos de limpieza que contengan alcohol.
- Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.

Limpieza del aparato

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los restos de comida se quemen.

ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras!
El calor residual puede provocar quemaduras.
- Espere hasta que las placas de cocción se hayan enfriado antes de limpiarlas.
- No toque ninguna parte del aparato antes de dejar que se enfríe.

Advertencia: ¡Riesgo de cortarse!
La cuchilla de una rasqueta de vitrocerámica está muy afilada.
- No quite nunca la tapa de seguridad de la rasqueta.
- Utilice la rasqueta de vitrocerámica con mucho cuidado.
- Guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

¡ATENCIÓN!
Una limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.
- No deje nunca residuos de limpieza en la superficie del electrodoméstico: podría dejarla manchada.
- Retire inmediatamente cualquier derrame, líquido derretido o salpicadura de azúcar que haya quedado en la vitrocerámica.

Limpieza de la suciedad diaria

Cómo limpiar la suciedad cotidiana de la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o manchas no azucaradas en el vidrio).

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Aplique un producto de limpieza mientras la vitrocerámica aún esté templada, pero no caliente.
3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.
4. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Limpieza de líquidos derramados

- Retire inmediatamente los derrames, las cremas derretidas y los líquidos calientes azucarados que hayan caído a la vitrocerámica con una espátula o una rasqueta de vitrocerámica.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Sujete la espátula o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la placa de cocción.
3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina.
4. Aplique un producto de limpieza mientras la vitrocerámica aún esté templada, pero no caliente.
5. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.
6. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Limpieza del panel de control

Cómo limpiar los derrames del panel de control.

- Puede que el aparato pite y se apague solo y que los controles táctiles no funcionen si tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar y secar bien el panel de control antes de volver a encender la cocina.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Absorba el derrame.
3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente la zona con papel de cocina.
5. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Resolución de problemas

El funcionamiento de su aparato puede llevar a errores y fallos. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas acerca de cómo resolver un mensaje de error o fallo. Le recomendamos que lea detenidamente las siguientes tablas para ahorrar el tiempo y dinero que podría costarle llamar al servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	• Se ha interrumpido el suministro eléctrico.	1. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la corriente eléctrica y encendido. 2. Compruebe si hay un corte de corriente en su vivienda o en la zona en la que vive. 3. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden	• El bloqueo infantil está activado.	• Desactive el bloqueo infantil de seguridad. Consulte el capítulo «Desactivar el bloqueo infantil» en página 124.

Problema	Posible causa	Solución
Los controles táctiles funcionan con dificultad	• Es posible que haya una pequeña película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	1. Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca. 2. Utilice la yema del dedo al pulsar los controles. Consulte el capítulo «Uso de los controles táctiles» en página 119 .
El vidrio se ha rayado	• Los utensilios de cocina tienen los bordes rugosos.	• Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116.
El vidrio se ha rayado	• Se han utilizado productos de limpieza o estropajos abrasivos e inadecuados.	• Utilice únicamente productos de limpieza adecuados. Consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento» en página 129.
Algunas ollas emiten sonidos de crujidos o chasquidos	• Esto puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma distinta).	• Esto es normal en las baterías de cocina y no indica ningún fallo.
El aparato emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	• Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	• Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo cuando reduzca el ajuste del calor.
Ruido de ventilador procedente del aparato.	• Un ventilador de refrigeración integrado en su electrodoméstico se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de que haya apagado el aparato.	• Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación del aparato de la pared mientras el ventilador esté funcionando.

Problema	Posible causa	Solución
Las ollas no se calientan y aparece [⊔] en el panel de control.	• El aparato no detecta la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción. • El aparato no detecta la olla porque es demasiado pequeña para la placa de cocción o no está bien centrada en ella.	• Utilice baterías de cocina adecuadas para cocinar con inducción. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116. • Centre la olla y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la placa de cocción. Consulte el capítulo «Colocación de los utensilios de cocina» en página 117.
El aparato o una placa de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	• Es un fallo técnico.	1. Anote las letras y los números que indican el error. 2. Desconecte la alimentación del aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Aparición de fallos e inspección

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar la placa de cocción de la encimera.

Código de error	Problema	Solución
E1	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
E7	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
C1	• Es un fallo técnico.	1. Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar el aparato.
E3	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto	• Sustituya la placa de alimentación.
E4	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito	
C2	• Alta temperatura del IGBT	1. Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar el aparato. 3. Comprueba si el ventilador funciona correctamente. 4. Si el ventilador no funciona correctamente, sustitúyalo.

Código de error	Problema	Solución
EL	• La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	1. Compruebe si el suministro eléctrico es normal. 2. Cuando la alimentación eléctrica sea normal, pulse [⏻] para reiniciar el aparato.
EH	• La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	• Fallo de comunicación	1. Vuelva a conectar la placa de la pantalla con la placa de alimentación. 2. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.
EF	• Error por desbordamiento	1. Compruebe si hay agua en la superficie de trabajo. 2. Si hay agua, límpiela y séquela.

Problema concreto y solución

Error	Problema	Solución
El vidrio se ha rayado	• Se han utilizado productos de limpieza o estropajos abrasivos e inadecuados. • La placa de alimentación accesoria y la placa de la pantalla conectadas fallan. • La placa de alimentación accesoria está dañada. • La placa de la pantalla está dañada.	• Utilice únicamente productos de limpieza adecuados. Consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento» en página 129. • Compruebe la conexión. • Sustituya la placa de alimentación accesoria. • Sustituya la placa de la pantalla.

Error	Problema	Solución
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no funciona con normalidad.	• La placa de la pantalla está dañada.	• Sustituya la placa de la pantalla.
La luz indicadora del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	• Alta temperatura del aparato.	• Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Es posible que la entrada o la salida de aire estén bloqueadas.
	• Algo le ocurre al ventilador.	1. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. 2. Si el ventilador no funciona correctamente, sustitúyalo.
	• La placa de alimentación está dañada.	• Sustituya la placa de alimentación.
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en el panel de control parpadea [⊔].	• El tipo de olla no es adecuado.	• Elija utensilios de cocina adecuados. Consulte el capítulo «Elección de los utensilios de cocina» en página 116.
	• El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	
	• La cocina se ha sobrecalentado y el aparato está sobrecalentado.	1. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. 2. Cuando la temperatura sea normal, pulse [⏻] para reiniciar el electrodoméstico.
	• El circuito de detección de utensilios está dañado.	• Sustituya la placa de alimentación.
En las placas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda placa) aparece [⊔].	• La placa de alimentación y la placa de la pantalla no se han conectado correctamente. • El panel de visualización de la unidad de comunicación está dañado. • La placa principal está dañada.	• Compruebe la conexión. • Sustituya la placa de la pantalla. • Sustituya la placa de alimentación.

Error	Problema	Solución
El motor del ventilador suena de forma anormal.	• El motor del ventilador está dañado.	• Sustituya el ventilador.

Lo anteriormente descrito es el análisis y el examen de los fallos comunes. No desmonte el aparato por su cuenta para evitar peligros y daños en el aparato.

EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr

