

WARRANTY CONDITION

EN

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

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

produtsupport@contact.electrodepot.fr



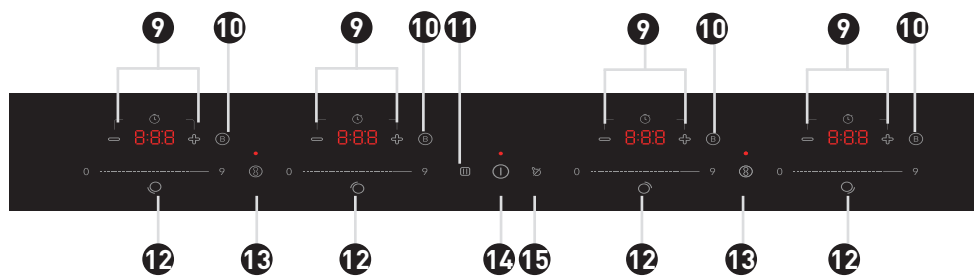
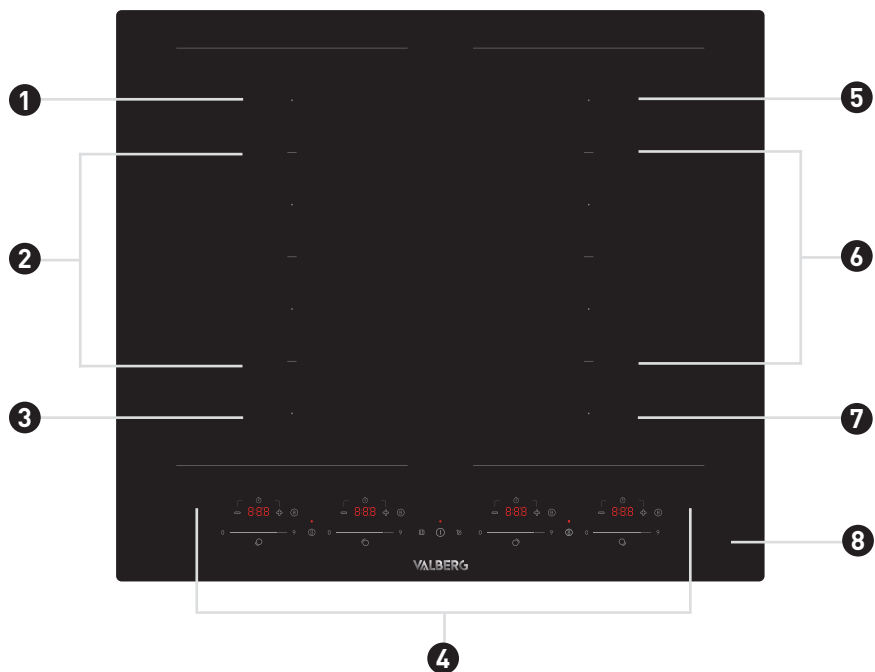
Induction Hob
Table à induction
Inductiekookplaat
Placa de inducción

10004720 -
IH 4 TB 2HFZS 007C V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	34
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	68
INSTRUCCIONES DE USO	102







Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Quick start guide
Installation
Operation instructions

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Failure Display and Inspection

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

Description of the appliance

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ❶ Max. 2200/ 3300 W zone | ❺ Max. 2200/ 3300 W zone |
| ❷ Free induction zone. 3300/3700 W | ❻ Free induction zone. 3300/3700 W |
| ❸ Max. 2200/ 3300 W zone | ❼ Max. 2200/ 3300 W zone |
| ❹ Control panel | ❽ Glass plate |

Control Panel

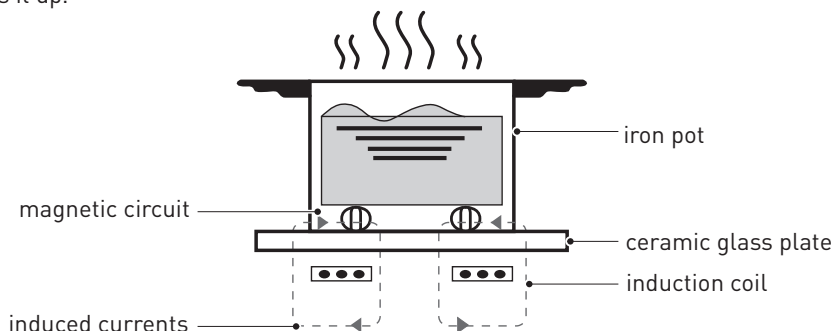
- | | |
|------------------------------|--------------------|
| ❾ Timer control | ❿ Flex control |
| ❊ Boost control | ⓫ ON/OFF control |
| ❋ Pause control | ⓬ Key lock control |
| ❌ Power slider touch control | |

NOTE:

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

**Before Using Your New Induction Hob**

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

Quick start guide

WARNING:

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature 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.

Simmering, Cooking rice

• Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

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

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

Installation

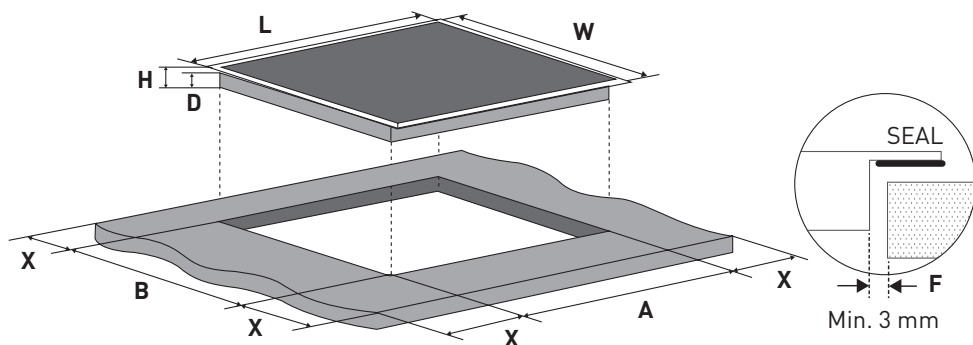
Selection of Installation Equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

NOTE:

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

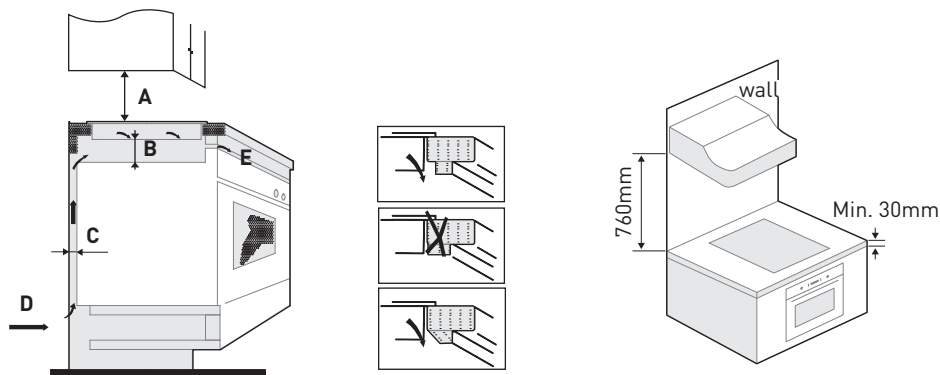


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

NOTE:

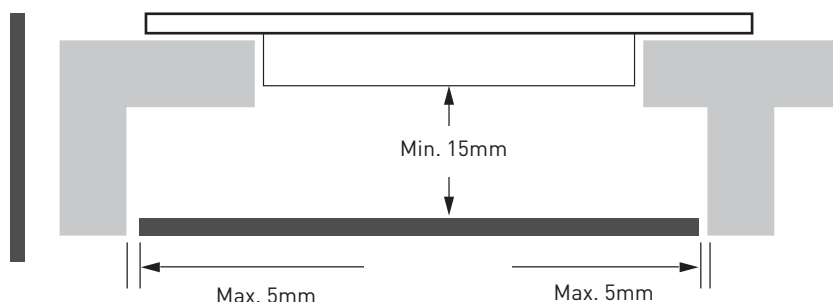
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 2mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



WARNING:

There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

WARNING:

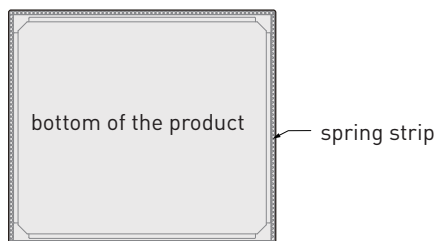
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate :

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



After Installing the Hob, Make Sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

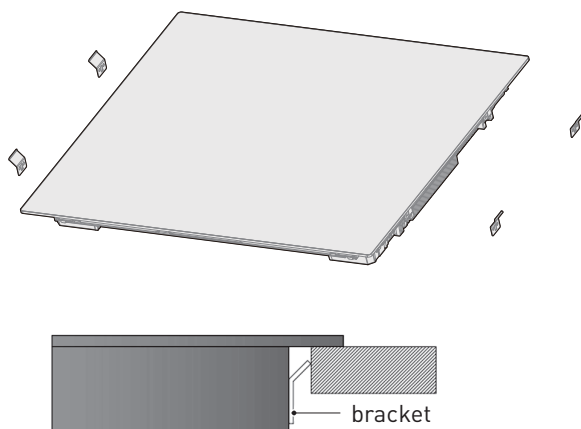
Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

**WARNING:**

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

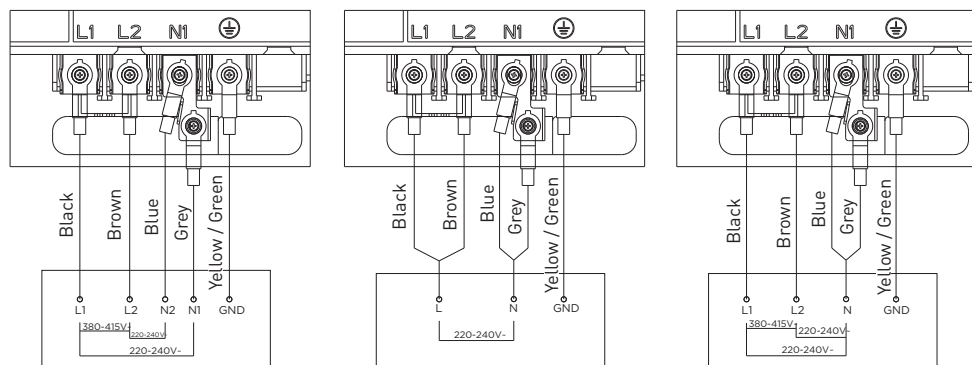
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- 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 3mm 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.

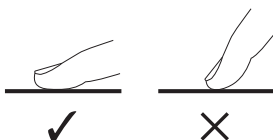
WARNING:

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Operation instructions

Touch Controls

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



Choosing the Right Cooker

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

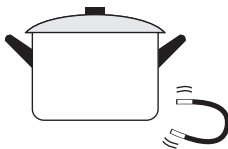
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- 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.



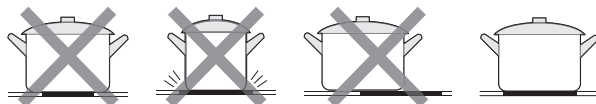
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



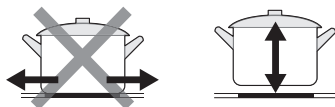
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



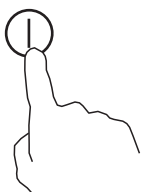
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



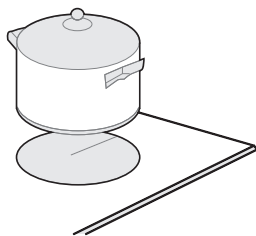
Pan Dimension

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
flex induction	210	220x380

How to Use**1. Start Cooking**

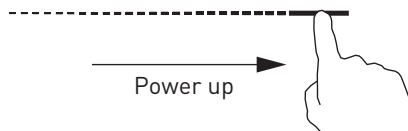
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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

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

3. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

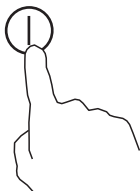
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

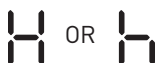
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

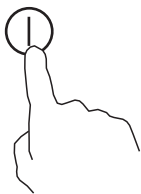


3. Beware of hot surfaces

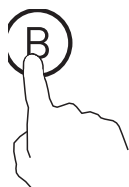
H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

3. Using the Boost Function

Activate the boost function



1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Touching the boost control “B”, the zone indicator show “Marquee” and the power reach Max.

Cancel the Boost function



1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.

2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode . If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.

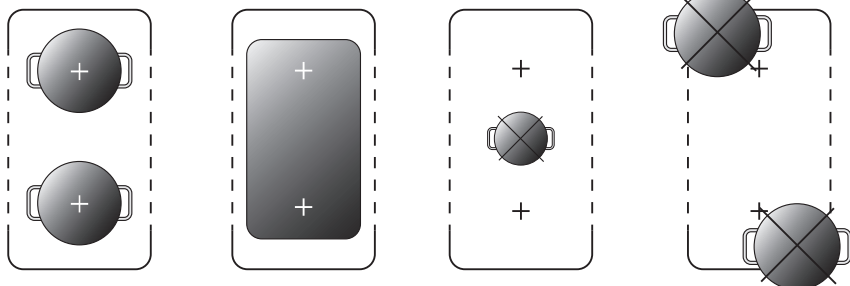
NOTE:

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost end.

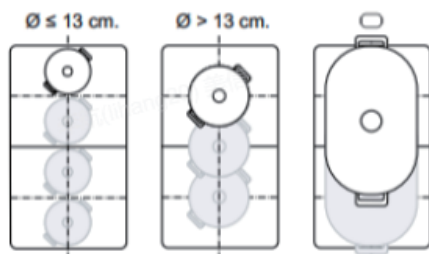
4. Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. Do not use bad pot on the Flexible area centered.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Position the cookware depending on the size:



5. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the lock control

The digital will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.

WARNING:

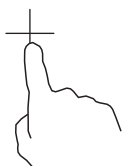
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

6. Timer Control

- Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.
- Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or increase by 10 min.
- In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.
- In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain until the front hob.
- Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.
- The maximum settable timing time is 8:00.
- The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.
- After entering the timing, the display will only display the current timing time, click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.



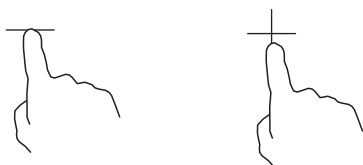
1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.



2. Time increase button, long press and short press are effective.



3. Time decrease button, long press and short press are effective.



4. At the same time, press the timing plus or minus button for 1s to cancel the timing.

7. Pause

1. When the cooking zones are running, touch the “II” control, all the displays will show “i i” and heating by level 2. At this moment only “lock key” “II” and “ⓘ” control can be operated.



2. Touch “II” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

8. Pan transfer

The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations,

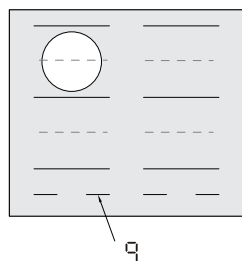
In the off state, long press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s;

If LF digital tube display On, it means open pan transfer function.

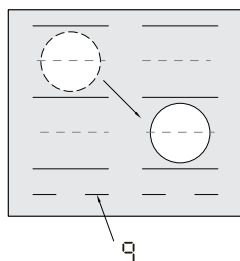
If LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.

1. The pan transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.

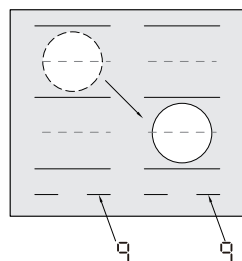
2. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.



Start LR hob. LR burner running at 9 level

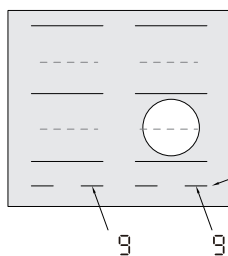


When the power is stable. transfer the LR cooker to RF



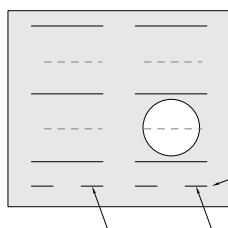
RF burner nib flashing LR burner gear

Blinking with sound

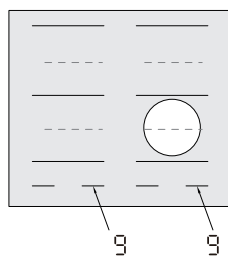


Press the flashing burner's boost key to confirm the transfer

B
Blinking with sound

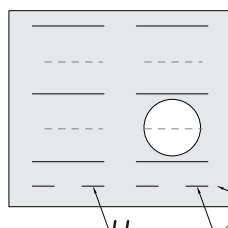


RF burner is heated at LR burner level



Blinking with sound

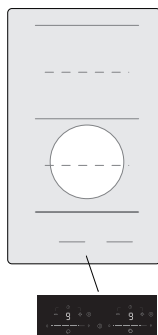
1. No pot is displayed after 6 seconds
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound



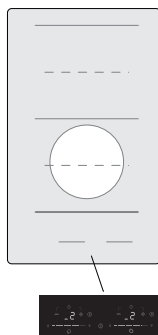
Operate the RF slide. cancel the transfer and heat in the set gear

9. Pan control work

According to different positions, the current heating gear is automatically changed. There are three levels of gear, respectively 2-5-9, and the position of the pot is front, center and rear.

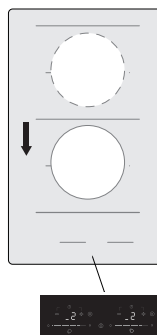
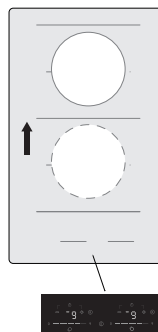
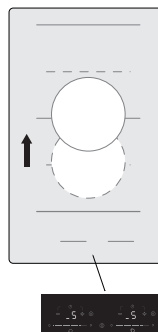


After power on, long press the flex key 3s to access the function



After entering the pan control function
 1. The pot is in the front. After the pot is tested, the gear will change to 2th gear for heating
 2. The pot is in the middle. After the pot is tested, the gear will change to 5th gear for heating
 3. The pot is in the rear. After the pot is tested, the gear will be changed to 9th gear for heating

Press the flex key to exit



9. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

WARNING:

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cleaning and maintenance

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

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

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 causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
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.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
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.
The induction hob 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.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	• The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. • The induction hob 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 section 'Choosing the right cookware'. • Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob 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).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2/E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3/E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
F5/F6	Fan abnormality.	Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	Cleaning the operation area

(2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	• No power supplied.	• Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	• The accessorial power board and the display board connected failure.	• Check the connection.	
	• The accessorial power board is damaged.	• Replace the accessorial power board.	
	• The display board is damaged.	• 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 hob.	• Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	• There is something wrong with the fan.	• Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	• The power board is damaged.	• Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	• Pan Type is wrong.	• Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	• Pot diameter is too small.		
	• Cooker has overheated;	• Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “ <u>u</u> ” .	• 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.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Guide de démarrage rapide

Installation

Consignes d'utilisation

C

Informations utiles

Nettoyage et entretien

Dépannage

Affichage des pannes et inspection

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

Description de l'appareil

- | | |
|---|---|
| ❶ Zone max. 2 200/ 3 300 W | ❺ Zone max. 2 200/ 3 300 W |
| ❷ Zone à induction flexible. 3 300/ 3 700 W | ❻ Zone à induction flexible. 3 300/ 3 700 W |
| ❸ Zone max. 2 200/ 3 300 W | ❼ Zone max. 2 200/ 3 300 W |
| ❹ Panneau de commande | ❽ Plateau en verre |

Panneau de commande

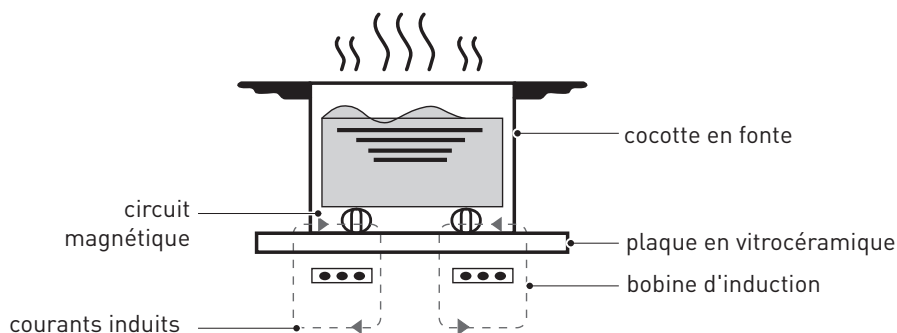
- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| ❾ Minuteur | ❿ Mode flexible |
| ⓫ Mode boost | ⓬ Marche/arrêt |
| ⓭ Pause | ⓮ Commande de verrouillage |
| ⓯ Curseur tactile de puissance | |

REMARQUE :

Les images incluses dans ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration doit être soumise à l'objet réel.

Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est un mode de cuisson sûr, moderne, efficace et économique. Il fonctionne avec des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile finit par le chauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

Guide de démarrage rapide

AVERTISSEMENT :

Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, parce que l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez le mode boost. À des températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, et provoquer de sérieux risques d'incendie.

Conseils de cuisson

- Quand la nourriture entre en ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez la puissance quand la nourriture est chaude.

Mijoter, cuire du riz

• Faire mijoter consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.

- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez au pinceau les deux faces du steak d'un peu d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier

d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».

5. Laissez le steak reposer dans une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

Poêler des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.

2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.

3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.

5. Ajoutez et poêlez les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.

6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.

7. Servez immédiatement.

Détection des petits éléments

Quand un ustensile de taille inadaptée ou non-magnétique (ex. aluminium), ou un article plus petit (ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

Paramètres de puissance

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

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

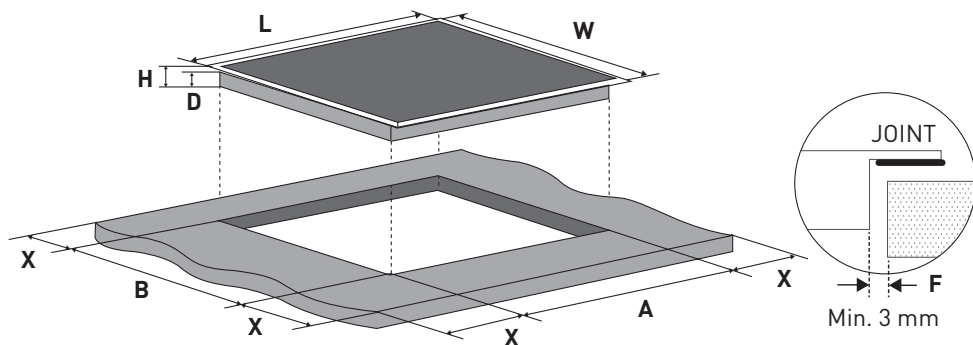
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

• Découpez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :

REMARQUE :

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

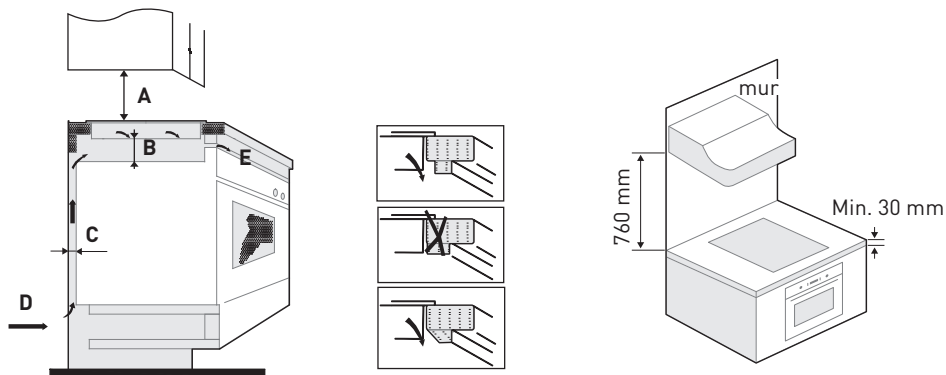


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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

REMARQUE :

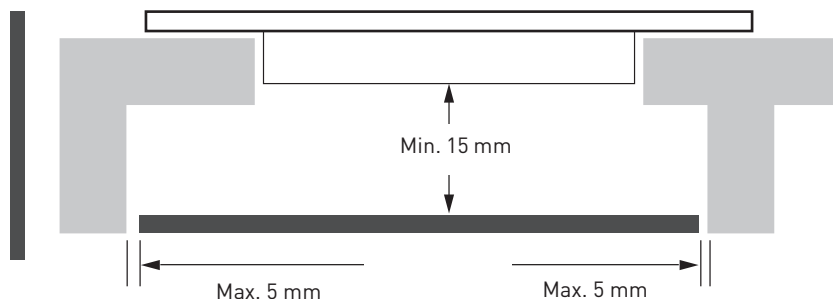
La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min.	15 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 2 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois, fixé par des vis, à une distance d'au moins 15 mm du bas de la plaque. Respectez les critères ci-dessous.



AVERTISSEMENT :

Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la plaque. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail une fois la plaque installée.

AVERTISSEMENT :

- La colle qui fait tenir le revêtement plastique ou le bois sur les meubles doit résister à une température d'au moins 150° C pour éviter que le revêtement ne se décolle.
- Le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température de 90° C.

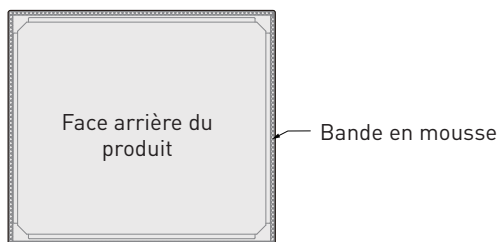
Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- Le plan de travail est plat et horizontal, et que les espacements requis ne sont pas entravés.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur intégré pour le refroidissement.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de sécurité, normes et réglementations en vigueur.
- Un disjoncteur adapté permettant une déconnexion totale du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière conforme aux règles et réglementations locales de câblage.
- Le disjoncteur est d'un type approuvé et dispose d'une séparation de contact avec vide d'air de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur une fois la plaque installée.
- Vous avez consulté les autorités et statuts locaux en cas de doute concernant l'installation.
- Vous avez utilisé des finitions résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales autour de la plaque.

Avant de l'installer sur le plan de travail, il est indispensable d'appliquer la bande d'étanchéité au dos du plateau en verre :

- Retournez l'ensemble de l'appareil pour voir le dos du plateau en verre ;
- Prenez la bande de protection en mousse dans le sachet scellé et retirez la protection de l'adhésif double-face au dors de la bande en mousse ;
- Apposez la bande en mousse au dors du plateau en verre.

- La bande en mousse ne doit pas dépasser les bords du plateau en verre.



Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les tiroirs ou les portes des placards.
- Il y a un flux d'air suffisant entre l'extérieur des placards et la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur.

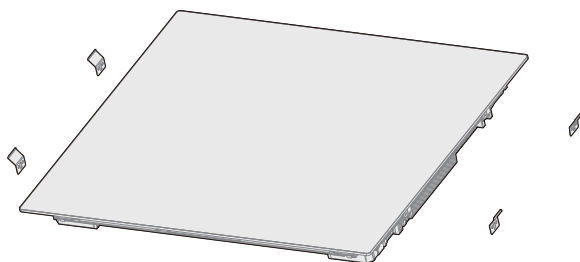
Avant de placer les crochets de fixation

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

Réglage de la position des crochets

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets en bas de la plaque (voir le schéma) après l'installation.

Régalez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



AVERTISSEMENT :

En toutes circonstances, les crochets ne doivent pas toucher la surface intérieure du plan de travail après installation (voir le schéma).

Avertissements

1. La plaque à induction doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée 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 générée peut endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la plaque de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

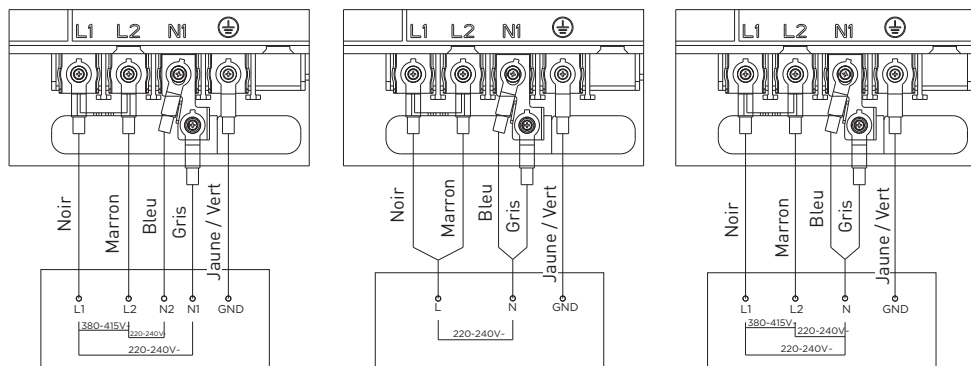
Cette plaque ne doit être raccordée à l'alimentation secteur que par une personne qualifiée. Avant de raccorder la plaque au secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à l'alimentation de la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la plaque de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou de dispositif de branchement, car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température n'excède jamais 75° C.

Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage de votre domicile convient sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être tordu ou compressé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien qualifié.

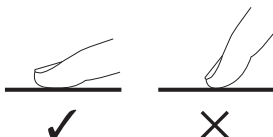
AVERTISSEMENT :

La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque ne sont plus accessibles après installation.

Consignes d'utilisation

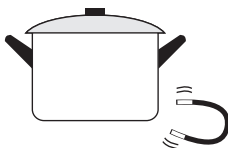
Commandes tactiles

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



Choix des bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme. Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est attiré, l'ustensile convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans l'ustensile que vous voulez vérifier.
 2. Si L ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.
- Les ustensiles composés des matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.



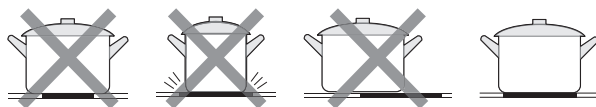
- Les bases d'ustensiles avec de l'aluminium.
- Ils réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins d'énergie est émise vers l'ustensile de cuisine. Ils peuvent ne pas être suffisamment détectés ou ne pas être détectés du tout, et donc ne pas chauffer suffisamment.



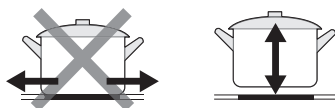
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



• Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm de diamètre peut ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



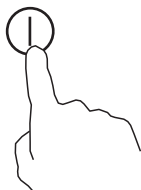
- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.



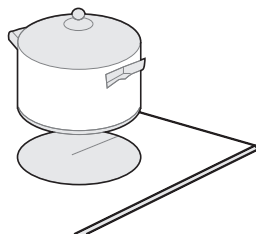
Dimension des casseroles

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

Zone de cuisson	Diamètre de base des batteries de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
Induction flexible	210	220 x 380

Consignes d'utilisation1. Commencez la cuisson

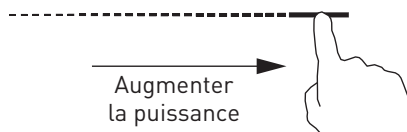
1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt. Une fois la plaque allumée, un bip sonore retentit et tous les témoins affichent « - » ou « - - » pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



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

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

3. Le curseur, le mode Boost et le réglage de la durée de chaque plaque sont indépendants et peuvent appliquer de façon indépendante leurs fonctions de puissance et de durée.



4. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant le curseur.

- Si vous ne choisissez pas de réglage de puissance, au bout de 20 secondes, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si le témoin clignote en alternance avec le réglage de la puissance

Cela signifie que :

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

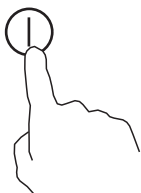
La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson.

L'affichage s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile adapté n'est posé sur la plaque.

2. Terminer la cuisson



1. Déplacez le curseur correspondant à la zone de cuisson complètement à gauche et assurez-vous qu'il indique « 0 ». La zone de cuisson est éteinte au bout de 3 secondes et l'affichage indiquera « - ».



2. Éteignez la plaque en touchant la commande Marche/arrêt.

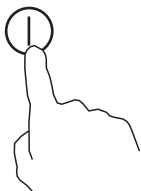


3. Faites attention aux surfaces chaudes

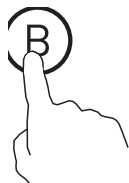
L'indicateur H/h montre quelles zones de cuisson sont chaudes au toucher. Il disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Il peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

3. Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost



1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt. Une fois la plaque allumée, un bip sonore retentit et tous les témoins affichent « - » ou « - - » pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



2. Appuyez sur la touche Boost « B ». Le témoin de la zone affichera « Marquee » et la puissance sera maximale.

Annuler la fonction Boost



1. En mode Boost, le curseur vous permettra de quitter la fonction Boost et l'affichage indiquera le niveau de chaleur.

2. Une fois que la durée maximale du mode Boost atteinte, il s'arrêtera automatiquement et reviendra au niveau de chaleur établi avant d'activer le mode Boost. Si le niveau de chaleur établi avant d'activer le mode Boost était 0, alors le niveau reviendra à 9.

REMARQUE :

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage précédent au bout de 10 minutes.
- La zone de cuisson flexible revient à son réglage précédent au bout de 5 minutes.

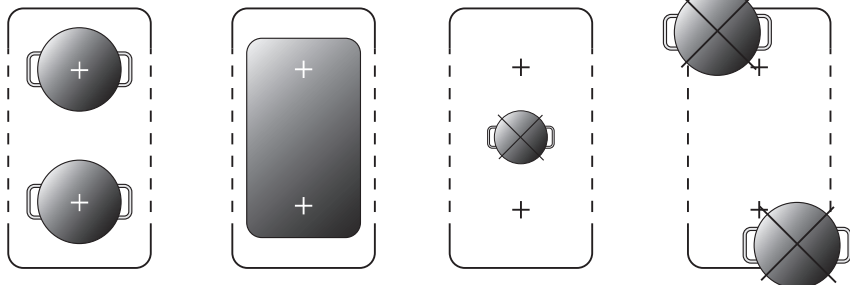
Lorsque la fonction Boost de la première zone de cuisson est activée, démarrez la deuxième zone de cuisson et la première zone de cuisson passera automatiquement au niveau 9. Et vice-versa.

- Si le réglage précédent était 0, il se mettra sur 9 à la fin du mode Boost.

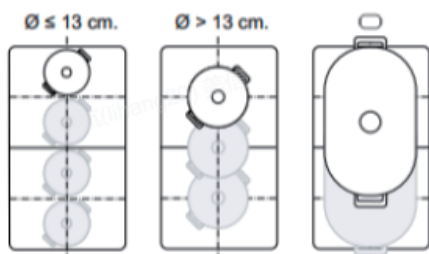
4. Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une zone seule ou comme deux zones différentes, selon les besoins.
- La zone flexible est constituée de deux conducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Si vous l'utilisez comme une zone seule, la partie non recouverte par l'ustensile s'éteint automatiquement au bout de 8 secondes. N'utilisez pas une casserole de mauvaise qualité sur la zone flexible.
- Pour assurer une détection correcte de la casserole et une répartition uniforme de la chaleur, l'ustensile de cuisson doit être placé correctement :
 - À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque l'ustensile de cuisson est plus petit que 21 cm.
 - Sur l'ensemble de la zone avec un ustensile de plus grande taille.

Exemples de placement correct et incorrect.



Installez l'appareil selon sa taille :



5. Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à part Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande verrouillage

L'affichage indiquera « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

Touchez et maintenez les commandes pendant un petit moment.

AVERTISSEMENT :

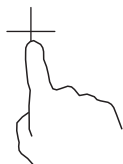
Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf Marche/arrêt ① : vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque avant toute nouvelle opération.

6. Contrôle de la minuterie

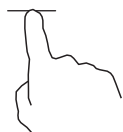
- Chaque zone de cuisson a un curseur de minuterie indépendant.
- Appuyez rapidement sur les touches pour augmenter ou diminuer la durée d'une minute et appuyez longuement sur les touches pour augmenter ou diminuer la durée de dix minutes.
- En mode flexible, les touches de paramétrage de la minuterie des zones de cuisson concernées peuvent s'appliquer à la zone flexible.
- En mode flexible, si une minuterie est en cours, désactivez la fonction flexible et le temps restant restera affiché sur la zone avant.
- Si vous activez le mode flexible, la minuterie est désactivée par défaut.
- La durée maximale de minuterie paramétrable est de 8:00.
- La durée maximale de minuterie paramétrable de la zone concernée est le temps de minuterie par défaut de l'appareil. Pour plus d'informations, voir Durée de fonctionnement par défaut
- Après avoir saisi la durée, l'écran n'affichera que la durée actuelle, cliquez sur la barre de défilement pour afficher le niveau actuel de chaleur et faites glisser le curseur pour ajuster le niveau.

A digital display showing the time 0:0:0 in a large, black, segmented font.

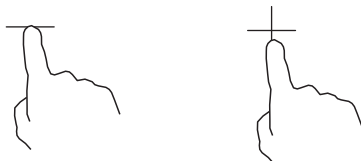
1. Lorsque la minuterie est à 0, l'appareil quitte le mode d'affichage du niveau à un moment donné sans fonctionner pendant 3 secondes.



2. Pour la touche d'augmentation de la durée, les appuis longs et courts s'appliquent.



3. Pour la touche de diminution de la durée, les appuis longs et courts s'appliquent.



4. Pour annuler le chronométrage, appuyez simultanément sur les touche plus et moins de la minuterie pendant 1 seconde.

7. Pause

1. Lorsque les zones de cuisson sont en cours de fonctionnement, touchez la commande « II », tous les affichages indiqueront « I » et la cuisson au niveau 2. À cet instant, seules les commandes « lock key », « II » et « ① » peuvent être utilisées.



2. Si vous appuyez à nouveau sur « II », l'écran affiche le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent de chauffer.

8. Transfert des casseroles

La fonction de transfert de casseroles est désactivée par défaut et peut être activée ou désactivée par les opérations suivantes :

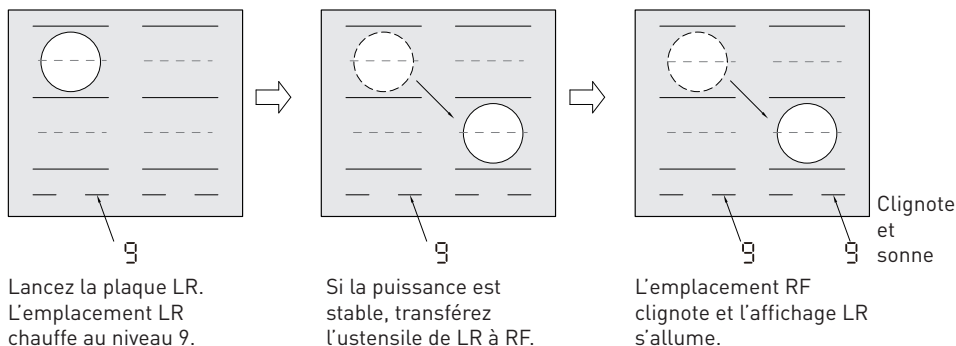
En état d'arrêt, appuyez longuement sur la touche Marche/arrêt pour démarrer la table de cuisson, puis attendez 10 secondes, appuyez longuement, pendant 3 secondes, sur la touche de fonction de réduction du temps LF ;

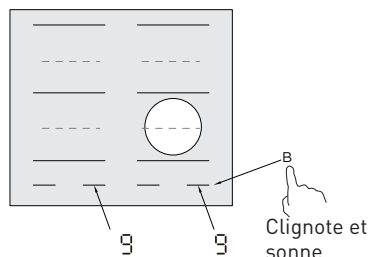
Si l'affichage du tube numérique LF affiche ON, cela signifie que la fonction de transfert de casserole est ouverte.

Si l'affichage du tube numérique LF affiche OF, cela signifie que la fonction de transfert de casserole est désactivée.

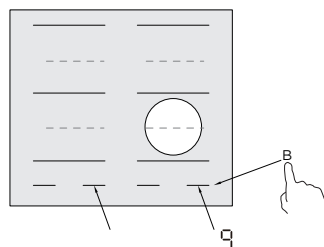
1. La fonction de transfert de casserole n'est pas activée par défaut lorsque la plaque est en mode Boost.

2. Une fois le transfert confirmé, la durée de minuterie et le niveau de chaleur seront transférés.

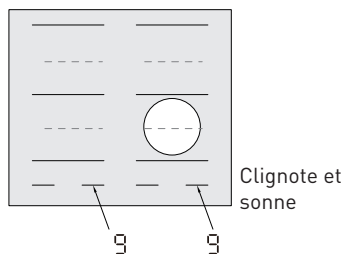




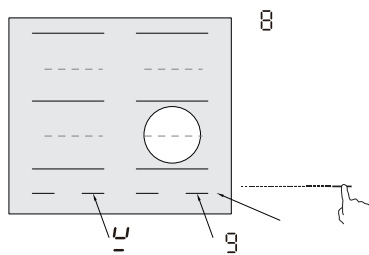
Appuyez sur la touche Boost de l'emplacement qui clignote pour confirmer le transfert.



L'emplacement RF est chauffé au niveau de l'emplacement LR.



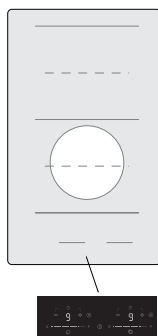
1. Après 6 secondes, aucun ustensile n'est détecté
2. 10 secondes plus tard, les signaux sonores et lumineux cessent.



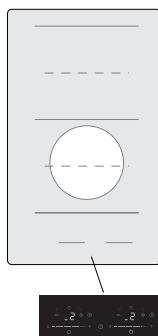
Vous pouvez effectuer le transfert. Annulez le transfert et le processus de chauffe dans les paramètres.

9. Fonction de contrôle

Selon la position, la vitesse de chauffage est automatiquement modifiée. Il y a trois niveaux de vitesse, à savoir 2-5-9, et se situent à l'avant, au centre et à l'arrière de la casserole.



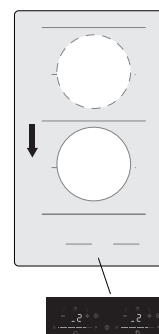
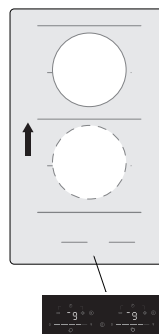
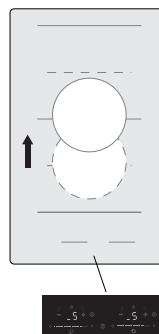
Après la mise sous tension, appuyez longuement sur la touche Flex, pendant 3 secondes, pour accéder à la fonction.



Après avoir accédé à la fonction de contrôle

1. L'ustensile de cuisine est devant. Une fois l'ustensile testé, la vitesse changera pour le niveau de chauffage 2.
2. L'ustensile de cuisine est au milieu. Une fois l'ustensile testé, la vitesse changera pour le niveau de chauffage 5.
3. L'ustensile de cuisine est à l'arrière. Une fois l'ustensile testé, la vitesse changera pour le niveau de chauffage 9.

Appuyez sur la touche Flex pour en sortir.



9. Durée de fonctionnement par défaut

L'extinction automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle éteint automatiquement la plaque même si vous oubliez de le faire. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau suivant :

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

Quand on enlève l'ustensile de cuisson, la plaque cesse immédiatement de chauffer la zone concernée et s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

AVERTISSEMENT :

Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Nettoyage et entretien

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

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

Dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Utiliser votre plaque vitrocéramique » pour voir les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson » Cf. « Entretien et nettoyage ».

Problème	Causes possibles	Solutions
Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.
La plaque à induction émet un bourdonnement sourd lorsqu'elle est réglée à une puissance élevée.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. N'éteignez pas le courant de la plaque à induction au niveau du mur pendant le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et le témoin s'allume.	• La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. • La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré.	• Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choix des bons ustensiles de cuisson ». • Centrez l'ustensile et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte toute seule de manière inattendue, un bip a été émis et un code d'erreur est affiché (généralement avec un ou deux chiffres clignotant sur le minuteur).	Défaillance technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, éteignez le disjoncteur de la plaque à induction, et faites appel à un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction auto-diagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonction de plusieurs composants sans désassembler ni démonter la plaque de la surface de travail.

(1) En cas de problème

Problème	Causes possibles	Solutions
E1/E2/E7	Défaillance du capteur de température.	Veillez contacter le fournisseur.
E3/E4	Défaillance du capteur de température IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation est défectueuse ou la communication avec le circuit intégré tactile est défectueuse.	Veillez contacter le fournisseur.
EL/EH	Tension de l'alimentation électrique anormale.	• Veuillez vérifier si l'alimentation est normale. • Rallumez une fois que l'alimentation est normale.
C1	Le capteur de température de la plaque en vitrocéramique est élevé.	Veillez redémarrer une fois la plaque à induction refroidie.
C2	Le capteur de température de l'IGBT est élevé.	Veillez redémarrer une fois la plaque à induction refroidie.
F5/F6	Anomalie dans le ventilateur.	Veillez contacter le fournisseur.
EF	Deux ou plusieurs touches sont activées pendant une longue période.	Nettoyage de la zone de travail

(2) Pannes spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'unité est branchée.	• Aucune alimentation.	• Vérifiez que l'appareil est bien raccordé au secteur et que la prise fonctionne.	
	• Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	• Vérifiez la connexion.	
	• La carte d'alimentation est endommagée.	• Remplacez la carte d'alimentation.	
	• La carte d'affichage est endommagée.	• Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines commandes ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	• La carte d'affichage est endommagée.	• Remplacez la carte d'affichage.	

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le témoin de mode de cuisson est allumé, mais la zone ne chauffe pas.	• Température élevée de la plaque. • Le ventilateur ne fonctionne pas correctement. • La carte d'alimentation est endommagée.	• La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation sont peut-être bloquées. • Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; • Remplacez la carte d'alimentation.	
La plaque cesse soudainement de chauffer en cours de fonctionnement et un « <u>u</u> » clignote sur l'affichage.	• Type d'ustensile inadapté. • Le diamètre de l'ustensile est trop petit. • La plaque a surchauffé.	• Utilisez un ustensile de cuisson adapté (référez-vous au manuel d'instruction). • L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.	Le circuit de détection des ustensiles est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
Les zones de cuisson de la même taille (la première et la deuxième par exemple) affichent « <u>u</u> ».	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage. • La carte d'affichage pour la partie communication est endommagée. • La carte-mère est endommagée.	• Vérifiez la connexion. • Remplacez la carte d'affichage. • Remplacez la carte d'alimentation.	
Le bruit du moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les instructions ci-dessus concernent l'évaluation et l'inspection des défaillances les plus communes.

Veillez ne pas démonter vous-même l'appareil pour éviter tout danger et éviter d'endommager la plaque à induction.

Dank u!

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Voorbeeldweergave van het toestel

Beschrijving van het toestel

B

Het toestel gebruiken

Snelstartgids
Installatie
Gebruiksaanwijzing

C

Nuttige informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Weergave van fouten en inspectie

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

Beschrijving van het toestel

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Max. 2200/ 3300 W kookvuur | 5 | Max. 2200/ 3300 W kookvuur |
| 2 | Kookvuur met inductie 3300/3700 W | 6 | Kookvuur met inductie 3300/3700 W |
| 3 | Max. 2200/ 3300 W kookvuur | 7 | Max. 2200/ 3300 W kookvuur |
| 4 | Bedieningspaneel | 8 | Glasplaat |

Bedieningspaneel

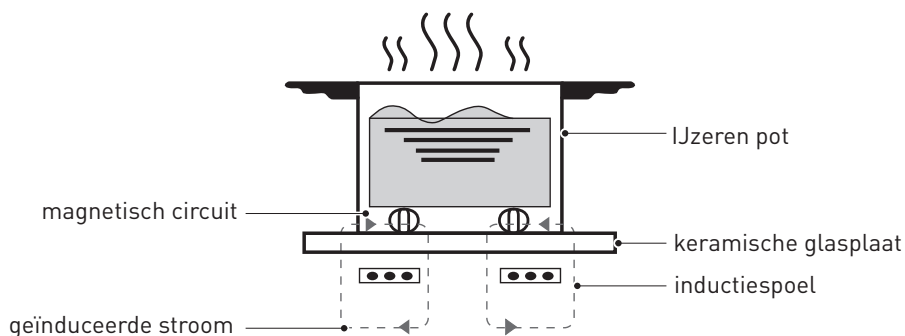
- | | | | |
|----|--------------------------------|----|----------------------------------|
| 9 | Bediening van de timer | 13 | Bediening van het flexibele vuur |
| 10 | Bediening van de boost-functie | 14 | AAN/UIT-knop |
| 11 | Bediening van de pauzetoets | 15 | Knop voor vergrendeling |
| 12 | Bedieningstoets schuifregelaar | | |

OPMERKING:

Alle foto's in deze handleiding zijn enkel als uitleg bedoeld. Het kan zijn dat er verschillen zijn tussen het werkelijke voorwerp en de tekeningen. U dient voort te gaan op het werkelijke voorwerp.

Hoe werkt het toestel?

Koken met inductie is een veilige, moderne, efficiënte en zuinige manier van koken. Deze technologie werkt met elektromagnetische trillingen die hitte rechtstreeks in de pannen genereren en niet onrechtstreeks door het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen maar warm omdat de pan uiteindelijk opwarmt.

**Voor u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt**

- Neem deze handleiding door. Besteed extra aandacht aan de sectie 'Veiligheidswaarschuwingen.'
- Verwijder de beschermende folie van de inductiekookplaat.

Snelstartgids

WAARSCHUWING:

Wees voorzichtig wanneer u bakt. Olie en vet warmen namelijk heel snel op, vooral wanneer u PowerBoost gebruikt. Bij buitengewoon hoge temperatuur vatten olie en vet spontaan vlam en dit brengt een hoog risico op brand met zich mee.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer de voeding de kooktemperatuur bereikt.
- Wanneer u een deksel gebruikt, verkort u de kooktijd en bespaart u energie omdat u de warmte vasthoudt.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Gebruik bij het begin van het koken een hoge instelling en verlaag ze wanneer de voeding volledig opgewarmd is.

Sudder, rijst koken

- Sudder, gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er af en toe een bel naar het oppervlak van de kookvloeistof komt. Het is de manier om heerlijke soepen en stoofpotjes te maken omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat de voeding te gaar wordt. Ook sausen met eieren en met bloem verdikte sausen moeten onder het kookpunt bereid worden.
- Sommige zaken zoals rijst koken door absorptie vereisen een instelling die wat hoger is dan de laagste om te zorgen dat de voeding goed bereid is in de aanbevolen tijd.

Steak aanbraden

Voor sappige, lekkere steaks:

1. Breng het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur.
2. Warm een bakpan met zware bodem op.
3. Breng met een borstel aan beide zijden van de steak olie aan. Doe wat olie in de pan en plaats dan het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak maar een keer tijdens het koken. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wil. Dit kan gaan van 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om na te gaan hoeveel hij gebakken is. Hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer hij gebakken is.
5. Plaats de steak enkele minuten op een warm bord zodat hij zacht wordt voor u hem opdient.

Roerbakken

1. Kies een platte wok voor inductiekookplaten of een grote bakpan.
2. Zorg dat alle ingrediënten en gerei klaar staan. Roerbakken moet snel gaan. Wanneer u grote hoeveelheden maakt, kookt u in verschillende keren.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee soeplepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees. Zet opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, zet u het vuur wat lager en voegt u het vlees en de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat ze goed verwarmd worden.
7. Dien onmiddellijk op.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met ongeschikte afmetingen of die niet-magnetisch is (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (bijv. een mes, vork, sleutel) op de kookplaat achtergelaten wordt, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by. De inductiekookplaat wordt nog voor 1 minuut verder afgekoeld door de ventilator.

Instellingen

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

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

Installatie

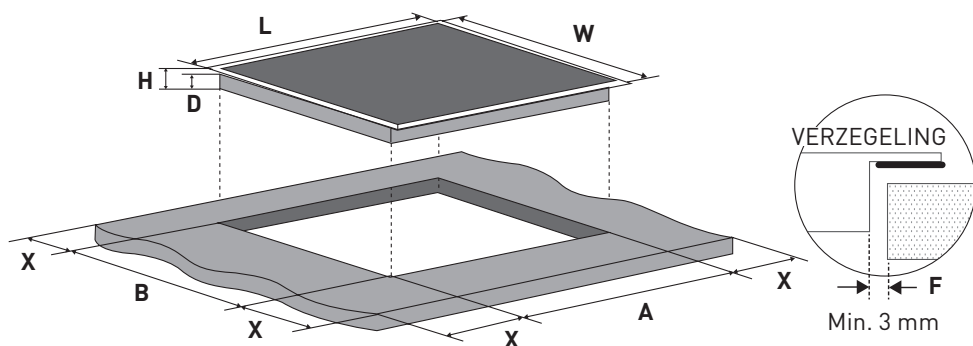
Selectie van de uitrusting voor de installatie

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.

Houd minstens 5 cm ruimte rond de holte voor de installatie en het gebruik. Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkoppervlak (hout en gelijkaardig vezelachtig of hygroscopisch materiaal kan niet gebruikt worden voor het werkoppervlak tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en grotere vervorming door de hitte van de kookplaat te vermijden. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:

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

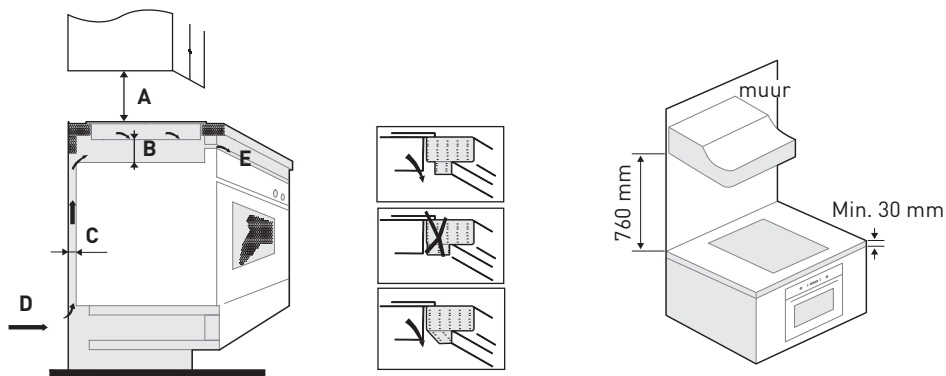


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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

OPMERKING:

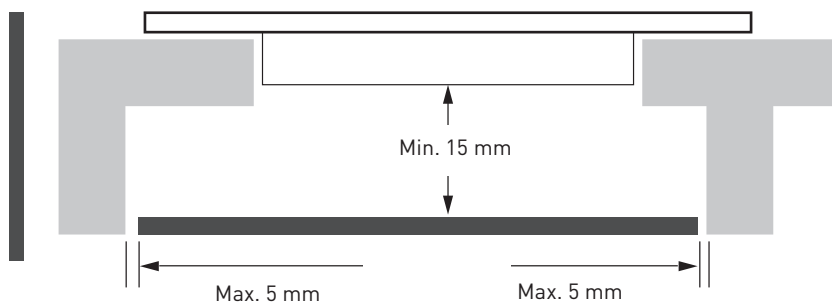
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min.	15 min.	20 min.	Luchttoevoer	Luchtafvoer 2 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Om toevallige aanraking van de hete onderkant van de kookplaat te vermijden en onverwachte elektrische schokken bij het werken te vermijden, dient u een houten inzetstuk, vastgezet met schroeven, te plaatsen op een minimale afstand van 15 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de vereisten hieronder.



WAARSCHUWING:

Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat die gaten niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat installeert.

WAARSCHUWING:

- De lijm om het plastic of hout aan het meubel vast te maken moet een temperatuur van minstens 150°C kunnen weerstaan zodat de hechting niet los kan komen.
- De achtermuur en de nabijgelegen en omringende oppervlakken moeten een temperatuur van 90°C kunnen weerstaan.

Zorg ervoor u de kookplaat installeert voor dat

- het werkoppervlak vierkant en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimte belemmeren.
- het werkoppervlak van hittebestendig en geïsoleerd materiaal gemaakt is.
- de oven een ingebouwde koelventilator heeft wanneer de kookplaat zich boven een oven bevindt.
- de installatie aan alle vereisten en van toepassing zijnde normen en regelgeving beantwoordt.
- er een geschikte werkschakelaar met volledige ontkoppeling van de stroomvoorziening ingebouwd is in de permanente bekabeling, die geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke regels en regelgeving voor bekabeling.
- De werkschakelaar moet van een goedgekeurde soort zijn en een luchtspleet van 3 mm hebben in alle polen (of in alle actieve [fase]geleiders indien de lokale regels voor bekabeling deze variatie van de vereisten toelaten).
- De werkschakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn voor de klant wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Neem contact op met het plaatselijk bouwtoezicht of consulteer de statuten wanneer u twijfelt over de installatie.
- Gebruik een hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerking (zoals keramische tegels) voor de muren rond de kookplaat.

U dient de afdichtstrip achteraan de glazen plaats aan te brengen voor u ze installeert:

- Draai het toestel rond tot de achterkant van de glazen plaat;
- Haal de sponsstrip uit het zelfsluitende zakje en scheur de dubbelzijdige plankband op de

achterkant van de sponsstrip eraf;

- Breng de sponsstrip achteraan de glazen plaat aan.
- De sponsstrip mag niet uitsteken over de rand van de glazen plaat.



Zorg er na u de kookplaat geïnstalleerd heeft voor dat

- de kabel van de elektrische voeding niet bereikbaar is via deuren van kasten of lades.
- er voldoende verse lucht van buitenaf in de kast onder de kookplaat circuleert.
- er een thermische barrière ter bescherming onder de kookplaat geplaatst wordt wanneer de kookplaat zich boven een lade of kast bevindt.
- de werkschakelaar gemakkelijk bereikbaar is voor de klant.

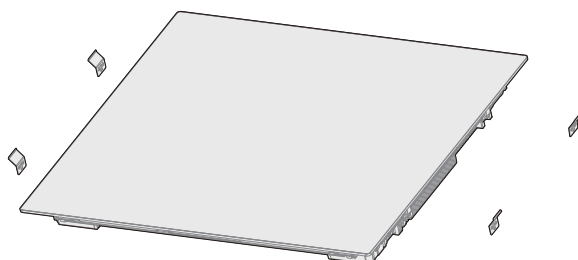
Voor u de bevestigingsbeugels plaatst

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

De positie van de beugel aanpassen

Bevestig de kookplaat aan het werkoppervlak met 4 schroefbeugels aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) voor de installatie.

Pas de positie van de beugel aan de dikte van de tafel aan.



WAARSCHUWING:

De beugels mogen de binnenkanten van het werkblad na de installatie niet raken (zie foto).

Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Wij stellen professionals ter beschikking. Voer dit nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, diepvriezer, wasmachine of droger geplaatst worden aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kunnen beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo geplaatst worden dat de hitte kan ontsnappen, zodat ze betrouwbaarder is.
4. De muur en de zone boven het oppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te vermijden, dienen de tussenlaag en de lijm hittebestendig te zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

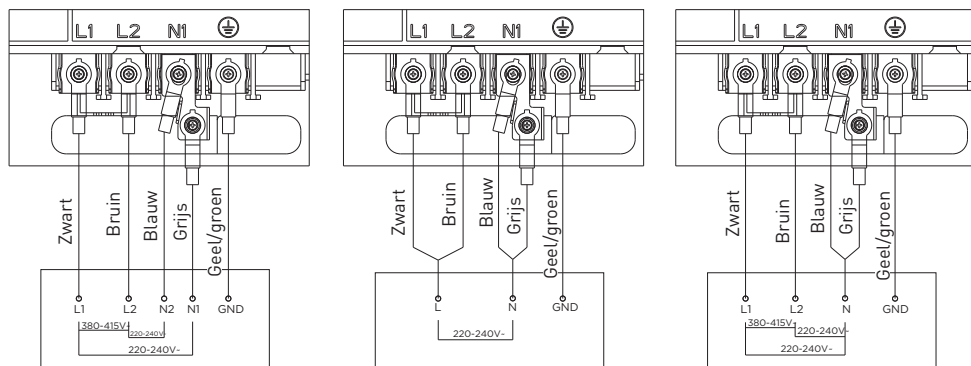
De kookplaat mag enkel met de stroomvoorziening verbonden worden door een gekwalificeerd technicus. Voor u de kookplaat aansluit op de stroomvoorziening dient u na te gaan of:

1. De bekabeling bij u thuis geschikt is voor de stroom van de kookplaat.
2. De spanning overeenstemt met de waarde in het typeplaatje.
3. De secties van de voedingskabel bestand zijn tegen de belasting die is opgegeven op het typeplaatje.

Gebruik geen adapters, reductoren of aftakkingen om de kookplaat te verbinden met de stroomvoorziening aangezien ze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

De kabel van de elektrische voeding mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur niet hoger gaat dan 75°C.

Laat een elektricien nagaan of de bekabeling bij u thuis geschikt is zonder aanpassingen. Alle aanpassingen moeten door een gekwalificeerde elektricien uitgevoerd worden.



- Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient dit uitgevoerd te worden door de dienst na verkoop met speciaal gereedschap om ongevallen te vermijden.
- Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpolige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig nagekeken en vervangen worden door gekwalificeerde technici.

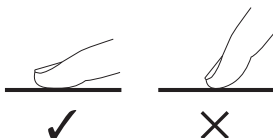
WAARSCHUWING:

De onderkant en de stroomkabel van de kookplaat zijn na de installatie niet bereikbaar.

Gebruiksaanwijzing

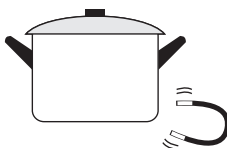
Aanraaktoetsen

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



Keuze van kookgerei

- Gebruik enkel kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk na of het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan vermeld wordt.
- U kan nagaan of uw kookgerei geschikt is door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan toe. Wanneer er aantrekkingskracht is, is de pan geschikt voor inductiekookplaten.
- Indien u geen magneet heeft:
 1. Doe een beetje water in de pan die u wil controleren.
 2. Indien U niet op het scherm knippert en het water opwarmt, is de pan geschikt.
- Kookgerei van het volgende materiaal is niet geschikt; roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische onderkant, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



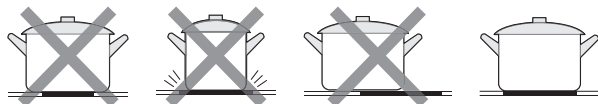
- Onderkanten van kookgerei met aluminium.
 - Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, wat betekent dat er minder vermogen wordt afgegeven aan het kookgerei. Dit kookgerei wordt mogelijk niet voldoende of helemaal niet gedetecteerd, en verwarmt daarom niet voldoende.



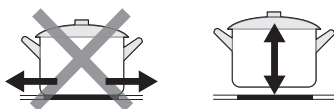
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- Zorg ervoor dat de onderkant van uw pan glad is, goed plat tegen het glas komt en even groot is als het vuur. Gebruik pannen van dezelfde grootte als aangegeven op de plaat. Wanneer u een pot die een beetje breder is gebruikt, wordt de energie het meest efficiënt gebruikt. Indien u een kleinere pot gebruikt, wordt de energie minder efficiënt dan verwacht gebruikt. Een pot die kleiner is dan 140 mm wordt misschien niet gedetecteerd door het kookvuur. Plaats uw pan altijd in het midden van het vuur.



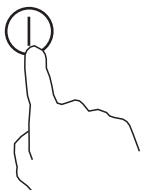
- Til pannen altijd op wanneer u ze van de inductiekookplaat haalt. Laat ze er niet af glijden. Dit kan krassen maken op de plaat.



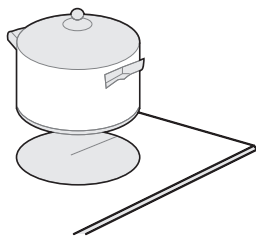
Afmeting van de pan

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

Kookvuur	Diameter van de onderkant van kookgerei voor inductiekookplaat	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
Flexibel vuur met inductie	210	220 x 380

Hoe moet het toestel worden gebruikt**1. Beginnen met koken**

1. Raak de aan/uit-knop aan. Nadat u het toestel aangezet heeft, hoort u een pieptoon. Alle schermen vertonen "-". Dit geeft aan dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.



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

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

3. Elke kookplaat heeft zijn eigen onafhankelijke schuif-, boost- en timingknop, waarmee het vermogensniveau/de timingfunctie onafhankelijk kan worden bediend.



4. Stel de warmte in met de schuifregelaar.

- Indien u niet binnen 20 seconden de warmte instelt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw vanaf stap 1 beginnen.
- U kan de warmte op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.

Indien op het scherm  afwisselend met de warmte-instelling knippert, betekent dit dat:

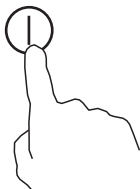
- u geen pan op het juiste vuur geplaatst heeft of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekookplaten of
- de pan te klein is of niet goed in het midden van het vuur staat.

Het vuur warmt enkel op wanneer er een geschikte pan op het kookvuur staat. Het scherm gaat automatisch uit na 1 minuut wanneer er geen geschikte pan op het vuur geplaatst wordt.

2. Stoppen met koken



1. Beweeg de schuiftoets van het vuur in kwestie helemaal naar links. Kijk na het scherm „0” toont. Na 3 seconden wordt het vuur uitgeschakeld en toont het scherm “-”.



2. Schakel de hele kookplaat uit met de aan/uit-knop.

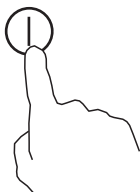


3. Wees voorzichtig voor hete oppervlakken

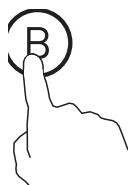
U ziet „H/h” wanneer het kookvuur te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt wanneer de plaat afgekoeld is tot een veilige temperatuur. U kan dit ook gebruiken om energie te besparen: de kookplaat is nog warm en blijft dus uw pannen verwarmen.

3. De boost-functie gebruiken

De Boost-functie activeren



1. Raak de aan/uit-knop aan. Nadat u het toestel aangezet heeft, hoort u een pieptoon. Alle schermen vertonen "-". Dit geeft aan dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.



2. Wanneer u de boost-toets „B” aanraakt, toont het lampje van het vuur “Marquee” en het vermogensbereik Max.

De boost-functie annuleren



1. Wanneer de boost-functie ingeschakeld is, wordt deze uitgeschakeld. Het tandwiel verschijnt op het scherm.

2. De boost-functie wordt na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Het toestel gaat terug naar de voordien ingestelde modus. Wanneer het niveau vóór de boost-functie ingeschakeld werd 0 was, wordt dat 9 voor de werking.

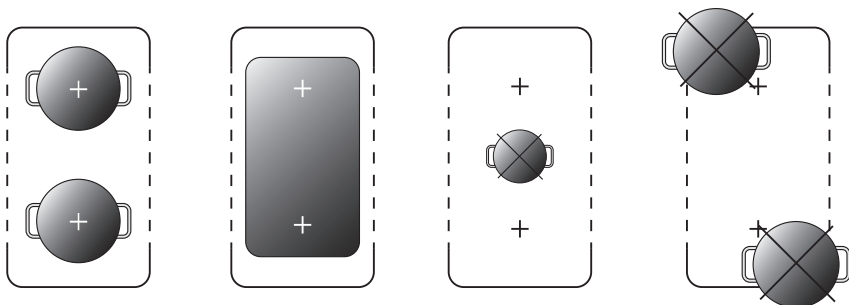
OPMERKING:

- De functie kan voor alle vuren gebruikt worden.
- Na 10 minuten gaat het kookvuur terug naar de originele instelling.
- Na 5 minuten gaat het flexibele kookvuur terug naar de originele instelling.
- Wanneer de boost-functie van het eerste kookvuur ingeschakeld is, zet u het tweede kookvuur aan. Het eerste kookvuur gaat automatisch op stand 9. Vice versa.
- Wanneer de originele instelling 0 was, gaat die terug naar 9 wanneer de boost-functie uitgeschakeld wordt.

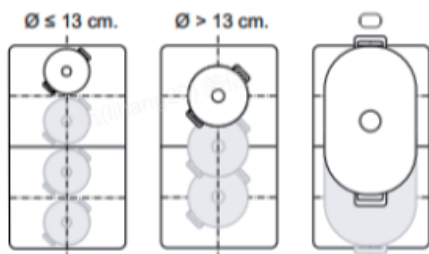
4. Flexibel vuur

- Dit vuur kan als een enkele of twee verschillende vuren gebruikt worden, afhankelijk van wat u op dat moment wil koken.
- Het flexibele vuur bestaat uit twee aparte inductoren die afzonderlijk bediend kunnen worden. Wanneer het als een vuur werkt, wordt het deel waarop geen pan staat na 8 seconden automatisch uitgeschakeld. Zorg ervoor dat u geen verkeerde pot in het midden van het flexibele vuur plaatst.
- Het kookgerei moet correct geplaatst worden zodat het gedetecteerd kan worden en de hitte gelijkmatig verspreid kan worden:
 - Vooraan of achteraan op het flexibele vuur wanneer het kookgerei kleiner is dan 21 cm.
 - Gelijk waar voor groter kookgerei.

Voorbeelden van juiste en onjuiste plaatsing van kookgerei:



Plaats het kookgerei afhankelijk van de grootte:



5. De toetsen vergrendelen

- U kan de toetsen vergrendelen om te voorkomen dat ze per ongeluk aangeraakt worden (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de vuren aanzetten).
- Wanneer de toetsen vergrendeld zijn, zijn alle toetsen behalve de aan/uit-knop uitgeschakeld.

De toetsen vergrendelen

Raak de vergrendeling aan.

De digitale aanduiding toont "Lo"

De toetsen ontgrendelen

Houd de vergrendeling voor een tijdje ingedrukt.

WAARSCHUWING:

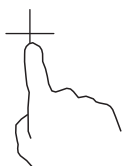
Wanneer de inductiekookplaat vergrendeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve ON/OFF. U kan de inductiekookplaat altijd uitschakelen met ON/OFF ① in een noodsituatie, maar daarna dient u eerst de kookplaat te ontgrendelen.

6. Bediening van de timer

- Voor elk vuur kan de tijd onafhankelijk langer of korter gemaakt worden.
- Druk eventjes op de knop om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen. Druk langere tijd om met 10 minuten te verlengen of te verkorten.
- In flexibele modus kunnen de toetsen van het flexibel vuur werken volgens de instelling van het flexibele vuur.
- In flexibele modus kan u de timer uitschakelen door de functie voor het flexibele vuur uit te schakelen. De tijd voor het voorste kookvuur blijft ingesteld.
- Ga naar de flexibele functie en de instellingen van de timer worden standaard uitgeschakeld.
- De maximum tijd die ingesteld kan worden, is 8:00.
- De maximum tijdsinstelling is de standaard instelling. Zie Standaard werkingstijden voor meer informatie.
- Nadat u de tijd ingesteld heeft, toont het scherm enkel de huidige tijd. Klik op de schijfbalk om het huidige niveau te bekijken en verschuif de balk om het niveau aan te passen.



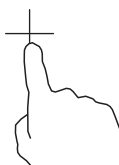
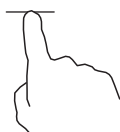
1. Wanneer de tijd op 0 ingesteld is, verlaat u automatisch de weergave van het niveau wanneer u 3 seconden lang niets doet.



2. Knop om de ingestelde tijd te verlengen. U kan lang of kort drukken.



3. Knop om de ingestelde tijd te verkorten. U kan lang of kort drukken.



4. Druk 1 seconde tegelijkertijd op de plus- of min-knop van de timer om de ingestelde tijd te annuleren.

7. Pauze

1. Raak de functie „II” aan wanneer de kookvuren aanstaan. Het scherm toont “i i”. De ingestelde warmte is 2. U kan nu enkel “II” en “ⓘ” bedienen.



2. Raak „II” opnieuw aan. Het scherm toont de originele instelling. De kookvuren blijven verwarmen.

8. Verplaatsing van de pan

De functie om de pan te verplaatsen, is automatisch uitgeschakeld. Ze kan als volgt in- of uitgeschakeld worden.

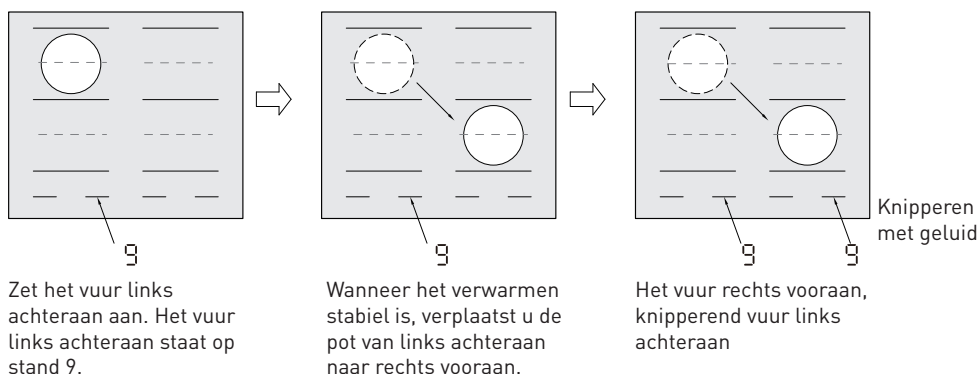
Wanneer ze uitgeschakeld is, drukt u op de startknop op het toestel. Druk dan 10 seconden lang op links vooraan en 3 seconden op de knop om de ingestelde tijd te verkorten.

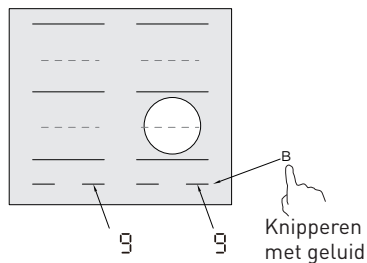
Indien links vooraan „ON” weergegeven wordt, betekent dit dat de functie ingeschakeld is.

Indien links vooraan „OFF” weergegeven wordt, betekent dit dat de functie uitgeschakeld is.

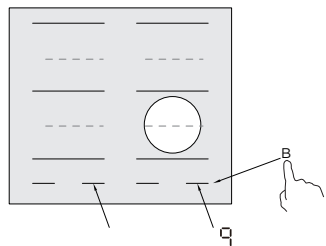
1. De functie om de pan te verplaatsen, wordt niet automatisch ingeschakeld wanneer de boost-functie geactiveerd is.

2. Wanneer de verplaatsing bevestigd is, worden de timer en het niveau doorgegeven.

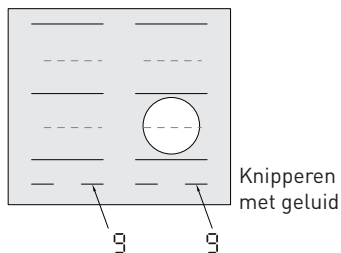




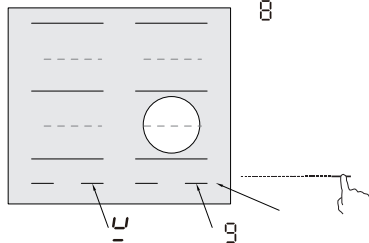
Druk op de boost-functie van het vuur dat knippert om de verplaatsing te bevestigen.



Het vuur rechts vooraan wordt verwarmd op dezelfde stand als het vuur links achteraan.



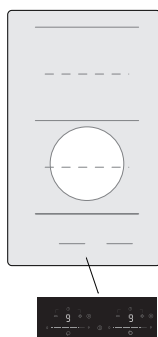
1. Na 6 seconden wordt er geen pot getoond.
2. Na 10 seconden worden het knipperen en het geluid uitgeschakeld.



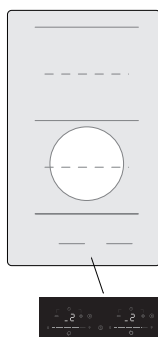
Bedien de schuifbalk van rechts vooraan. Annuleer de verplaatsing en de stand in de instellingen.

9. Instellingen voor pannen

De huidige instellingen worden automatisch veranderd, naargelang de verschillende posities. Er zijn drie verschillende niveaus, namelijk 2, 5 en 9, en de positie van de pot is vooraan, in het midden of achteraan.



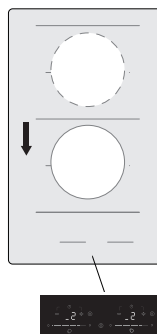
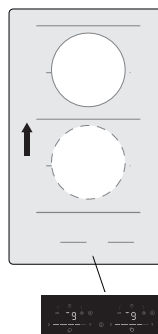
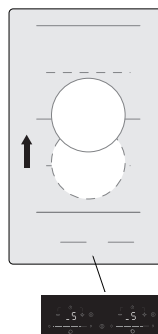
Schakel het toestel in. Druk dan 3 seconden op de flexibele toets om de functie te activeren.



Nadat u de bediening van de pan gekozen heeft

1. De pot staat vooraan. Nadat de pot getest is, wordt het warmen op 2 ingesteld.
2. De pot staat in het midden. Nadat de pot getest is, wordt het warmen op 5 ingesteld.
3. De pot staat achteraan. Nadat de pot getest is, wordt het warmen op 9 ingesteld.

Druk op de flexibele knop om de modus te verlaten.



9. Standaard werkingstijden

Automatisch uitschakelen is een beveiliging van de inductiekookplaat. De kookplaat wordt vanzelf uitgeschakeld wanneer u vergeet om uw vuur uit te schakelen. De standaard werkingstijden voor de verschillende standen wordt in de tabel hieronder weergegeven:

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

Wanneer de kookpot verwijderd wordt, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met warmen en wordt ze na 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

WAARSCHUWING:

Mensen die een pacemaker hebben, dienen hun dokter raad te plegen voor ze dit toestel gebruiken.

Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks bevuilding van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Breng een schoonmaakproduct voor glasplaten aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw aan.	• Wanneer de stroom van de kookplaat uitgeschakeld is, is er geen aanduiding dat de plaat nog warm is. Ze kan echter nog steeds heet zijn! Wees heel voorzichtig! • Ruwe schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om na te gaan of uw schoonmaakproduct of schuurspons gebruikt kan worden. • Laat nooit restanten van schoonmaakproduct achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas komen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overkoken, smelten en morsen van warme suiker op het glas	Verwijder dit onmiddellijk met een visspatel, paletmes, scheermesje of krabber die geschikt is voor keramische kookplaten, maar wees voorzichtig voor hete oppervlakken van de vuren: 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en schraap het vuil of wat gemorst is naar een koud deel van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuiling van het glas" hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten of suikerrijke voeding of morsen zo snel mogelijk. Wanneer ze afkoelen op het glas, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen ze zelfs het glas permanent beschadigen. • Risico op snijwonden: wanneer de beveiliging verwijderd wordt, is het mesje in een schraper buitengewoon scherp. Wees heel voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
Gemorste stoffen op de aanraaktoetsen.	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Veeg de gemorste stoffen af. 3. Veeg de zone van de toetsen af met een schone vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw aan.	• De kookplaat kan een pieptoon laten horen en dan vanzelf uitschakelen. De aanraaktoetsen functioneren misschien niet wanneer er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de zone met aanraaktoetsen afdroogt voor u de kookplaat opnieuw aanzet.

Probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de stroomtoevoer aangesloten is en dat ze aanstaat. Kijk na of er geen stroompanne bij u thuis of in uw buurt is. Bel een gekwalificeerd technicus indien u alles nagekeken heeft en het probleem zich blijft voordoen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toets. Zie onder "Uw keramische kookplaat gebruiken" voor instructies.
De aanraaktoetsen werken niet goed.	Er zou een dun laagje water op de toetsen kunnen staan. U kan ook het topje van uw vinger gebruiken wanneer u de toetsen aanraakt.	Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en gebruik het ronde deel van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt.
Er komen krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. U gebruikt een niet-geschikte schuurspons of niet-geschikte schoonmaakproducten.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde onderkant. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen.' Zie "Onderhoud en Reiniging".

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de manier waarop uw kookgerei gemaakt is (lagen met verschillende metalen vibreren anders).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen probleem.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid wanneer de temperatuur heel hoog gezet wordt.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het koken met inductie.	Dit is normaal. Het lawaai zou echter minder moeten worden of verdwijnen wanneer u de temperatuur lager instelt.
De ventilator van de inductiekookplaat kan lawaai maken.	Een koelventilator die in uw inductiekookplaat ingebouwd is, gaat aan om te verhinderen dat de elektronica oververhit geraakt. Hij kan ook blijven werken wanneer u de kookplaat uitgeschakeld heeft.	Dit is normaal en vereist geen actie. Trek de stekker van de inductiekookplaat niet uit het stopcontact zolang de ventilator werkt.
Pannen worden niet warm en verschijnt op het scherm.	• De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat ze niet geschikt is voor koken met inductie. • De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat ze te klein is voor het vuur of niet goed in het midden van het vuur staat.	• Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. • Plaats de pan in het midden en zorg ervoor dat de onderkant even groot is als het kookvuur.
De inductiekookplaat of een vuur is onverwachts vanzelf uitgegaan. U hoort een pieptoon en ziet een foutcode (die typisch een of twee cijfers afwisselt) op het weergavescherm.	Technisch probleem.	Noteer de letters en cijfers van de fout. Trek de stekker van de kookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.

Weergave van fouten en inspectie

De inductiekookplaat heeft een functie om zelf fouten te diagnosticeren. Met deze test kan de technicus het functioneren van verschillende onderdelen nagaan zonder de kookplaat uit elkaar te moeten halen of los te moeten maken van het werkvlak.

(1) Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E1/E2/E7	Defect temperatuursensor	Neem contact op met de verkoper.
E3/E4	Defect van de temperatuursensor van de bipolaire transistoren met geïsoleerde poort (IGBT).	Neem contact op met de verkoper.
EU	Er is geen verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart, of een probleem met de IC.	Neem contact op met de verkoper.
EL/EH	Abnormaal stroomvoltage.	• Kijk na of de stroomtoevoer normaal is. • Zet het toestel aan wanneer de stroomtoevoer normaal is.
C1	De sensor van de keramische glasplaat is erg warm.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en zet ze dan opnieuw aan.
C2	De sensor van de bipolaire transistoren met geïsoleerde poort (IGBT) is erg warm.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en zet ze dan opnieuw aan.
F5/F6	Probleem met de ventilator.	Neem contact op met de verkoper.
EF	Er worden twee of meer toetsen gedurende lange tijd aangeraakt.	Reinig het werkvlak.

2) Specifieke defecten en oplossing

Defect	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led gaat niet aan wanneer het toestel ingeschakeld is.	• Geen stroomtoevoer.	• Kijk na of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	• Geen verbinding tussen de bijhorende voedingskaart en het weergavescherm.	• Kijk de verbinding na.	
	• De bijhorende voedingskaart is beschadigd.	• Vervang de bijhorende voedingskaart.	
	• Het weergavescherm is beschadigd.	• Vervang het weergavescherm.	
Sommige knoppen werken niet of de led-weergave is niet normaal.	• Het weergavescherm is beschadigd.	• Vervang het weergavescherm.	

Defect	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De indicator van de kookplaat gaat aan, maar de plaat warmt niet op.	• De kookplaat is heel warm. • Er is iets mis met de ventilator. • De voedingskaart is beschadigd.	• De omgevingstemperatuur is misschien te hoog. De luchttoevoer of ventilatieschacht is misschien geblokkeerd. • Kijk na of de ventilator goed werkt; vervang de ventilator indien niet. • Vervang de voedingskaart.	
Het toestel stopt plots met warmen en op het weergavescherm knippert “ <u>u</u> ”.	• Verkeerde soort pan. • De diameter van de pot is te klein. • De kookplaat is oververhit.	• Gebruik de juiste soort pot (zie handleiding). • Het toestel is oververhit. • Wacht tot de temperatuur terug normaal is. Raak de Aan/Uit-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten.	De pandetectie is beschadigd. Vervang de voedingskaart.
De kookvuren aan dezelfde kant (zoals het eerste en tweede vuur) tonen dan “ <u>u</u> ”.	• Geen verbinding tussen de voedingskaart en het weergavescherm; • Het weergavescherm van het communicatieonderdeel is beschadigd. • Het moederbord is beschadigd.	• Kijk de verbinding na. • Vervang het weergavescherm. • Vervang de voedingskaart.	
Abnormale geluiden van de ventilator.	De motor van de ventilator is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Dit zijn veel voorkomende defecten.

Haal het toestel niet zelf uit elkaar om gevaar en beschadiging aan de inductiekookplaat te vermijden.

¡Muchas gracias!

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

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Vista previa del electrodoméstico

Descripción del electrodoméstico

B

Uso del electrodoméstico

Guía de inicio rápido
Instalación
Instrucciones de funcionamiento

C

Información útil

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Pantalla de errores e inspección

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

Descripción del electrodoméstico

1 Máx. 2200/ 3300 W zona

2 Zona de inducción libre.
3300/3700 W

3 Máx. 2200/ 3300 W zona

4 Panel de control

5 Máx. 2200/ 3300 W zona

6 Zona de inducción libre. 3300/3700 W

7 Máx. 2200/ 3300 W zona

8 Placa de vidrio

Panel de control

9 Temporizador

10 Control de potencia extra

11 Control de pausa

12 Control táctil deslizante de
potencia

13 Control flexible

14 Botón de encendido/apagado

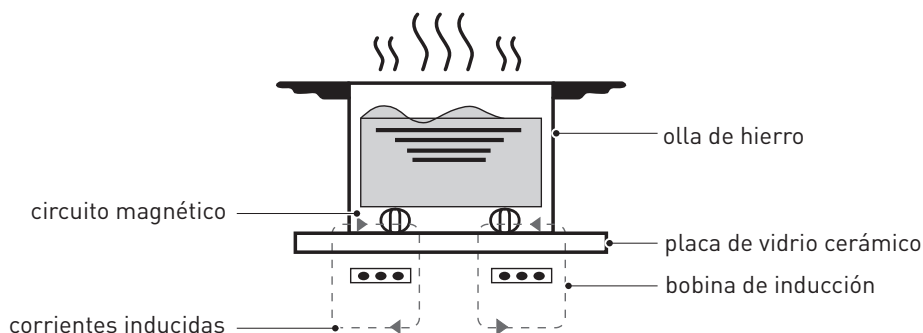
15 Botón de bloqueo de teclas

NOTA:

Todas las imágenes de este manual son únicamente a título explicativo. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Principio de funcionamiento

La cocina por inducción es una tecnología de cocina segura, moderna, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola, y no mediante calentamiento indirecto a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente porque la cacerola termina por calentarlo.

**Antes de utilizar su nueva placa de inducción**

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

Guía de inicio rápido

ADVERTENCIA:

Tenga cuidado al freír, a que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza la función de potencia extra (PowerBoost). A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa prenden espontáneamente y esto constituye un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando la comida alcance la ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- Utilizar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía por la retención del calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece con un ajuste elevado y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado.

Cocción a fuego lento, cocción de arroz

• La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas se elevan de vez en cuando hasta la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas sabrosas y los guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine en exceso. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.

• Algunas operaciones, como la cocción del arroz con el método de absorción, pueden requerir un ajuste por encima del mínimo para garantizar que la comida se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Bistecs a la parrilla

Para cocinar jugosos y sabrosos bistecs:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente un utensilio de cocina de base gruesa.
3. Frote los dos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en el utensilio de cocina caliente y después ponga la carne en el utensilio de cocina caliente.
4. Durante la cocción, dé la vuelta al bistec solo una vez. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del bistec y del punto de cocción que desee. Los tiempos pueden oscilar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para calcular el grado de cocción: cuanto más firme esté, más "hecho" estará.

5. Deje reposar el bistec en un plato templado durante unos minutos para que se suavice y esté tierno al servirse.

Salteado oriental

1. Utilice un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. El salteado oriental debe ser rápido. Si prepara cantidades grandes, cocine la comida en varios lotes pequeños.
3. Precaliente la sartén ligeramente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero y resérvela manteniéndola templada.
5. Saltee las verduras sin dejar de remover. Cuando estén calientes pero no blandas, baje la zona de cocción a un ajuste inferior, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se hagan.
7. Sirva al momento.

Detección de pequeños objetos

Si una cacerola de un tamaño inadecuado o que no sea magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) se deja sobre la placa, esta pasa automáticamente al modo en espera en 1 minuto. El ventilador seguirá calentando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Configuración del calentamiento

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

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

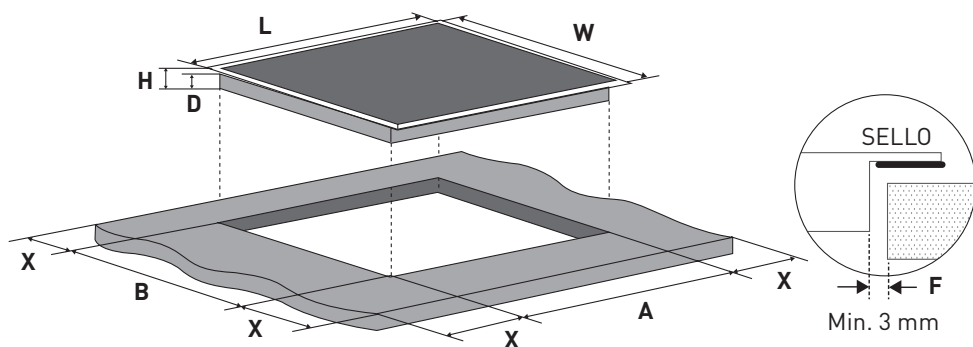
Instalación

Selección del equipo de instalación

• Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo. Para la instalación y el uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor y con una superficie de trabajo aislada (la madera y los materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar las descargas eléctricas y una mayor deformación debida a la radiación de calor de la placa térmica. Como se muestra más abajo:

NOTA:

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

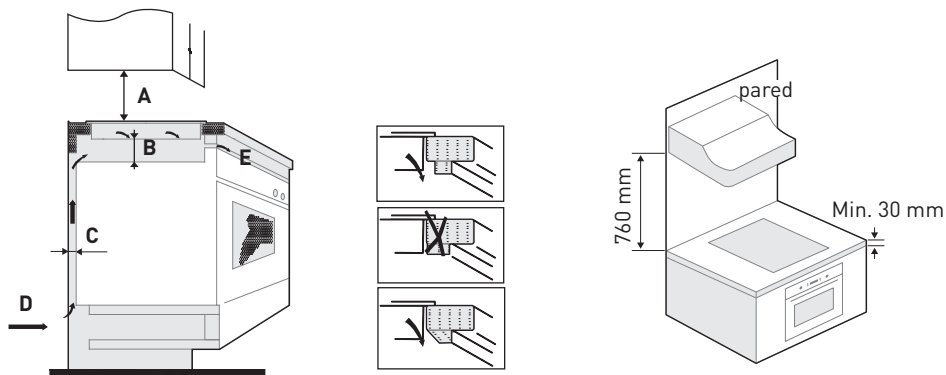


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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

NOTA:

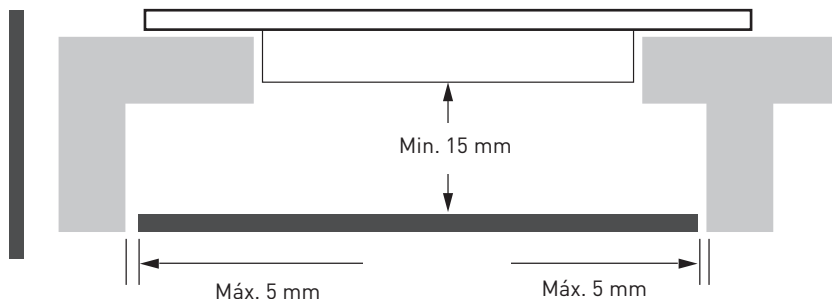
La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 min.	15 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire de 2 mm

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la base de sobrecalentamiento de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner una pieza de madera fijada con tornillos a una distancia mínima de 15 mm desde la base de la placa. Siga los requisitos siguientes.



ADVERTENCIA:

Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que dichos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.

ADVERTENCIA:

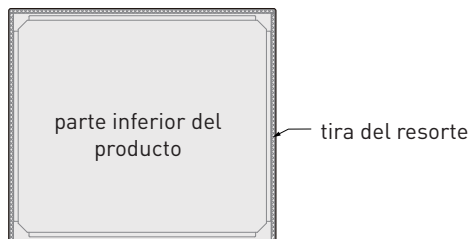
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, con el fin de evitar que los paneles se despeguen.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder resistir una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- La superficie de trabajo es cuadrada y plana, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.
- Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y todas las normas y reglamentos aplicables.
- Un conmutador de aislamiento adecuado que desconecta totalmente el suministro de potencia eléctrica está incluido en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado local.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase], si las normas de cableado locales permiten dicha variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades urbanísticas locales y las ordenanzas en caso de dudas con respecto a la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de la pared que rodean la placa.

Antes de la instalación en el banco de trabajo, es necesario pegar la tira de sellado en la parte posterior de la placa de vidrio:

- Voltee toda la máquina hacia la parte posterior de la placa de vidrio;
- Saque la tira de esponja de la bolsa autosellable y arranque el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira de esponja;
- Pegue la tira de esponja en la parte posterior de la placa de cristal.
- La tira de esponja no debe sobrepasar el borde de la placa de cristal.



Después de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- El cable de alimentación eléctrica no es accesible a través de las puertas o los cajones de los armarios.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un espacio para cajones o armarios, hay instalada una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

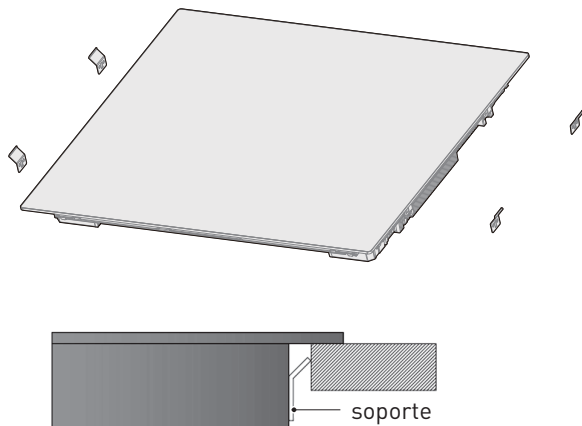
Antes de ubicar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición de los soportes

- Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la base de la placa (véase la imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición de los soportes para adaptar los distintos grosores de la encimera.

**ADVERTENCIA:**

Los soportes no pueden tocar en ningún caso las superficies internas de la encimera después de la instalación (véase la imagen).

Precauciones

1. La placa térmica de inducción debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no se instalará directamente encima de un fregadero, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
3. La placa térmica de inducción debe instalarse de tal forma que pueda asegurarse una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calor inducido encima de la superficie de la encimera deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa en sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal

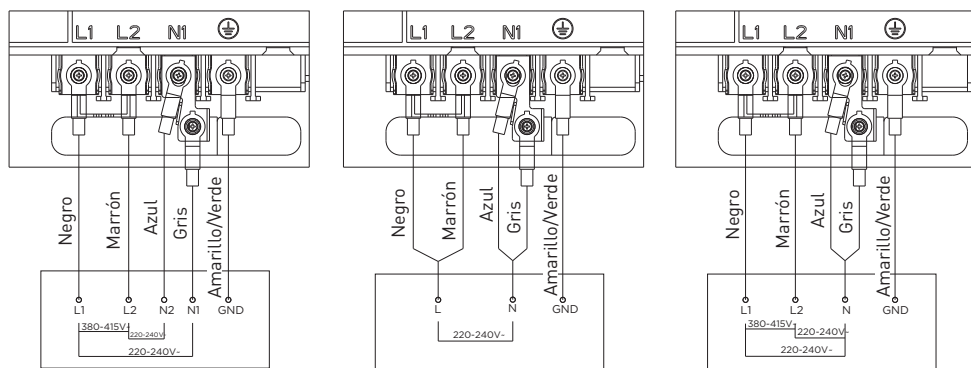
Esta placa debe ser conectada a la red de suministro solo por una persona correctamente cualificada. Antes de la conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal, compruebe lo siguiente:

1. Que el sistema doméstico de cables es adecuado para la potencia solicitada por la placa.
2. Que el voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Que las secciones del cable de alimentación eléctrica resisten la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la alimentación eléctrica de la red de suministro no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere en ningún caso los 75 °C.

Encargue a un electricista que compruebe si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin ningún cambio. Cualquier cambio solo debe ser realizado por un electricista cualificado.



- Si el cable está dañado o va a cambiarse, la operación debe ser efectuada por un representante de posventa con herramientas específicas para evitar cualquier tipo de accidente.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica correcta se haya establecido y de que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe revisarse con frecuencia y debe ser sustituido únicamente por técnicos autorizados.

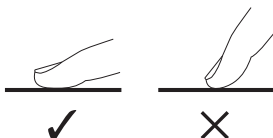
ADVERTENCIA:

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

Instrucciones de funcionamiento

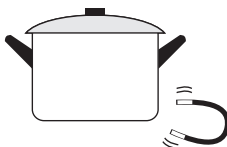
Botones táctiles

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



Elección del hornillo adecuado

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción.
- Busque el símbolo de la inducción en el embalaje o en la base de la cacerola.
- Puede comprobar si una cacerola es adecuada efectuando la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola. Si es atraído hacia ella, la cacerola es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee comprobar.
 2. Si U no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la cacerola es adecuada.
- No son adecuados para esta placa los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



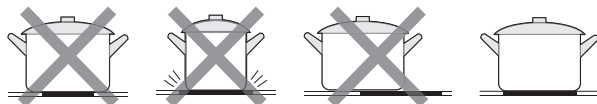
- Bases de utensilios de cocina con contenido de aluminio.
- Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos calor a los utensilios de cocina. Puede que los utensilios de cocina de este tipo no se detecten bien o no se detecten en absoluto, por lo tanto, no se calentarán lo suficiente.



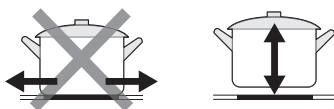
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea homogénea, repose totalmente sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas con un diámetro del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Con una cacerola ligeramente más ancha se utilizará la eficiencia máxima. Si utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Las cacerolas menores de 140 mm pueden no ser detectadas por la placa. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



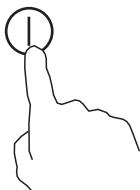
- Retire siempre las cacerolas de la placa de inducción levantándolas; no las deslice, ya que podrían arañar el vidrio.



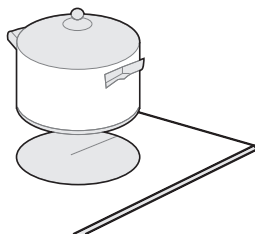
Dimensiones de los utensilios de cocina

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

Zona de cocción	El diámetro de base del utensilio de cocina de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	100	220
inducción flexible	210	220x380

Modo de empleo**1. Empezar a cocinar**

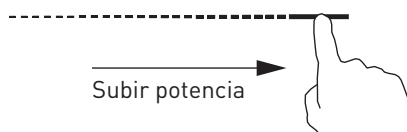
1. Toque el botón de ENCENDIDO/APAGADO. Una vez encendida, el indicador acústico pita una vez y en todas las pantallas aparece “-” o “- -”, indicando que la placa de inducción ha iniciado el estado en espera.



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

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

3. Cada placa de cocción tiene su propio botón independiente de deslizamiento, impulso y temporización, que puede accionar de forma independiente el nivel de potencia/la función de temporización.



4. • Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.

Si no selecciona un ajuste de calor en el plazo de 20 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar de nuevo con el paso 1.

- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

En caso de que la pantalla parpadee $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativamente con el ajuste de calor

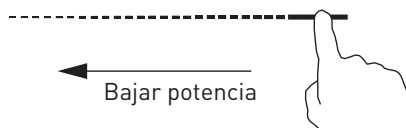
Esto significa que:

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

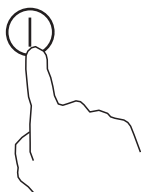
La placa no calienta a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada.

2. Terminar de cocinar



1. Toque el control deslizante del hornillo correspondiente hacia el extremo izquierdo, asegúrese de que la pantalla muestra «0», después de 3 s la zona de cocción se apaga, y la pantalla muestra «-».



2. Apague toda la placa de cocción tocando el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

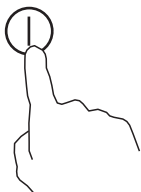


3. Tenga cuidado con las superficies calientes

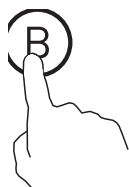
H/H indica qué zona de cocción está caliente y no puede tocarse. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como forma de ahorrar energía si desea calentar más cacerolas, utilizándose la placa que aún esté caliente.

3. Uso de la función de potencia extra

Activación de la función de potencia extra



1. Toque el botón de ENCENDIDO/APAGADO. Una vez encendida, el indicador acústico pita una vez y en todas las pantallas aparece “-” o “- -”, indicando que la placa de inducción ha iniciado el estado en espera.



2. Toque el botón de potencia extra «B»; el indicador de la zona muestra «Marquee» y el aumento llega a «Max».

Cancelación de la función de potencia extra



1. En el modo de potencia extra, el control deslizante de funcionamiento saldrá del modo de potencia extra, y la marca se mostrará en el área de visualización.

2. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento, saldrá automáticamente del modo de potencia extra y volverá al nivel anterior al modo de potencia extra. Si el nivel antes de entrar en el modo de potencia extra era 0, pasará al nivel 9.

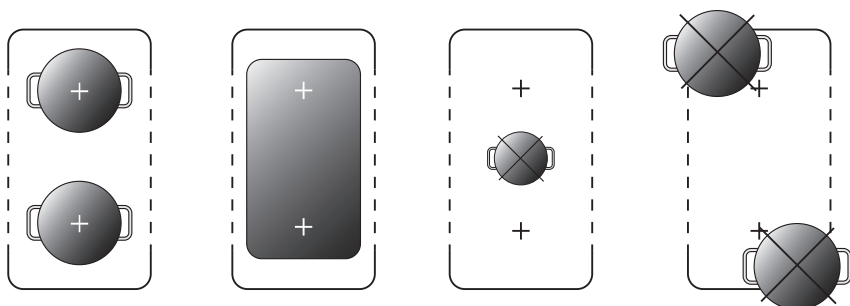
NOTA:

- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 10 minutos.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Al activarse la función de potencia extra de la 1ª zona de cocción, inicie la 2ª zona de cocción, y la 1ª zona de cocción cambiará automáticamente al nivel 9. Viceversa.
- Si el ajuste de calentamiento original es igual a 0, volverá a 9 al terminar la función de potencia extra.

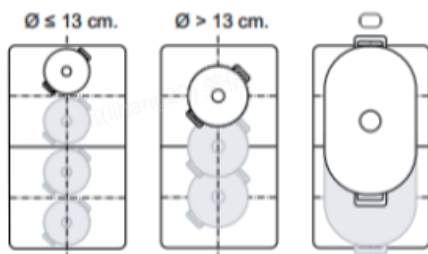
4. Zona flexible

- Esta zona puede utilizarse como zona única o dividida en dos, según las necesidades de cocción del momento.
- La zona flexible está hecha de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como zona única, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos. No utilice una olla incorrecta en la zona Flexible centrada.
- Para garantizar una detección correcta de la olla y una distribución uniforme del calor, la olla debe colocarse correctamente:
 - En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando la olla es inferior a 21 cm.
 - En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

Ejemplos de buena y mala colocación de ollas y utensilios de cocina:



Coloque el utensilio de cocina dependiendo de cuál sea su tamaño:



5. Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar el uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los botones están bloqueados, todos los botones están desactivados, excepto el de encendido/apagado.

Para bloquear los botones

Toque el botón de bloqueo

En el indicador aparecerá «Lo».

Para desbloquear los botones

Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo unos instantes.

ADVERTENCIA:

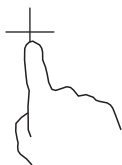
Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el de encendido/apagado ①; en caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción con el botón de encendido/apagado ①, pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

6. Temporizador

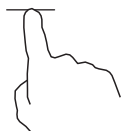
- Cada zona de calor tiene botones independientes de aumento y disminución del tiempo.
- Pulse la tecla durante un tiempo corto para aumentar o disminuir el tiempo de la tecla en 1 min, y pulse la tecla durante un tiempo largo para aumentar o aumentar en 10 min.
- En el modo flexible, las teclas de funcionamiento de tiempo de los hornillos flexibles incluidos pueden gestionar el tiempo de la zona flexible.
- En el modo de zona flexible, si existe la temporización, desactive la función de zona flexible y el tiempo se mantendrá hasta el hornillo frontal.
- Al entrar en el modo flexible, el ajuste de tiempo se desactiva por defecto.
- El tiempo máximo de temporización es de 8:00.
- El tiempo de ajuste máximo del ajuste actual es el tiempo de temporización por defecto del ajuste seleccionado. Para ver información detallada, consulte los tiempos de funcionamiento predeterminados
- Después de introducir la temporización, la pantalla solo mostrará el tiempo de temporización actual, haga clic en la barra deslizante para ver el nivel actual y deslice la barra deslizante para ajustar el nivel.

0:0:0

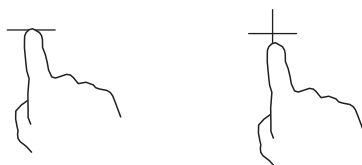
1. Cuando el tiempo se ajusta a 0, saldrá del modo de visualización de nivel a una hora fija cuando no haya actividad durante 3 s.



2. Puede utilizar el botón de aumento de tiempo, con pulsación larga y pulsación corta.



3. Puede utilizar el botón de disminución de tiempo, con pulsación larga y pulsación corta.



4. Al mismo tiempo, puede pulsar el botón de más o menos temporización durante 1 s para cancelar la temporización.

7. Pausa

1. Cuando las zonas de cocción estén en funcionamiento, toque el control «II», y las pantallas mostrarán «I» y el calor en el nivel 2. En este momento sólo se pueden accionar el botón «tecla de bloqueo», «II» y «I».



2. Vuelva a tocar «II», las pantallas mostrarán el ajuste original y las zonas de cocción seguirán calentándose.

8. Transferencia de ollas

La función de transferencia de ollas está desactivada por defecto y puede activarse o desactivarse mediante las siguientes operaciones,

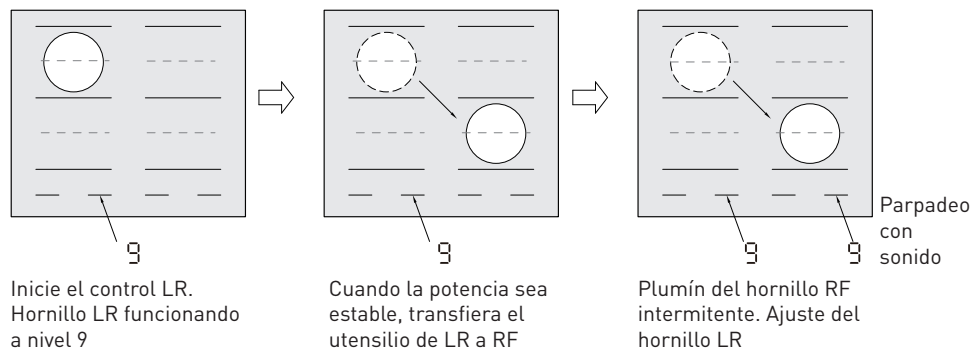
En el estado apagado, pulse prolongadamente la tecla de apertura para encender la placa de cocción, en 10 segundos pulse prolongadamente la tecla de función de reducción de tiempo LF 3s;

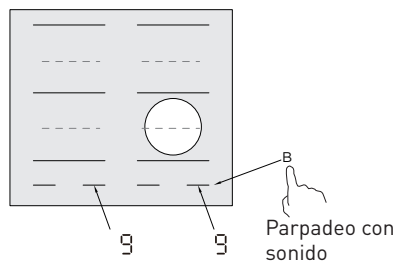
Si la pantalla del tubo digital LF está encendida, significa que la función de transferencia está abierta.

Si la pantalla del tubo digital LF está apagada, significa que la función de transferencia está cerrada.

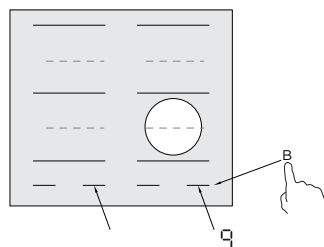
1. La función de transferencia no está activada por defecto cuando el hornillo está en modo de potencia extra.

2. Una vez confirmada la transferencia, se transferirán el tiempo de la temporización y el nivel.

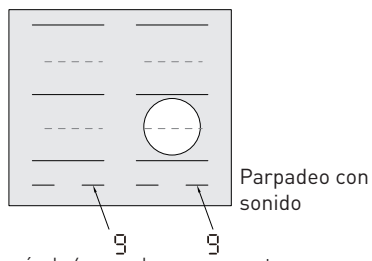




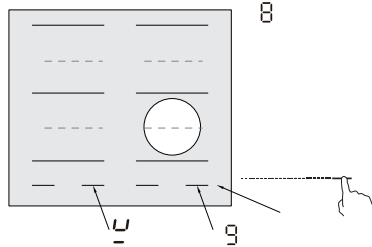
Pulse la tecla «potencia extra» del hornillo que parpadea para confirmar la transferencia



El hornillo RF se calienta al nivel del hornillo LR



1. Después de 6 segundos no se muestra ningún utensilio de cocina.
2. 10 segundos después, se apagan el parpadeo y el sonido de aviso

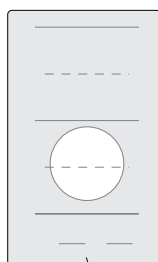


Al trabajar en el lado RF se anula la transferencia y el calor en el ajuste establecido

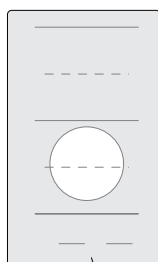
9. Funcionamiento del control de utensilios de cocina

En función de las distintas posiciones, se cambia automáticamente el ajuste del calor.

Hay tres niveles de ajuste respectivamente 2-5-9, y la posición del utensilio de cocina es delantera, central y trasera.



Después de encenderlo, pulse durante 3 segundos la tecla flex para acceder a la función



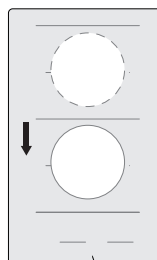
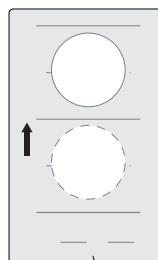
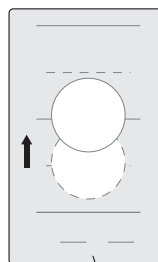
Después de entrar en la función de control de utensilios de cocina

1. El utensilio de cocina está en la parte frontal. Después de probar el utensilio de cocina, el ajuste cambiará al segundo ajuste de calor.

2. El utensilio de cocina está en la parte central. Después de probar el utensilio de cocina, el ajuste cambiará al quinto ajuste de calor.

3. El utensilio de cocina está en la parte trasera. Después de probar el utensilio de cocina, el ajuste cambiará al noveno ajuste de calor.

Pulse la tecla flex para salir.



9. Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Si alguna vez se le olvida apagar la cocina, se apaga automáticamente. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diversos niveles de potencia se muestran en la tabla de abajo:

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

Al quitar la cacerola, la placa de inducción puede dejar de calentar de inmediato y la placa se apaga automáticamente después de 1 minutos.

ADVERTENCIA:

Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)	1. Desconecte la placa. 2. Aplique un limpiador de placa mientras el vidrio todavía esté templado (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque la placa con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Al desconectar la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», ¡pero la zona de cocción podría seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza duros/abrasivos pueden rayar el cristal. Consulte siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de productos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Salpicaduras de líquidos, licuados y derrames azucarados calientes sobre el vidrio	Quítelos de inmediato con un cubierto de pescado, una espátula o un rascador de hoja adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la placa de la pared. 2. Sostenga la hoja o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derramamiento en una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección «Suciedad diaria en el vidrio».	• Quite las manchas dejadas por los licuados y la comida azucarada o las salpicaduras lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el vidrio, es posible que sean difíciles de quitar o incluso que dañen permanentemente la superficie de vidrio. • Riesgo de sufrir cortes: Al quitar la cubierta de seguridad, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los botones táctiles	1. Desconecte la placa. 2. Empape el derrame. 3. Limpie el botón táctil con una esponja o un paño húmedo limpio. 4. Seque la zona completamente con un paño de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Es posible que la placa pite y se apague automáticamente, y los botones táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Solución de problemas

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

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
La placa de inducción no se enciende.	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la alimentación eléctrica y de que esté encendida. Compruebe si ha habido un corte eléctrico en su domicilio o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de su placa vitrocerámica».
Los botones táctiles son difíciles de utilizar.	Es posible que haya una fina capa de agua sobre los botones o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes irregulares. Uso de abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y homogéneas. Consulte la sección “Elección de los utensilios de cocina más adecuados”. Consulte la sección «Cuidado y limpieza».

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
Algunas cacerolas hacen ruidos crepitantes o chasquidos.	Esto podría deberse al diseño de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de forma distinta).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un ligero zumbido cuando se utiliza con una configuración de calentamiento elevado.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer totalmente al reducir el ajuste de calor.
Ruido de ventilación procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para prevenir que el sistema electrónico se sobrecaliente. Es posible que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna medida. No apague la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en marcha.
Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.	• La placa de inducción no detecta la cacerola porque no es adecuada para la cocción por inducción. • La placa de inducción no detecta la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.	• Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". • Centre la cacerola y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una de las zonas de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error (que suele alternarse con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del error, apague la potencia de la placa de inducción de la pared y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de errores e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar la función de diversos componentes sin necesidad de desarmar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

(1) Resolución de problemas

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
E1/E2/E7	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el fabricante.
E3/E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Póngase en contacto con el fabricante.
EU	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla o falla la comunicación del IC táctil.	Póngase en contacto con el fabricante.
EL/EH	Voltaje incorrecto.	• Compruebe si la alimentación eléctrica es normal. • Encienda después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	El sensor de temperatura de la placa de vidrio cerámico detecta temperatura alta.	Vuelva a poner la placa en marcha cuando la placa de inducción se haya enfriado.
C2	El sensor de temperatura del IGBT muestra un valor alto.	Vuelva a poner la placa en marcha cuando la placa de inducción se haya enfriado.
F5/F6	Anomalía del ventilador.	Póngase en contacto con el fabricante.
EF	Se activaron dos o más teclas durante un tiempo prolongado.	Limpieza de la zona de operaciones

(2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay alimentación eléctrica.	Compruebe que el enchufe esté bien conectado a la salida y que la salida funcione.	
	Fallo de conexión del cuadro de potencia accesorio y del cuadro de la pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de potencia accesorio está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia accesorio.	
	El cuadro de la pantalla está dañado.	Sustituya el cuadro de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no funciona con normalidad.	El cuadro de la pantalla está dañado.	Sustituya el cuadro de la pantalla.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no empieza.	• Temperatura elevada de la placa. • El ventilador tiene algún problema. • El cuadro de potencia está dañado.	• Es posible que la temperatura ambiental puede sea demasiado alta. La entrada o la salida de aire podrían estar bloqueadas. • Compruebe que el ventilador funcione correctamente; • Sustituya el cuadro de potencia.	
El calentamiento se detiene de repente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea « <u>u</u> ».	• El tipo de utensilio es incorrecto. • El diámetro del utensilio es demasiado pequeño. • El fogón se ha sobrecalentado.	• Utilice el utensilio adecuado (consulte el manual de instrucciones). • La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón de “Encendido/Apagado” para reiniciar la unidad.	El circuito de detección de la cacerola está dañado; sustituya el cuadro de potencia.

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
En las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) aparece “ <u>u</u> ”.	• Fallo de conexión del cuadro de potencia y del cuadro de la pantalla.	• Compruebe la conexión.	
	• El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación está dañado.	• Sustituya el cuadro de la pantalla.	
	• El cuadro principal está dañado.	• Sustituya el cuadro de potencia.	
El motor del ventilador suena anormalmente.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo anterior es la evaluación y la inspección de fallos comunes.

Con el fin de evitar situaciones peligrosas para usted y daños en la placa de inducción, no desmonte la unidad por su cuenta.

