

**Table de cuisson vitrocéramique   induction**  
**Vitrokeramische inductiekookplaat**  
**Glaskeramik-Induktionskochfeld**  
**Placa vitrocerámica de inducción**

**936385-VAL DI 2TBAF**

GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	24
GEBRAUCHSANLEITUNG .....	46
MANUAL DEL USUARIO .....	68

**VALBERG**

# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b>	<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	4	Consignes de sécurité
<b>B</b>	<b>Aperçu de l'appareil</b>	9	Description de l'appareil
		9	Spécifications techniques
<b>C</b>	<b>Utilisation de l'appareil</b>	10	Instructions d'installation
		11	Connexion électrique
		12	Utilisation de l'appareil
		13	Mise en route et gestion de l'appareil
		17	Conseils de cuisson
<b>D</b>	<b>Informations pratiques</b>	19	Entretien et nettoyage
		19	Que faire en cas de problème ?
		22	Mise au rebut de votre ancien appareil

## Consignes de sécurité

**Chère cliente, cher client, Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction. Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.**

### **Précautions avant utilisation en cuisson**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.

- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologués et adaptés.

- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- Enlevez les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.

- Ne transformez pas l'appareil.

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.

- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise avec mise à la terre conforme aux normes en vigueur.

- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.

- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

### Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes

informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, etc.) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la

vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait suivant les instructions du constructeur.

- Ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes.

Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.

- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il y ait un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. : sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

**MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si un défaut est constaté, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez le service après-vente.



### **ATTENTION**

**Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.**

- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil.

### **Autres protections**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson est toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous

**ATTENTION**

**N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction.**

**Risques de brûlures et de détérioration de la table.**

renseigner auprès du revendeur ou de votre médecin.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Ne jamais essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

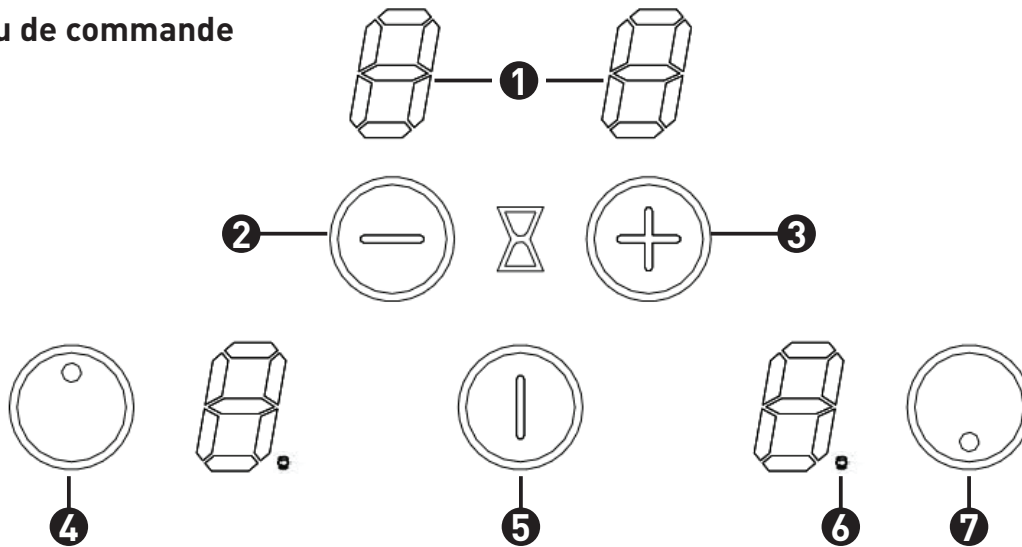
**Sécurité anti-débordement**

- Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affichera puis disparaîtra lorsque les touches seront libérées ou nettoyées.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



## Description de l'appareil

## Bandeau de commande



- |          |                     |          |                            |
|----------|---------------------|----------|----------------------------|
| <b>1</b> | Affichage minuterie | <b>4</b> | Affichage puissance        |
| <b>2</b> | Touches (-)         | <b>5</b> | Touche Marche/Arrêt        |
| <b>3</b> | Touches (+)         | <b>6</b> | Voyant sélection minuterie |
|          |                     | <b>7</b> | Touches Sélection          |

Modèle	VAL DI 2TBAF
Puissance totale Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> *	3400W 174.6 Wh/kg
<b>Foyer avant</b> Détection minimum Puissance nominale* Catégorie de la casserole standard** Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	Ø160mm Ø100mm 1400W B 177.3 Wh/kg
<b>Foyer arrière</b> Détection minimum Puissance nominale Catégorie de la casserole standard** Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	Ø200mm Ø100mm 2000W C 171.9 Wh/kg

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

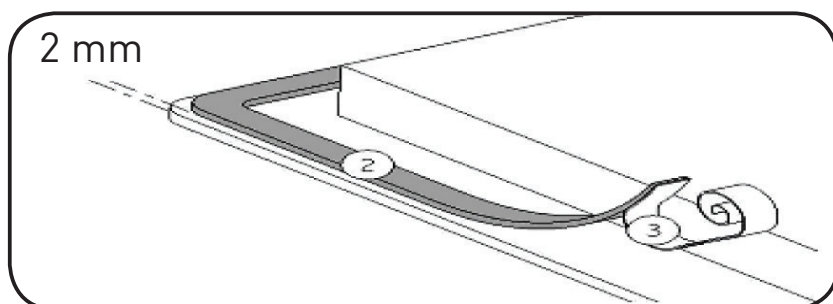
## Instructions d'installation

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin en suivant le croquis ci-dessous.



Collez le joint **(2)** sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection **(3)**.

### Encastrement :

La découpe du plan de travail se fera selon les indications suivantes :

Appareil	Découpe
VAL DI 2TBAF	280 x 490 mm

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. De l'autre côté, aucun meuble ni appareil ne doivent être plus hauts que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100 °C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantisiez un espace de 20 mm au niveau du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air lors du refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets ne résistant pas à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.

- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

## Connexion électrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.



### ATTENTION

- Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 230 V~ 50/60 Hz
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Utilisez le câble de raccordement fixé à l'appareil.
- Le fil vert/jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant norme EN 60 335-2-6/1990



## ATTENTION

- Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

## Utilisation de l'appareil

Affichage	Désignation	Fonctions
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1 ... 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

### Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## Mise en route et gestion de l'appareil

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour, produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

### **Bien entendu, le récipient doit être adapté :**

- sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique, etc.
- sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, etc.

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole ( U ) reste affiché.

### Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**Dans le cas d'une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

### Mise en route

#### **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyez sur (0/I)	(0)
Arrêter	appuyez sur (0/I)	aucun ou (H)

**Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche de sélection de la zone	(0)
Augmenter	appuyez sur (+)	(1) jusqu'à (9)
Diminuer	appuyez sur (-)	(9) jusqu'à (1)
Arrêter	appuyez sur (-)	(0) ou (H)

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

**Détection de récipient**

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [ U ] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si, en cours de cuisson, le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [ U ] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au préalable.

**Indicateur de chaleur résiduelle**

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas aux zones de cuisson et n'y posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

**Fonction booster**

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

**Enclencher/arrêter la fonction booster :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche de sélection de la zone	(0)
Augmenter	appuyez sur (+)	(1) jusqu'à (9)
Enclencher le booster	appuyez sur (+)	(P) pendant 5 min
Stopper le booster	appuyez sur (-)	(9)

**Fonction minuterie**

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

**Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche de sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyez sur (+) ou (-)	(1) ... (9) (P)
Sélectionner « minuterie »	appuyez simultanément sur (+) et (-)	(00)
Diminuer la durée	appuyez sur (-)	(00) passe à 30, 29, 28, etc.
Augmenter la durée	appuyez sur (+)	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

**Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche de sélection	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « minuterie »	appuyez simultanément sur (+) et (-)	temps restant
Désactiver « minuterie »	appuyez sur (-)	passé à (00) puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

**Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

**Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyez sur (O/I)	voyants de zone allumés
Sélectionner « minuterie »	appuyez simultanément sur (+) et (-)	(00)
Désactiver la durée	appuyez sur (-)	(00) passe à 30, 29, 28, etc.
Augmenter la durée	appuyez sur (+)	le temps augmente

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

**Verrouillage du bandeau de commande**

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [O/I]) peut être verrouillé.



**Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyez sur (0/I)	(0) ou (H) sur les afficheurs
Verrouiller la table	appuyez simultanément sur (-) et sur la touche de sélection de la zone avant de appuyer sur la touche de sélection de la zone avant	(L) sur 2 afficheurs

**Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyez sur (0/I)	(L) ou (H)
<b>Dans les 5 secondes suivant la mise en route :</b>		

Déverrouiller la table	appuyez simultanément sur (-) et la touche sélection de la zone avant de appuyer sur (-)	(0) ou (H) les afficheurs sont éteints
------------------------	--	---

**Conseils de cuisson****Qualité des casseroles**

**Matériaux adaptés :** acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction. Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, placez la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes, eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

## Entretien et nettoyage

**Pour nettoyer l'appareil, mettez-le hors fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

- N'utilisez en aucun cas d'appareils à vapeur ou à pression.

- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau).

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## Que faire en cas de problème ?

**Le symbole [ E 4 ] s'affiche :**

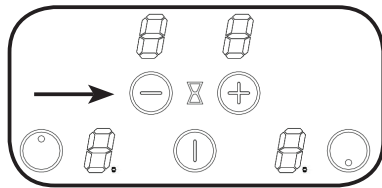
**La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :**

Avant de commencer la procédure :

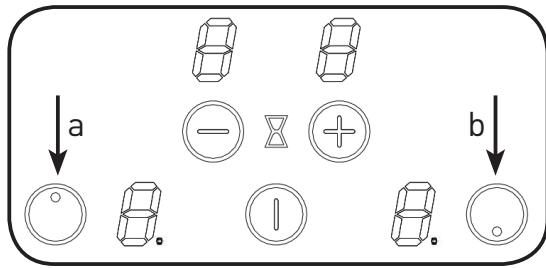
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de récipients sur la table à induction.
- Munissez-vous d'un récipient adapté à l'induction.
- Débranchez la table du réseau électrique : enlevez le fusible ou coupez le disjoncteur.
- Rebranchez la table au réseau électrique : remettez le fusible ou rebranchez le disjoncteur.
- Démarrez la procédure moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- N'appuyez pas sur [ 0/I ].

**Annulation de la configuration existante**

1. Maintenez appuyée la touche [ - ].



2. Avec un doigt de l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) sur les touches « sélection ». En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous (a -> a-> b-> b), des [ - ] apparaissent.



Un double « bip » signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, répétez l'opération depuis l'étape n° 1.

3. Ôtez les doigts des touches et appuyez simultanément sur [ - ] et [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotants apparaissent.

4. Attendre que les [ E ] deviennent fixes.

5. Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

**Comment reconfigurer la table ?**

- Prenez un récipient ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
  - Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.
  - Posez le récipient sur la zone à configurer.
  - Attendez jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
  - Procédez de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
  - Les zones de cuisson seront configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien ne sera affiché. N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.
- Ne posez jamais plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.
- Si l'affichage [ E 4 ] persiste, appelez le service après-vente.

**La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :**

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez que le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

**Le symbole [ U ] s'affiche :**

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

**Le symbole [ E ] s'affiche :**

- débranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le service après-vente

**L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :**

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

**La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

**Le symbole [ L ] s'affiche :**

- référez-vous au chapitre « verrouillage du bandeau de commande ».

**Le symbole [  ] ou [ ER03 ] s'affiche :**

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

**Le symbole [ E2 ] ou [ EH ] s'affiche :**

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

**Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

**Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

**Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

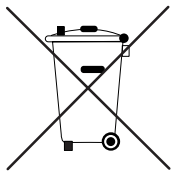
**Le symbole [ E C ] s'affiche :**

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [ E 4 ] s'affiche ».

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

## Mise au rebut de votre ancien appareil


### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

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

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)



# Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)





<b>A</b>	<b>Alvorens het toestel te gebruiken</b>	26	Veiligheidsinstructies
<b>B</b>	<b>Overzicht van het toestel</b>	31	Beschrijving van het toestel
		31	Technische eigenschappen
<b>C</b>	<b>Gebruik van het toestel</b>	32	Installatievoorschriften
		33	Elektrische aansluiting
		34	Gebruik van het toestel
		35	Ingebruikname en beheer van het toestel
		39	Kooktips
<b>D</b>	<b>Praktische informatie</b>	41	Onderhoud en reiniging
		41	Wat kan u doen in het geval van problemen?
		44	Afdanken van uw oude toestel

## Veiligheidsinstructies

**Beste klant,  
Wij willen u hartelijk bedanken voor uw vertrouwen en uw keuze voor onze vitrokeramische inductiekookplaat.**

**Voor een optimale kennis van dit toestel raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te lezen en te bewaren, zodat u ze later opnieuw kunt raadplegen.**

### **Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik**

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- De installatie en elektrische aansluiting van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.
- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het

gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.

- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik (bereiding van maaltijden) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.

- Verwijder alle labels en stickers van de vitrokeramische plaat.

- Voer geen wijzigingen uit aan het toestel.

- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.

- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.

- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of met een afstandsbediening.

### **Gebruik van het toestel**

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.

- Blijf steeds in de buurt wanneer u met vetstof of olie kookt, aangezien zij snel vuur kunnen vatten.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.

- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met de plaat of een warme kookpan.

- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten,

diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

- Plaats geen andere metalen voorwerpen dan de kookpotten en -pannen op het

glazen oppervlak. Indien het toestel onopzettelijk ingeschakeld wordt of er nog restwarmte aanwezig is, zou het voorwerp, afhankelijk van het materiaal, kunnen opwarmen, smelten of vuur vatten.

- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Die kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale

capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.

- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.

- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

### **Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen**

- Kookpannen met onbewerkte steunplaten (niet-geëmailleerd gietijzer...) of beschadigde kookpannen kunnen de vitrokeramische plaat beschadigen.

- Wanneer er zand of andere

schurende materialen aanwezig zijn op de vitrokeramische kookplaat, kan dat schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.

- Stoot de kookpannen niet tegen de randen van de glasplaat.

- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel in overeenstemming met de instructies van de fabrikant is.

- Laat geen lege kookpannen achter op de kookplaat.

- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie.

Dergelijke stoffen kunnen tijdens de afkoeling barsten of andere wijzigingen aan de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de nog warme kookzone

(opgelet: Risico op brandwonden).

- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

- Plaats nooit warme kookpannen op de bedieningszone.

- Indien er zich een lade onder het ingebouwde toestel bevindt, dient u ervoor te zorgen dat er voldoende tussenruimte (2 cm) is tussen de inhoud van die lade en de onderzijde van het toestel, zodat er een correcte ventilatie verzekerd kan worden.

- Plaats geen ontvlambare voorwerpen (bv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen vervaardigd te zijn in hittebestendig materiaal.

- **WAARSCHUWING:** risico op brand: laat geen voorwerpen rusten op het kookoppervlak  
**Voorzorgsmaatregelen bij een defect toestel**

- Indien u een defect vaststelt, dient u het toestel uit te schakelen en de elektrische voeding te onderbreken.

- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en contact op te nemen met de klantendienst.

- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Open het toestel nooit.



### OPGELET

Indien de glasplaat gebarsten is, dient u de voeding van het toestel te onderbreken, zodat een eventuele elektrische ontlading vermeden wordt.

### Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpan zich steeds centraal op de

kookzone bevindt. De bodem van de kookpan dient de kookzone zo goed mogelijk te bedekken.

- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen in te winnen bij de verkoper of hun arts.
- Gebruik nooit kookpannen uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen smelten op de warme pits.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Probeer **NOOIT** brand te blussen met water. Trek de stekker uit en dek de vlammen af met bv. een deksel of een blusdeken.

### **Overloopbeveiliging**

- Indien de overgelopen inhoud van een kookpan of een bepaald voorwerp de bedieningstoetsen langer dan 10 seconden bedekt, zal de melding ER03 weergegeven worden. Die melding zal weer verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.



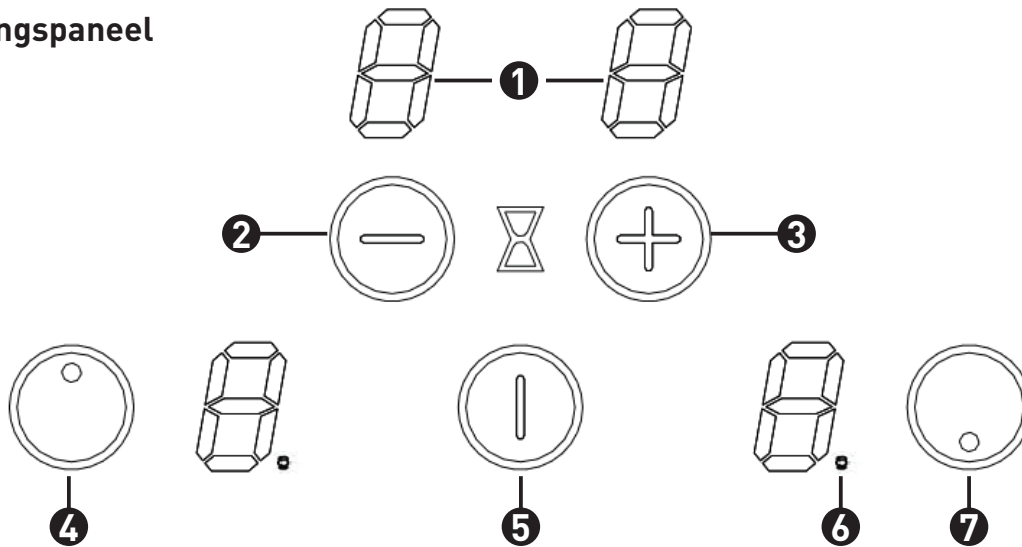
#### **OPGELET**

**Gebruik geen afneembare hulsstukken om kookpotten die niet geschikt zijn voor een inductiekookplaat op te warmen.**

**Risico op brandwonden en aantasten van de kookplaat.**

## Beschrijving van het toestel

### Bedieningspaneel



- |          |                |          |                      |
|----------|----------------|----------|----------------------|
| <b>1</b> | Weergave timer | <b>4</b> | Weergave vermogen    |
| <b>2</b> | Toetsen (-)    | <b>5</b> | Toets Start/Stop     |
| <b>3</b> | Toetsen (+)    | <b>6</b> | Controlelampje timer |
|          |                | <b>7</b> | Selectietoetsen      |

Type	VAL DI 2TBAF
Total vermogen Energieverbruik van de kookplaat $EC_{hob}^{**}$	3400W 174.6 Wh/kg
<b>Voor zone</b> Detectie kookpan Vermogen normaal* Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** Energieverbruik $EC_{cw}^{**}$	Ø160mm Ø100mm 1400W B 177.3 Wh/kg
<b>Achter zone</b> Detectie kookpan Vermogen normaal Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** Energieverbruik $EC_{cw}^{**}$	Ø200mm Ø100mm 2000W C 171.9 Wh/kg

\* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

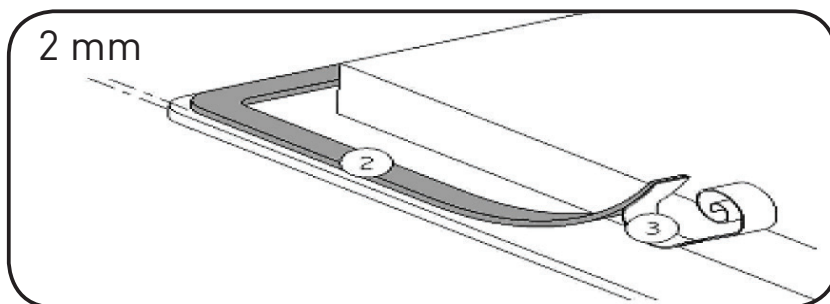
\*\* berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2).

## Installatievoorschriften

De montage mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.  
De gebruiker dient de geldende wetten en normen van zijn land in acht te nemen.

### De afdichting aanbrengen

Dankzij de kleefafdichting, die meegeleverd wordt met het toestel, kan er geen vuiligheid in het meubelstuk terechtkomen. Daarom dient ze zeer zorgvuldig aangebracht te worden in overeenstemming met de onderstaande schets.



Kleef de afdichting **(2)** op de rand van de tafel, op 2 mm van de buitenzijde, nadat u de beschermingsfolie **(3)** verwijderd hebt.

### Inbouw:

De uitsparing voor het werkblad wordt volgens volgende instructies gerealiseerd:

Toestel	Uitsparing
VAL DI 2TBAF	280 x 490 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Voor de inbouw is het toegestaan dat er zich een hoge kastwand of muur aan één van de zijkanten en de achterkant bevindt. Aan de andere kant mogen er zich geen meubels of toestellen bevinden die hoger zijn dan het werkblad.
- De bekleding van het werkblad dient vervaardigd te zijn in hittebestendig materiaal (100 °C).
- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.
- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.
- Houd een ruimte van 20 mm vrij van de behuizing van het toestel, zodat er een goede luchtcirculatie verzekerd kan worden tijdens de afkoeling van de elektronica.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.
- De tussenruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren.



- Het voedingsnoer mag na de inbouw niet onderworpen worden aan mechanische belasting, die uitgeoefend wordt door bijvoorbeeld een lade.
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

## Elektrische aansluiting

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend toevertrouwd worden aan een elektricien die perfect op de hoogte is van de opgelegde normen.
- Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.
- De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.
- De voeding van dit toestel dient onderbroken te kunnen worden door een omnipolaire schakelaar. Wanneer die geopend (ontkoppeld) is, dient er een tussenruimte van 3 mm verzekerd te worden.
- Het elektrische circuit dient uitgerust te zijn met de gepaste voorzieningen, zoals schakelaars, zekeringen, differentiaalschakelaars en relais.
- Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie conform de installatievoorschriften.
- Het voedingsnoer dient zodanig geplaatst te worden dat het nooit in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.



### OPGELET

- Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz
- Sluit steeds de aardleiding aan.
- Neem het aansluitschema in acht.
- Gebruik de aansluitkabel die aan het toestel bevestigd is.
- De geel/groene draad is de aardingskabel, de blauwe is de neutrale kabel en de bruine is de fasedraad.

Net	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsgraad
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

\* berekend met de gelijktijdigheidsfactor volgens de norm EN 60 335-2-6/1990



### OPGELET

- Let erop de draden juist te gebruiken en de schroeven vast te zetten.
- Wij kunnen in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor incidenten als gevolg van een slechte aansluiting of van het gebruik van een niet-geaard toestel of een toestel dat over een defecte aarding beschikt.

## Gebruik van het toestel

Weergave	Betekenis	Functies
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1 ... 9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau
U	Detectie van kookpan	Geen of ongeschikte kookpan
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd.

### Ventilatie

De koelventilator werkt volledig automatisch. De ventilator treedt in werking tegen kleine snelheid van zodra de calorieën die vrijgegeven worden door de electronica een bepaalde drempel overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede versnelling wanneer de kookplaat intensief gebruikt wordt. De ventilator verlaagt zijn snelheid en stopt automatisch van zodra het elektronisch circuit voldoende afgekoeld is.

## Ingebruikname en beheer van het toestel

### Voor het eerste gebruik

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen detergent, aangezien dat een blauwachtige verkleuring van de glasplaat tot gevolg zou kunnen hebben.

### Principe van inductie

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ontkoppeld wordt, produceert zij een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt geïnduceerde stromen produceert in de ferromagnetische bodem van de kookpan. Op die manier wordt de kookpan op de verwarmingszone opgewarmd.

### **Die kookpan dient uiteraard geschikt te zijn:**

- Alle metalen ferromagnetische kookpannen (dat kan eventueel gecontroleerd worden met een kleine magneet) zijn geschikt, zoals: gietijzeren stoofpannen, zwart metalen braadpan, kookpannen van geëmailleerd staal, van inox met een ferromagnetische steunplaat...
- De volgende kookpannen zijn niet geschikt: kookpannen uit koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, steengoed, terracotta, niet-ferromagnetisch inox...

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpan. Wanneer de kookpot een te kleine diameter heeft, werkt het niet. Die diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpan niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool ( U ) weergegeven.

### Aanraaktoetsen

Uw toestel is uitgerust met aanraaktoetsen, waarmee u de verschillende functies kunt bedienen. Wanneer u een toets aanraakt, wordt die geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven door een controlelampje, een weergave en/of een geluidssignaal.

**Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.**

### Inschakeling

**De kookplaat inschakelen/uitschakelen :**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakelen	druk op (0/I)	(0)
Uitschakelen	druk op (0/I)	geen of (H)

**Een kookzone inschakelen/uitschakelen:**

Actie	Bedieningspaneel	Schermb
Selecteren	druk opnieuw op de selectietoets van de zone	(0)
Verhogen	druk op (+)	(1 ) tot ( 9)
Verlagen	druk op (-)	(9 ) tot ( 1)
Uitschakelen	druk op (-)	(0) of (H)

Indien er geen instelling gebeurt binnen een termijn van 20 seconden, schakelt de electronica over naar de standby-positie.

**Kookpandetectie**

Dankzij de kookpandetectie kan de veiligheid perfect gewaarborgd worden. De inductiekookplaat werkt niet:

- Wanneer er zich geen kookpan op de kookzone bevindt of wanneer die kookpan niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool ( U ) op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpan op de pit geplaatst wordt.
- Wanneer de kookpan tijdens de bereiding van de kookzone genomen wordt, zal de werking onderbroken worden. Het symbool [ U ] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpan opnieuw op de pit geplaatst wordt. De kookzone wordt dan opnieuw ingeschakeld op het eerder geselecteerde vermogen.

**Indicatie van restwarmte**

Na de uitschakeling van de kookzones of de uitschakeling van de volledige kookplaat, zullen de kookzones nog warm zijn, wat aangegeven wordt door het symbool [ H ].

Het symbool [ H ] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

Zolang de indicatie van restwarmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. **Er is namelijk een risico op brandwonden en brand aanwezig!**

**Booster-functie**

De booster-functie [ P ] versterkt het vermogen van de geselecteerde kookzone.

Indien deze functie geactiveerd werd, werken deze kookzones gedurende ongeveer 5 minuten met een aanzienlijk hoger vermogen.

De booster werd ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water op te warmen, voor het koken van pasta bijvoorbeeld.

**Inschakelen/stoppen van de booster-functie:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	druk opnieuw op de selectietoets van de zone	(0)
Verhogen	druk op (+)	(1) tot (9)
De booster inschakelen	druk op (+)	(P) gedurende 5 min
De booster stoppen	druk op (-)	(9)

**Timerfunctie**

De timer kan voor de 2 pits gelijktijdig ingeschakeld worden met verschillende instellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

**Instelling of wijziging van de kookduur:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	druk opnieuw op de selectietoets van de zone	scherm geactiveerd
Verhogen	druk op (+) of (-)	(1) ... (9) (P)
'Timer' selecteren	druk gelijktijdig op (+) en (-)	(00)
De duur inkorten	druk op (-)	(00) wordt 30, 29, 28 enz...
De duur verlengen	druk op (+)	de tijd neemt toe

Na enkele seconden gaat het knipperende controlelampje aanhoudend branden. De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

**De timerfunctie uitschakelen:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	druk op de selectieknop	het lampje van de zone gaat branden
'Timer' selecteren	druk gelijktijdig op (+) en (-)	resterende duur
'Timer' desactiveren	druk op (-)	gaat naar (00) en schakelt dan uit

Wanneer er meerdere timers geactiveerd zijn, hoeft u simpelweg deze procedure te herhalen.

**Automatische stopzetting op het einde van de bereiding:**

Zodra de geselecteerde kookduur verlopen is, knippert de timer [ 00 ] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal.

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken.

**Timer gebruiken zonder te koken:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
De kookplaat activeren	druk op (0/I)	controlelampjes lichten op
'Timer' selecteren	druk gelijktijdig op (+) en (-)	(00)
De duur uitschakelen	druk op (-)	(00) wordt 30, 29, 28 enz...
De duur verlengen	druk op (+)	de tijd neemt toe

Na 20 seconden zullen de schermen uitgeschakeld worden, maar zal de timer ingeschakeld blijven.

Zodra de geselecteerde kookduur verlopen is, knippert [ 00 ] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal.

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken. De kookplaat schakelt uit.

**Vergrendeling van het bedieningspaneel**

Om te vermijden dat een bepaalde selectie van de kookplaat gewijzigd wordt, met name tijdens de reiniging van de glasplaat, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Start/Stop [ 0/I ]) vergrendeld worden.

**Vergrendeling:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakeling	druk op (0/I)	(0) of (H) op de schermen
De kookplaat vergrendelen	druk gelijktijdig op (-) en op de selectietoets van de zone vooraleer opnieuw op de selectietoets van de vorige zone te drukken	(L) op 2 schermen

**Ontgrendeling:**

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakeling	druk op (0/I)	(L) of (H)

**Binnen de 5 seconden die volgen op het opstarten:**

De kookplaat ontgrendelen	druk gelijktijdig op (-) en de selectietoets van de zone vooraleer op (-) te drukken	(0) of (H) de schermen gaan uit
---------------------------	--	------------------------------------

**Kooktips****Kwaliteit van de kookpannen**

**Geschikte materialen:** staal, geëmailleerd staal, inox met ferromagnetische bodem, aluminium met ferromagnetische bodem.

**Niet-geschikte materialen:** aluminium en inox met ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie. Op de volgende manier kunt u controleren of uw kookpannen geschikt zijn:

- Doe een beetje water in de kookpan en plaats die op een kookzone op niveau [ 9 ]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.
- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpan. De magneet zou aangetrokken moeten worden.

Bepaalde kookpannen kunnen geluid produceren wanneer ze op een kookzone geplaatst worden. Dat geluid duidt in geen geval op een defect van het toestel en zal de werking ervan geenszins beïnvloeden.

## Afmetingen van de kookpannen

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch afgestemd op de afmetingen van de bodem van de kookpan. De bodem van die kookpan dient echter een minimumdiameter te hebben in functie van de diameter van de overeenkomstige kookzone.

Plaats de kookpan in het midden van de kookzone om uw kookplaat optimaal te laten renderen.

## Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen

(de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt)

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Bereide maaltijden
2 tot 3	Rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide maaltijden Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen in water, soep, deegwaren, verse groenten
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollades, penzen
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet water
P	Braden Aan de kook brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water



## Onderhoud en reiniging

**Om het toestel te reinigen, dient u het eerst uit te schakelen. Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.**

van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes).

- Verwijder de etensresten met water en een beetje afwasmiddel of een specifiek product dat aanbevolen wordt voor vitrokeramische kookplaten.

- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.

- Maak in geen geval gebruik van stoom- of druktoestellen.

- Droog het toestel af met een propere doek.

- Maak geen gebruik

- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

## Wat kan u doen bij problemen?

**Het symbool [ E 4 ] verschijnt:**

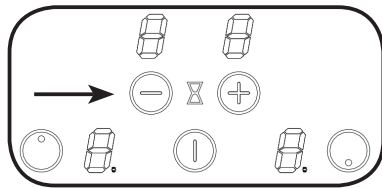
**De plaat dient opnieuw geconfigureerd te worden volgens onderstaande procedure:**

Vooraleer de procedure te starten:

- Controleer of er geen potten op de inductiekookplaat staan.
- Gebruik een kookpot die geschikt is voor een inductiekookplaat.
- Koppel de inductiekookplaat los van het elektriciteitsnet: verwijder de zekering of zet de schakelaar af.
- Sluit de inductiekookplaat opnieuw aan op het elektriciteitsnet: plaats de zekering terug of zet de schakelaar opnieuw aan.
- Wacht minstens 2 minuten na het aansluiten op het elektriciteitsnet om de procedure te starten.
- Druk niet op [ 0/I ].

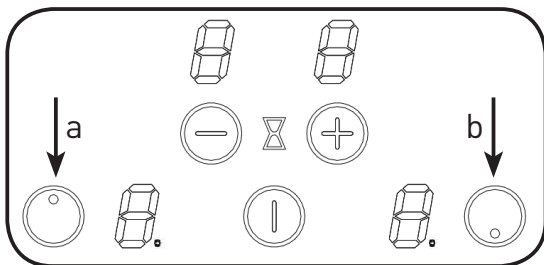
**Annuleren van de bestaande configuratie**

1. Houd de toets [ - ] ingedrukt.



2. Met een vinger van de andere hand drukt u snel (in minder dan 2 seconden) en na elkaar op de toetsen "selectie".

Door 2 keer op elk van de toetsen te drukken en volgens de hieronder beschreven volgorde (a -> a-> b-> b) verschijnen er [ - ].



Een dubbele "biep" wijst op een fout bij het ingeven. In dat geval begint u opnieuw vanaf stap 1.

3. Haal uw vingers van de toetsen en druk gelijktijdig op [ - ] en [ + ] gedurende enkele seconden totdat de knipperende [ E ] verschijnen.

4. Wacht tot de [ E ] blijven branden.

5. De [ E ] worden vervolgens automatisch een [ C ]. De configuratie wordt geannuleerd.

**Hoe de kookplaat opnieuw configureren?**

- Neem een ferromagnetische kookpot met een diameter van minimum 16 cm.
  - Kies de kookzone door op de toets van de bijhorende zone te drukken.
  - Plaats de pot op de te configureren zone.
  - Wacht tot [ C ] [ - ] wordt. De kookzone is geconfigureerd.
  - Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [ C ] weergeven.
  - De kookzones worden geconfigureerd tijdens het detecteren van alle zones en er zal niets meer weergegeven worden. Gebruik slechts één pot om de configuratie uit te voeren.
- Plaats nooit meerdere potten op de pits tijdens de configuratie.
- Indien de weergave [ E 4 ] zichtbaar blijft, belt u de klantendienst.

**De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:**

- de kookplaat is slecht aangesloten op het elektriciteitsnet
- de zekering is gesprongen
- controleer of de vergrendeling geactiveerd is
- de aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet
- er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen

**Het symbool [ U ] wordt weergegeven:**

- er bevindt zich geen kookpan op de kookzone
- de gebruikte kookpan is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpan is te klein ten opzichte van de kookzone

**Het symbool [ E ] wordt weergegeven:**

- schakel de kookplaat uit en terug aan
- bel de klantendienst

**Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:**

- de noodbeveiliging werd ingeschakeld
- dat is het geval wanneer u vergeten bent één van de kookzones uit te schakelen
- de beveiliging wordt eveneens geactiveerd wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn
- één van de kookpannen is leeg en de bodem ervan is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische voorziening voor vermogensverlaging en onderbreking in het geval van oververhitting.

**De ventilatie blijft in werking na de uitschakeling van de kookplaat:**

- Dat is geen defect, aangezien de ventilator de elektronica van het toestel blijft beschermen
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld

**Het symbool [ L ] wordt weergegeven:**

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

**Het symbool [  ] ou [ ER03 ] licht op :**

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

**Het symbool [ E2 ] of [ E H ] licht op :**

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

**Het symbool [ E3 ] licht op :**

- De kookpot is niet geschikt, gebruik een andere kookpot.

**Het symbool [ E6 ] licht op :**

- Foutstroomcircuit. Controleer de frequentie en spanning van het elektrisch netwerk.

**Het symbool [ E8 ] licht op :**

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

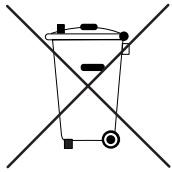
**Het symbool [ E C ] licht op :**

- Configuratiefout. Stel de kookplaat opnieuw in volgens het hoofdstuk « het symbool, en se [ E 4 ] verschijnt ».

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

## Afdanken van uw oude toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.



# Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufrieden stellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



## **A** Vor der Inbetriebnahme des Geräts

48 Sicherheitsvorschriften

---

## **B** Übersicht über Ihr Gerät

53 Beschreibung des Geräts  
53 Technische Spezifikationen

---

## **C** Verwendung des Geräts

54 Installationsanleitung  
55 Stromanschluss  
56 Verwendung des Geräts  
57 Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts  
61 Kochempfehlungen

---

## **D** Praktische Hinweise

63 Wartung und Reinigung  
63 Fehlerbehebung  
66 Entsorgung Ihres Altgeräts

## Sicherheitsvorschriften

**Liebe Kundin, lieber Kunde, vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Glaskeramik-Induktionsherds entgegenbringen.**

**Um dieses Gerät gut kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam ganz durchzulesen und sie für spätere Einsichtnahme aufzubewahren.**

### Vorkehrungen vor dem Gebrauch

- **A l l e** Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Installation und der Stromanschluss dieses Geräts müssen von einer zugelassenen Fachkraft durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt bei Schäden infolge von Einbau-

oder Anschlussfehlern keine Haftung.

- Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es in einem zugelassenen, geeigneten Möbel oder in einer zugelassenen, geeigneten Arbeitsfläche installiert ist.

- Es ist ausschließlich für den üblichen, häuslichen Gebrauch bestimmt (Zubereitung von Lebensmitteln) und eignet sich in keinem Fall für andere häusliche, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.

- Alle Etiketten und Aufkleber von der Glaskeramikfläche entfernen.

- Das Gerät nicht umbauen.
- Der Kochherd ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine nach den geltenden Normen geerdete! Steckdose angeschlossen



ist.

- Zum Anschluss am Stromnetz kein Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Die Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem.

### **Verwendung des Geräts**

- Kochfelder nach Gebrauch immer ausschalten.
- Kochgut beim Kochen mit Fetten und Ölen immer beaufsichtigen, da sich diese schnell entzünden können.
- Während und nach dem Gebrauch des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel installierter oder mobiler Geräte in

Kontakt mit dem Glas oder einem heißen Topf kommt.

- Magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, EDV-Discs, Rechner) dürfen sich während des Betriebs des Geräts nicht in seiner unmittelbaren Nähe befinden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf der Glasfläche platzieren, da sie sich erhitzen können.
- Keine anderen Metallgegenstände außer den Kochgefäßen auf der Glasfläche des Geräts abstellen. Bei unbeabsichtigtem Einschalten oder Restwärme könnten sich diese Materialien erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.
- Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken. Diese könnten sich erhitzen und Feuer fangen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **Vorsichtsmaßnahmen zum Vermeiden von Beschädigungen am Gerät**

- Töpfe mit rauem Boden (Gusseisen ohne Emaille usw.) oder beschädigtem Boden können die Glaskeramik beschädigen.

- Sand oder andere

scheuernde Materialien können die Glaskeramik beschädigen.

- Achten Sie darauf, dass keine auch noch so kleinen Gegenstände auf die Glaskeramik fallen.

- Töpfe nicht an den Glaskanten anschlagen.

- Achten Sie darauf, dass die Belüftung des Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers gewährleistet ist.

- Keine leeren Töpfe auf dem Herd stehen lassen.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, synthetischem Material oder Alufolie mit den heißen Zonen. Diese Substanzen können beim Abkühlen Risse oder andere Veränderungen der Glaskeramikfläche verursachen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie diese sofort von der noch heißen Zone (Achtung: Verbrennungsgefahr).

- Legen Sie keine Gegenstände auf dem

Kochfeld ab.

- Niemals heiße Gefäße auf das Bedienfeld stellen.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Einbaugerät befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt der Schublade und dem unteren Rand des Geräts genügend Zwischenraum (2 cm) für gute Belüftung bleibt.
- Keine entzündlichen Gegenstände (z.B. Sprays) in der Schublade unter dem Kochherd verstauen. Eventuelle Besteckfächer müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

- **WARNHINWEIS:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.

### **Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts**

- Bei Störungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

- Bei Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.
- Reparaturen dürfen nur von spezialisierten Fachkräften vorgenommen werden. Öffnen Sie das Gerät in keinem Fall.



### **ACHTUNG**

**Bei Sprüngen in der Glasoberfläche das Gerät sofort vom Strom trennen, um Stromschläge zu vermeiden.**

### **W e i t e r e Vorsichtsmaßnahmen**

- Kochgefäß immer in der Mitte des Kochfelds aufstellen. Der Topfboden muss das Kochfeld möglichst ganz abdecken.
- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers

beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.

- Keine Gefäße aus Kunststoff oder Aluminium verwenden: Sie können auf den noch heißen Kochfeldern schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

### Überlaufschutz

- Bei Überlauf oder wenn ein Gegenstand die Bedienfelder für über 10 Sekunden abdeckt, wird der Code ER03 angezeigt, der verschwindet, sobald die Felder frei oder gereinigt sind.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem in Betrieb.



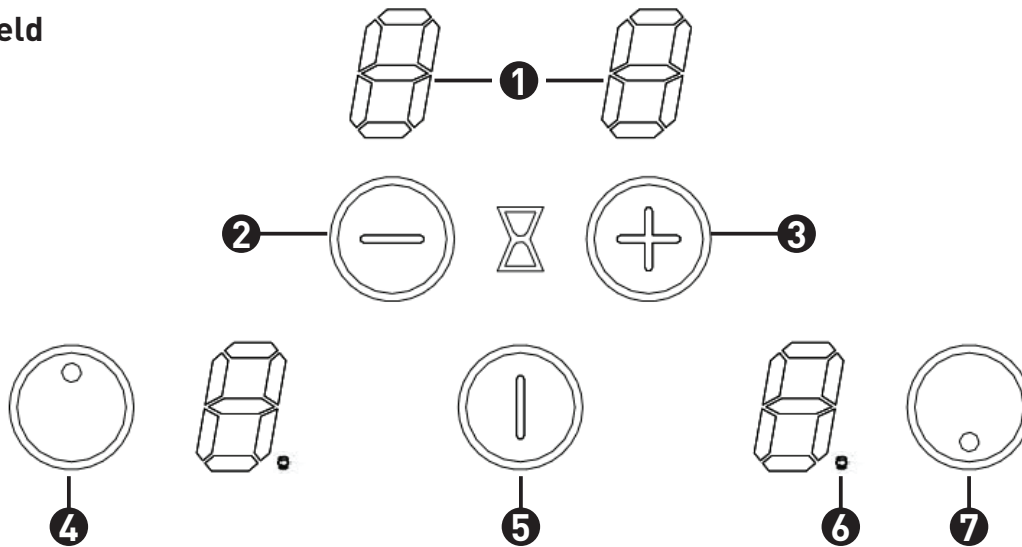
#### ACHTUNG

Benutzen Sie kein abnehmbares Zubehör zum Erhitzen von Töpfen, die nicht für Induktionsfelder geeignet sind.

Dieses könnte zu einem Verbrennungsrisiko und zur Beschädigung des Kochfelds führen.

## Beschreibung des Geräts

## Bedienfeld



- |          |               |          |                   |
|----------|---------------|----------|-------------------|
| <b>1</b> | Timer-Anzeige | <b>4</b> | Betriebsanzeige   |
| <b>2</b> | Tasten (-)    | <b>5</b> | Schalter Ein/Aus  |
| <b>3</b> | Tasten (+)    | <b>6</b> | Timer-Wahlanzeige |
|          |               | <b>7</b> | Auswahltasten     |

Typ	VAL DI 2TBAF
Gesamt Leistung Energieverbrauch der Kochmulde $EC_{hob}^*$	3400W 174.6 Wh/kg
<b>Kochzone vorne</b> Minimal Topfboden Durchmesser Nominal Leistung* Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** Energieverbrauch $EC_{cw}^*$	Ø160mm Ø100mm 1400W B 177.3 Wh/kg
<b>Kochzone hinten</b> Minimal Topfboden Durchmesser Nominal Leistung Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** Energieverbrauch $EC_{cw}^{**}$	Ø200mm Ø100mm 2000W C 171.9 Wh/kg

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

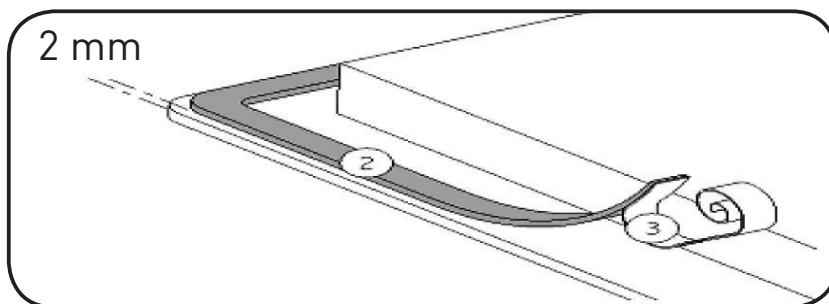
\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Installationsanleitung

Die Installation darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.  
Der Benutzer hat die in seinem Land geltenden Gesetze und Normen zu befolgen.

### Installieren der Dichtung

Die mitgelieferte selbstklebende Dichtung verhindert jegliche Infiltration in das Möbelstück.  
Sie muss äußerst sorgfältig gemäß der Abbildung unten angebracht werden.



Schutzfolie **(3)** abnehmen und die Dichtung **(2)** 2 mm vom äußeren Rand des Kochfelds aufkleben.

### Einbau:

Der Zuschnitt der Arbeitsfläche erfolgt gemäß den folgenden Angaben:

Gerät	Zuschnitt
VAL DI 2TBAF	280 x 490

- Die Distanz zwischen dem Kochherd und der Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Kochherd ist ein Gerät der Schutzklasse "Y". Beim Einbauen darf sich auf einer der Seiten oder an der Rückseite ein hoher Schrank oder eine Wand befinden. Auf der anderen Seite darf kein Möbel stehen, das höher als die Kochfläche ist.
- Die Platten und Beschichtungen der Arbeitsfläche müssen aus hitzebeständigem Material (100 °C) bestehen.
- Die Wand-Zierleisten müssen wärmebeständig sein.
- Die Materialien der Arbeitsfläche können sich bei Kontakt mit Feuchtigkeit ausdehnen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.
- Kochherd nicht über einem nicht belüfteten Ofen oder einem Geschirrspüler installieren.
- Freiraum von 20 mm über dem Einbauschränk für gute Luftzirkulation beim Abkühlen der Elektronik gewährleisten.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Herd befindet, dort keine entzündlichen (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände aufbewahren.

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochherd und der Abzugshaube darüber muss den Vorgaben des Abzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Angaben vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten.
- Das Stromkabel darf nach dem Einbauen keiner mechanischen Belastung ausgesetzt sein, z.B. durch eine Schublade.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, für das Kochfeld ausschließlich die von dessen Hersteller oder die vom Gerätehersteller vorgesehenen Schutzeinrichtungen oder die Einrichtungen zum Schutz des in das Gerät integrierten Kochfeldes. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

## Stromanschluss

- Die Installation dieses Geräts und sein Anschluss am Stromnetz dürfen nur von einem Elektriker und genau nach den Normvorschriften vorgenommen werden.
- Der Schutz vor Teilen unter Spannung muss nach der Montage gewährleistet sein.
- Die nötigen Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild und dem Anschlussschild unter dem Gerät.
- Dieses Gerät muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit dem Netz verbunden sein. Wenn diese geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.
- Der Stromkreis muss mit den geeigneten Vorrichtungen, zum Beispiel Schaltern, Sicherungen, FI-Schutzschaltern und Schützvorrichtungen vom Stromnetz getrennt sein.
- Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen entsprechend den Installationsvorschriften installiert werden.
- Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochherds nicht berühren kann.



### ACHTUNG

- Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für eine Stromversorgung von 230 V~ 50/60 Hz
- Erdungsleiter immer anschließen.
- Anschlussschema beachten.
- Verwenden Sie das am Gerät befestigte Anschlusskabel.
- Das grün/gelbe Kabel entspricht dem Erdungsleiter, das blaue Kabel entspricht dem Neutralleiter und das braune Kabel entspricht dem Phasenleiter.

Stromnetz	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Sicherheitsschutz
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 - F H 05 - F	16 A*

\* berechnet mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß der Norm EN 60 335-2-6/1990



## ACHTUNG

- Achten Sie darauf, die Kabel ordnungsgemäß anzuschließen und die Schrauben gut festzuziehen.
- Wir haften nicht für Vorfälle infolge von fehlerhaftem Anschluss oder der Verwendung von nicht geerdeten Geräten oder Geräten mit beschädigter Erdung.

## Verwendung des Geräts

Anzeige	Bezeichnung	Funktionen
0	Null	Das Kochfeld ist aktiviert
1 ... 9	Leistungsstufe	Gewählte Kochstufe
U	Topferkennung	Kein oder ungeeignetes Gefäß
E	Fehlermeldung	Fehler im Stromkreis
H	Restwärme	Das Kochfeld ist heiß
P	Booster	Turboleistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Der Herd ist gesichert.

### Belüftung

Der Kühlventilator funktioniert vollautomatisch. Er startet mit geringer Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Verbrennungswerte eine bestimmte Schwelle überschritten haben. Die Belüftung startet die zweite Geschwindigkeit, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Die Belüftung reduziert ihre Geschwindigkeit und hält automatisch an, sobald der elektronische Kreislauf genügend abgekühlt ist.



## Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

### Vor dem ersten Gebrauch

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen, dann trocknen. Keine Reiniger verwenden, welche die Glasflächen blau färben könnten.

### Das Induktionsprinzip

Unter jedem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese aktiviert wird, produziert sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsströme im ferromagnetischen Boden des Gefäßes erzeugt. Daraus folgt die Erwärmung des Gefäßes auf dem Kochfeld.

### **Das Gefäß muss dazu geeignet sein:**

- Empfohlen werden alle ferromagnetischen Metallgefäße (eventuell mit einem kleinen Magnet überprüfen), wie: Gusseisentopf, schwarze Eisenpfannen, Emaille-Metalltöpfe, Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden usw.
- Ausgeschlossen sind Gefäße aus Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, Terrakotta, nicht ferromagnetischem Edelstahl usw.

Das Induktionskochfeld berücksichtigt automatisch die Größe des verwendeten Gefäßes. Mit einem zu kleinen Durchmesser funktioniert das Gefäß nicht. Dieser Durchmesser ist je nach Durchmesser des Kochfelds unterschiedlich.

Wenn das Gefäß sich nicht für das Kochfeld eignet, wird das Symbol ( U ) angezeigt.

### Touch-Tasten

Die verschiedenen Funktionen Ihres Geräts werden mit Hilfe der Touch-Tasten gesteuert. Durch Berühren der Taste werden sie aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Leuchtanzeige, auf dem Display oder/und durch ein akustisches Signal bestätigt.

**Bei allgemeinem Gebrauch nur eine Taste gleichzeitig betätigen.**

### Inbetriebnahme

#### **Herd ein-/ausschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf (0/I) drücken	(0)
Ausschalten	Auf (0/I) drücken	Keine oder (H)

**Kochfeld ein-/ausschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Wählen	Wahltaste des Felds drücken	(0)
Erhöhen	Drücken Sie (+)	(1) bis (9)
Senken	Drücken Sie (-)	(9) bis (1)
Ausschalten	Drücken Sie (-)	(0) oder (H)

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen wird, geht die Elektronik zurück in die Warteposition.

**Gefäßerkennung**

Die Gefäßerkennung gewährleistet höchste Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn kein Gefäß oder ein ungeeignetes Gefäß auf dem Kochfeld steht. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol [ U ] wird angezeigt. Dieses verschwindet, sobald ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn das Gefäß während des Kochens vom Kochfeld genommen wird, wird der Betrieb unterbrochen. Das Symbol [ U ] erscheint. Es verschwindet wieder, sobald der Topf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird auf der vorher gewählten Stufe wieder aufgenommen.

**Restwärmeanzeige**

Nach Ausschalten der Kochfelder oder dem vollständigen Ausschalten des Kochherds sind die Kochfelder noch heiß, was mit dem Symbol [ H ] angezeigt wird.

Das Symbol [ H ] erlischt, sobald die Kochfelder gefahrlos berührt werden können.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochfelder nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf stellen. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

**Booster-Funktion**

Die Booster-Funktion [ P ] befiehlt eine Leistungsverstärkung in dem gewählten Kochfeld.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren diese Kochfelder über 5 Minuten mit einer deutlich stärkeren Leistung.

Der Booster ist für das schnelle Erhitzen großer Wassermengen gedacht, wie zum Beispiel für das Kochen von Nudeln.

**Boosterfunktion starten/anhalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Wählen	Erneut Wahltaste des Felds betätigen	(0)
Erhöhen	Betätigen Sie (+)	(1) bis (9)
Booster starten	Betätigen Sie (+)	(P) für 5 Min.
Booster anhalten	Betätigen Sie (-)	(9)

**Timerfunktion**

Der Timer kann gleichzeitig allen Kochfeldern zugeordnet werden, und zwar mit verschiedenen Zeiteinstellungen (0 bis 99 Minuten) für jedes Feld.

**Einstellen oder Ändern der Garzeit:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Wählen	Wahltaste des Felds drücken	Anzeige leuchtet
Erhöhen	Auf (+) oder (-) drücken	(1) ... (9) (P)
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf (-) und (+) drücken	(00)
Dauer senken	Betätigen Sie (-)	(00) wechselt zu 30, 29, 28, usw.
Dauer erhöhen	Betätigen Sie (+)	Zeit nimmt zu

Nach einigen Sekunden schaltet die Kontrollanzeige von "Blinken" auf "dauerhaft". Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

**Kochtimer ausschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Wählen	Wahltaste drücken	die Leuchtanzeige für das Feld geht an
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf (-) und (+) drücken	verbleibende Zeit
"Timer" deaktivieren	Betätigen Sie (-)	geht auf (00), erlischt dann

Wenn mehrere Timer aktiv sind, dieselben Schritte wiederholen.

**Automatisches Ausschalten nach Ende der Garzeit:**

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [ 00 ] und ein akustisches Signal ertönt.

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf eine Taste zu drücken.

**Verwendung des Timers unabhängig vom Kochen:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Kochherd aktivieren	Drücken Sie (0/I)	Die Anzeigen der Felder leuchten auf
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf (-) und (+) drücken	(00)
Dauer ausschalten	Betätigen Sie (-)	(00) wechselt zu 30, 29, 28, usw.
Dauer erhöhen	Drücken Sie (+)	Zeit nimmt zu

Nach 20 Sekunden erlöschen die Anzeigen, aber der Timer läuft weiter.

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [ 00 ] und ein akustisches Signal ertönt.

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf eine Taste zu drücken. Das Kochfeld geht aus.

**Verriegeln des Bedienfelds**

Um die Änderung einer Einstellung des Kochherds zu verhindern, vor allem bei der Glasreinigung, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Taste Ein/Aus [ 0/I ]) gesperrt werden.

**Verriegelung:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Inbetriebnahme	Drücken Sie (0/I)	(0) oder (H) auf den Anzeigen
Kochfeld verriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf (-) und auf die Auswahltaste des vorderen Kochfelds, bevor Sie die Auswahltaste des vorderen Kochfelds erneut drücken.	(L) auf den 2 Anzeigen

**Entsperren:**

Vorgang	Bedienfeld	Display
Inbetriebnahme	Drücken Sie (0/I)	(L) oder (H)
<b>In den 5 auf die Inbetriebnahme folgenden Sekunden:</b>		

Kochfeld entriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf (-) und auf die Auswahltaste des vorderen Kochfelds, bevor Sie erneut auf (-) drücken.	(0) oder (H) die Anzeigen erlöschen
---------------------	---	--

**Kochempfehlungen****Beschaffenheit der Kochtöpfe**

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Inox-Edelstahl mit ferromagnetischem Boden, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

**Ungünstige Materialien:** Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktionsherde geeignet sind. Um zu überprüfen, ob ein Topf kompatibel ist:

- Etwas Wasser in einen auf einem Induktionsfeld platzierten Topf geben, das auf Stufe [ 9 ] gestellt ist. Diese Wasser muss sich innerhalb von wenigen Sekunden erhitzen.
- Ein Magnet muss auf dem äußeren Topfboden haften bleiben.

Bestimmte Töpfe verursachen Geräusche, wenn sie auf ein Induktionsfeld gestellt werden. Diese Geräusche sind kein Mangel des Geräts und beeinflussen in keiner Weise seine Funktion.

**Größe der Töpfe**

Die Kochfelder passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Der Boden des Topfes muss jedoch eine gewisse Mindestgröße im Verhältnis zum Durchmesser der Kochzone aufweisen.

Um die volle Leistung Ihres Kochherds zu erreichen, platzieren Sie den Topf genau in der Mitte des Kochfelds.

**Beispiele für die Einstellung der Kochleistung**

(Diese Werte sind nur zur Information angegeben).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 bis 3	Aufquellen Auftauen	Reis, Pudding und gekochte Gerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	In Wasser gekochte Kartoffeln, Suppen, Nudeln, frisches Gemüse
6 bis 7	Bei niedriger Hitze kochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen, frittieren	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Frittieren, Sprudelnd kochen	Steaks, Omeletts Wasser
P	Frittieren, Sprudelnd kochen	Sprudelndes Aufkochen größerer Wassermengen

## Wartung und Reinigung

**Zur Reinigung das Gerät ausschalten. Das Gerät abkühlen lassen, sonst besteht Verbrennungsgefahr.**

- Kochreste mit Wasser und Spülmittel oder einem handelsüblichen speziellen Glaskeramik-Reiniger entfernen.
- In keinem Fall Dampfreiniger oder Druckreiniger verwenden.
- Keine Gegenstände

verwenden, die die Glaskeramik zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen).

- Keine scheuernden Reiniger verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.
- Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- Zucker und zuckerhaltige Zubereitungen sofort entfernen.

## Fehlerbehebung:

**Das Symbol [ E 4 ] wird angezeigt:**

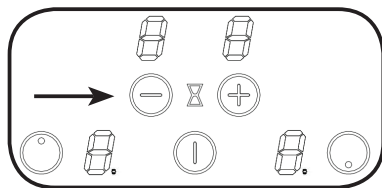
**Das Kochfeld muss vor dem folgenden Vorgang neu konfiguriert werden:**

Vor dem Beginn des Vorgangs:

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Kochgefäße auf dem Induktionskochfeld befinden.
- Stellen Sie ein für Induktionskochfelder geeignetes Kochgefäß bereit.
- Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz: Entfernen Sie die Sicherung oder stellen Sie den Schalter aus.
- Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an: Legen Sie die Sicherung wieder ein oder schalten Sie den Schalter wieder ein.
- Starten Sie den Vorgang in weniger als 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz.
- Drücken Sie nicht auf [ 0/I ].

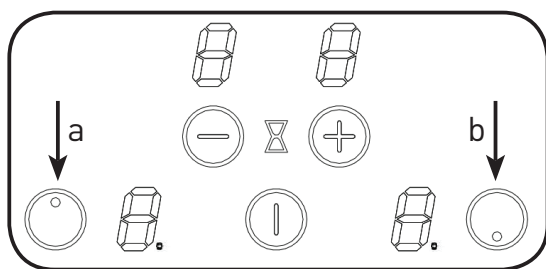
## Löschen der vorhandenen Konfiguration

1. Halten Sie die Taste [ - ] gedrückt.



2. Drücken Sie mit einem Finger der anderen Hand schnell und aufeinanderfolgend (mindestens 2 Sekunden) auf die Tasten « Auswahl ».

Durch zweimaliges Drücken auf jede der Tasten, unter Beachtung der unten stehenden Reihenfolge (a -> a-> b-> b), erscheinen [ - ].



Ein doppelter « Piepton » zeigt einen Fehler bei der Bedienung an. Wiederholen Sie den Vorgang in diesem Fall ab dem Schritt Nr. 1.

3. Nehmen Sie die Finger von den Tasten und drücken gleichzeitig einige Sekunden lang auf [ - ] und [ + ], bis die blinkenden [ E ] erscheinen.

4. Warten Sie, bis die [ E ] dauerhaft leuchten.

5. Die [ E ] verwandeln sich dann automatisch in [ C ]. Die Konfiguration ist gelöscht.

## Wie wird das Kochfeld rekonfiguriert?

- Nehmen Sie ein ferromagnetisches Kochgefäß mit einem Durchmesser von mindestens 16 cm.
  - Wählen Sie eine Kochzone aus, indem Sie auf die Taste der entsprechenden Zone drücken.
  - Stellen Sie das Gefäß auf die zu konfigurierende Zone.
  - Warten Sie, bis sich [ C ] in [ - ] verwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.
  - Gehen Sie in derselben Weise für alle Kochzonen vor, die [ C ] anzeigen.
  - Die Kochzonen werden konfiguriert, sobald alle Zonen erkannt wurden und keine Anzeige mehr erscheint.
- Benutzen Sie zur Konfiguration nur ein einziges Gefäß.
- Stellen Sie während der Konfiguration niemals mehrere Gefäße auf die Kochfelder.
- Wenn weiterhin [ E 4 ] angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Der Kochherd oder die Kochfelder lassen sich nicht aktivieren:

- Der Herd ist falsch am Strom angeschlossen
- Die Schutzsicherung ist herausgesprungen
- Überprüfen, ob die Verriegelung nicht aktiviert ist
- Die Touch-Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt
- Ein Gegenstand steht auf den Touch-Tasten



**Das Symbol [ U ] wird angezeigt:**

- Es steht kein Topf auf dem Kochfeld
- Das verwendete Gefäß eignet sich nicht für Induktionsfelder
- Der Durchmesser des Topfbodens ist im Verhältnis zum Kochfeld zu klein

**Das Symbol [ E ] wird angezeigt:**

- Schalten Sie den Herd aus und dann wieder an
- Wenden Sie sich an den Kundendienst

**Eines der Kochfelder oder der ganze Herd schaltet sich aus:**

- Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst
- Dieser wird ausgelöst, wenn Sie vergessen haben, ein Kochfeld auszuschalten
- Er wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Touch-Tasten bedeckt sind
- Einer der Töpfe ist leer und sein Boden hat sich überhitzt
- Der Kochherd verfügt auch über eine Vorrichtung, die die Leistung bei Überhitzung automatisch senkt bzw. ausschaltet.

**Der Ventilator dreht sich auch nach dem Ausschalten des Herds weiter:**

- Dies ist keine Störung, der Ventilator läuft weiter, um die Elektronik des Geräts zu schützen
- Der Ventilator schaltet sich automatisch aus

**Das Symbol [ L ] wird angezeigt:**

- Siehe Kapitel "Verriegelung des Bedienfelds".

**In der Anzeige erscheint [  ] oder [ ER03 ]:**

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

**In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ E H ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein.

**In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

**In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz und Spannung des elektrischen Netzes.

**In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

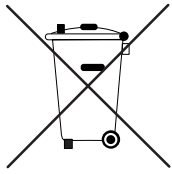
**In der Anzeige erscheint [ E C ]:**

- Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Die [E 4] erscheint".

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

## Entsorgung Ihres Altgeräts

### ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN




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

 Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

### UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.



# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que use este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b>	<b>Antes de utilizar el aparato</b>	70	Instrucciones de seguridad
<b>B</b>	<b>Descripción del aparato</b>	75	Descripción del aparato
		75	Características técnicas
<b>C</b>	<b>Utilización del aparato</b>	76	Instrucciones de instalación
		77	Conexión eléctrica
		78	Uso del aparato
		79	Puesta en marcha y control del aparato
		83	Consejos de cocción
<b>D</b>	<b>Información práctica</b>	85	Mantenimiento y limpieza
		85	¿Qué hacer en caso de avería?
		88	Cómo desechar su antiguo aparato

## Instrucciones de seguridad

**Estimado/a cliente:**

**Queremos agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al elegir nuestra placa vitrocerámica de inducción.**

**Con el objeto de que conozca mejor este aparato, le recomendamos leer atentamente estas instrucciones completamente y conservarlas para consultas posteriores.**

**Precauciones antes de usarla para cocinar**

- Retire todas las piezas del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato deben realizarlas técnicos autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un error al encastrarla o de la conexión.

- El aparato sólo debe usarse si se ha montado e instalado en un mueble y en una encimera homologados y adaptados.

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico habitual (preparación de los alimentos) y en ningún caso a cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.

- Quite las etiquetas y pegatinas del cristal de la vitrocerámica.

- No cambie las características técnicas del aparato.

- La placa no debe usarse como soporte o superficie de trabajo.

- La seguridad sólo queda garantizada si el aparato se conecta a una toma con conexión a tierra conforme a las normas en vigor.

- Para la conexión a la corriente eléctrica, no use alargaderas.

- El aparato no debe usarse encima de un lavavajillas o de una secadora: los vapores de agua que se desprenden podrían deteriorar el sistema electrónico.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

### Utilización del aparato

- Apague siempre los fuegos después de usarlos.
- Cuando cocine con grasas o aceites, tenga la precaución de estar pendiente constantemente ya que podrían arder rápidamente.
- Tenga cuidado de no quemarse cuando use el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico del aparato fijo o móvil entre en contacto con el cristal o una olla caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no

deben estar justo al lado del aparato en funcionamiento.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no deben colocarse sobre la superficie de cristal ya que pueden ponerse calientes.
- No coloque ningún objeto metálico distinto a los recipientes indicados para la cocción en la superficie de cristal. En caso de que se encienda accidentalmente o de calor residual, dicho objeto podría según su material calentarse, fundirse o empezar a quemarse.
- Nunca tape el aparato con un trapo o una hoja de protección. Podría calentarse mucho y arder.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y más y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean los adecuados, salvo si se les

vigila, enseña sobre el uso del aparato en condiciones de seguridad e informa de los posibles riesgos a los que podrían enfrentarse.

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Los niños no deben encargarse sin la supervisión de un adulto de la limpieza y mantenimiento del mismo.

### **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- Las ollas cuya base esté sin protección (fundición no esmaltada, etc.) o estén dañadas pueden estropear la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No golpee los filos del cristal con las ollas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.

- No deje las ollas vacías en la placa.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o el papel aluminio toque las zonas calientes. Estas sustancias pueden provocar al enfriarse roturas u otras modificaciones de la superficie de vitrocerámica. Apague el aparato y quítelos inmediatamente de la zona de cocción aún caliente (cuidado: podría quemarse).
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no ponga objetos en la superficie de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes encima de la zona de los botones.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato encastrado, compruebe que haya una distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato para garantizar una correcta ventilación.
- No coloque objetos inflamables (ejemplo:



aerosoles) en el cajón situado bajo la placa. Si tiene algún cubertero debe ser de un material resistente al calor.

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las zonas de cocción.

### **Precauciones en caso de fallo del aparato**

- Si detecta algún fallo, apague el aparato y corte la alimentación eléctrica.
- Si encuentra alguna fisura o grieta en la vitrocerámica, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica y avise al servicio técnico.
- Las reparaciones deben realizarse exclusivamente por el personal especializado. No abra en ningún caso el aparato.

### **Otros consejos de protección**

- Asegúrese de que el recipiente de cocina siempre esté centrado en la zona de cocción. La base de la olla debe cubrir en la medida de



### **ATENCIÓN**

Si la superficie de cristal está agrietada, desconecte el aparato de la electricidad para evitar una posible descarga eléctrica.

lo posible la zona de cocción.

- Para los usuarios con un marcapasos, el campo magnético podría afectar a su funcionamiento. Le recomendamos que se ponga en contacto con su distribuidor o su médico.
- No use recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse en los fuegos todavía calientes.

**ATENCIÓN**

**No utilice accesorios amovibles intermedios para calentar las ollas no aptas para la inducción.  
Riesgos de quemaduras o deterioros de la placa.**

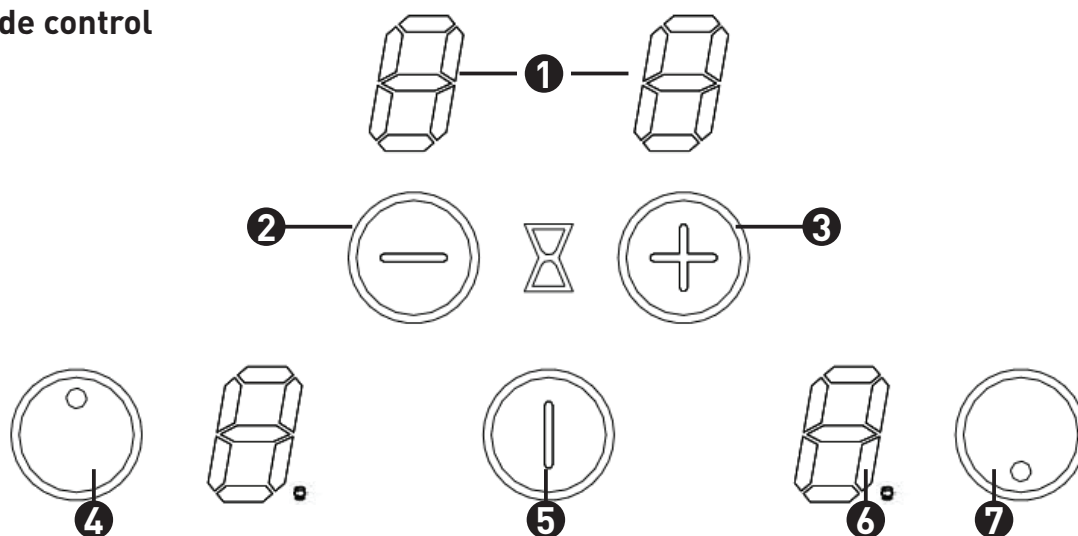
- No intente nunca sofocar un incendio con agua, apague el electrodoméstico y luego cubra las llamas por ejemplo con una tapadera o con una cubierta protectora antifuego.

**Seguridad anti-desbordamiento**

- Si se derrama algo o un objeto cualquiera cubre los botones durante más de 10 segundos, se mostrará el mensaje ER03 y desaparecerá cuando los botones se queden libres o se hayan limpiado.
- No ponga a funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

## Descripción del aparato

### Panel de control



- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| ➊ Visualización del temporizador | ➋ Visualización de la potencia            |
| ➌ Botones (-)                    | ➍ Botón Encendido/Apagado                 |
| ➎ Botones (+)                    | ➏ Indicador de selección del temporizador |
|                                  | ➐ Botones de Selección                    |

### Modelo

### VAL DI 2TBAF

Potencia total

3400 W

Consumo de energía de la placa de cocina  $EC_{hob}^*$

174,6 Wh/kg

### Fuego delantero

Ø160 mm

Detección mínima

Ø100 mm

Potencia nominal\*

1400 W

Categoría de la cacerola estándar\*\*

B

Consumo de energía  $EC_{cw}^*$

177,3 Wh/kg

### Fuego trasero

Ø200 mm

Detección mínima

Ø100 mm

Potencia nominal\*

2000 W

Categoría de la cacerola estándar\*\*

C

Consumo de energía  $EC_{cw}^*$

171,9 Wh/kg

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de las cacerolas.

\*\* calculado según el método de medida de la aptitud para la función (EN 60350-2)

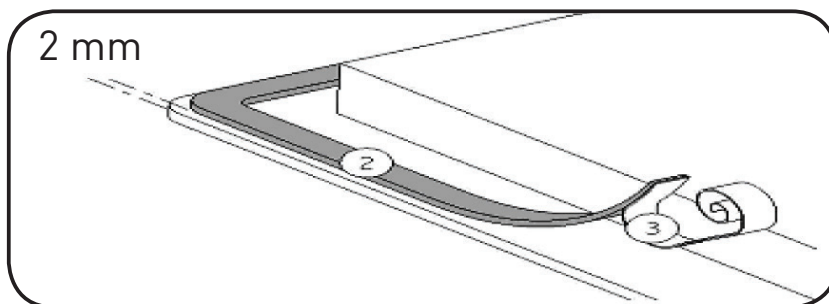
## Instrucciones de instalación

El montaje es competencia exclusiva de un especialista.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

### Colocación de la junta de sellado

La junta adhesiva incluida con el aparato permite evitar cualquier infiltración en el mueble. Su colocación debe realizarse con mucho cuidado según el siguiente croquis.



Pegue la junta **(2)** en el reborde de la placa a 2 mm del borde externo, después de haber quitado la capa protectora **(3)**.

### Encastrado:

El corte de la encimera se hará según las indicaciones siguientes:

Aparato	Corte
VAL DI 2TBAF	280 x 490 mm

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser como mínimo de 50 mm.
- La placa de cocción es un aparato que pertenece a la clase de protección «Y». Cuando la encastre, puede encontrarse en uno de los lados y en la parte trasera un lateral de armario alto o una pared. En el otro lado, no debe haber ningún mueble ni aparato más altos que la superficie de cocción.
- Los revestimientos y acabados de las encimeras deben estar hechos de materiales resistentes al calor (100 °C).
- Los perfiles de paredes deben ser termoresistentes.
- Los materiales de las encimeras pueden inflarse en contacto con la humedad. Para proteger el canto del corte, aplique un barniz o un pegamento especial.
- No instale la placa encima de un horno no ventilado o de un lavavajillas.
- Deje un espacio de 20 mm a nivel de la estructura base del aparato para garantizar una correcta circulación del aire mientras que se enfría el sistema electrónico.
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar ahí objetos inflamables (por ejemplo: aerosoles) y objetos que no resistan al calor.
- La distancia de seguridad entre la placa y la campana extractora colocada por encima de ella debe respetar las indicaciones del fabricante de campanas extractoras. Ante la ausencia de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.

- El cable de conexión no debe someterse a ninguna tensión mecánica después de encastrar la placa, como por ejemplo por culpa de un cajón.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como aptos o los dispositivos de protección de la placa integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no indicados puede provocar accidentes.

## Conexión eléctrica

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo la puede realizar un electricista que debe conocer a la perfección los requerimientos normativos.
- Debe asegurar la protección frente a las piezas bajo tensión después del montaje.
- Los datos de conexión necesarios se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión colocadas debajo del aparato.
- Este aparato debe estar separado de la red por un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando éste esté abierto (activado), debe garantizar una distancia de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la corriente por dispositivos adecuados, por ejemplo los disyuntores, los fusibles, los disyuntores diferenciales y los contactores.
- Si el aparato no viene con una clavija accesible, debe incorporar a la instalación algún medio de desconexión de conformidad con las normas de instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toque las partes calientes de la placa.



### ATENCIÓN

- Este aparato sólo se ha diseñado para una corriente de 230 V~ 50/60 Hz
- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Respete el esquema de conexión.
- Utilice el cable de conexión fijado al aparato.
- El cable verde/amarillo corresponde al conductor de tierra, el azul corresponde al conductor neutro y el cable marrón al conductor de fase.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protecciones eléctricas
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6 / 1990



### ATENCIÓN

- Asegúrese de conectar bien los cables y de apretar bien los tornillos.
- No nos haremos responsables de cualquier incidente a causa de una mala conexión o que podría resultar por el uso del aparato sin conexión a tierra o con una toma de tierra defectuosa.

## Utilización del aparato

Visualización	Designación	Funciones
0	Cero	La zona de cocción está activada
1 ... 9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción
U	Detección de la olla	Falta de recipiente o recipiente inadecuado
E	Mensaje de error	Fallo del circuito eléctrico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Aumentador de potencia	La potencia turbo está activada
L	Bloqueo	La placa está protegida.

### Ventilación

El ventilador de enfriamiento funciona completamente de forma automática. Se pone a funcionar a poca velocidad desde el momento en el que las calorías que se desprenden del circuito electrónico superan un cierto umbral. El ventilador activa su segunda velocidad cuando la placa se utiliza de forma intensa. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente una vez que el circuito electrónico esté suficientemente frío.

## Puesta en marcha y control del aparato

### Antes de usarlo por primera vez

Limpie su aparato con un paño húmedo y después, séquelo. No utilice detergentes puesto que podrían teñir de un color azulado las superficies de cristal.

### Principio de la inducción

Una bobina de inducción se encuentra en cada fuego de cocción. Cuando ésta se activa, produce un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en la base ferromagnética del recipiente. El resultado es un calentamiento del recipiente en la zona de cocción.

### **Por supuesto, el recipiente debe ser apto para la inducción:**

- se recomiendan todos los recipientes metálicos ferromagnéticos (que se pueden comprobar si es necesario con un pequeño imán) tal y como: olla de hierro, sartén de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, de acero inoxidable con base ferromagnética, etc.
- quedan excluidos los recipientes de cobre, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, loza, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción de inducción toma automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente usado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía según el diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no sea apto para la placa de cocción, se mostrará el símbolo (U).

### Botones sensibles

Su aparato cuenta con botones sensibles que permiten activar las distintas funciones. Al rozar el botón, se activa su funcionamiento. Una vez que esté encendido, quedará confirmado por una luz que se muestra y /o por una señal sonora.

**Si la va a usar de forma general, pulse sólo en un botón cada vez.**

### Funcionamiento:

#### **Encender / apagar la placa:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Encender	pulse (0/I)	(0)
Apagar	pulse (0/I)	ninguno o (H)

**Encender / apagar un fuego:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Seleccionar	pulse el botón de selección de la zona	(0)
Aumentar	pulse (+)	(1) hasta (9)
Disminuir	pulse (-)	(9) hasta (1)
Apagar	pulse (-)	(0) o (H)

Si no se programa la placa en unos 20 segundos, el sistema electrónico se pone en posición de espera.

**Reconocimiento del recipiente**

El reconocimiento del recipiente garantiza una total seguridad. La inducción no funciona:

- Cuando no hay ningún recipiente en la zona de cocción o cuando dicho recipiente no es apto para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y en la pantalla aparecerá el símbolo [U]. Éste desaparecerá cuando coloque una cacerola en el fuego de cocción.
- Si durante la cocción, se quita el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Entonces, aparecerá en la pantalla el símbolo [U] y desaparecerá cuando el recipiente se vuelva a colocar en el fuego de cocción. Finalmente, la cocción se volverá a poner en la potencia seleccionada previamente.

**Indicador de calor residual**

Tras apagar las zonas de cocción o apagar la placa al completo, los fuegos se quedarán calientes y se mostrará el símbolo [H] para indicarlo.

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin ningún peligro. Mientras que estén encendidos los testigos del calor residual, no toque las zonas de cocción y no coloque ningún objeto sensible al calor encima. **¡Riesgo de quemaduras y de incendio!**

**Función aumentador de potencia**

La función aumentador de potencia [P] como su nombre indica refuerza la potencia de la zona de cocción seleccionada.

Si esta función está activada, estas zonas de cocción funcionarán durante 5 minutos con una potencia claramente más elevada.

El aumentador de potencia se ha diseñado por ejemplo para calentar de forma más rápida grandes cantidades de agua, como por ejemplo, para cocer pasta.



**Activar/apagar la función aumentador de potencia:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Seleccionar	pulse el botón de selección de la zona	(0)
Aumentar	pulse (+)	(1) hasta (9)
Activar el aumentador de potencia	pulse (+)	(P) durante 5 min.
Detener el aumentador de potencia	pulse (-)	(9)

**Función temporizador**

El temporizador puede usarse para dos fuegos simultáneamente y con un tiempo programado distinto (de 0 a 99 minutos) para cada una de las zonas.

**Programar o modificar la duración de cocción:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Seleccionar	pulse el botón de selección de la zona	pantalla encendida
Aumentar	pulse (+) o (-)	(1) ... (9) (P)
Seleccionar «temporizador»	pulse simultáneamente (+) y (-)	(00)
Reducir la duración	pulse (-)	(00) pasa a 30, 29, 28, etc.
Aumentar la duración	pulse (+)	el tiempo aumenta

Pasados unos segundos, el visor de control pasa del «parpadeo» al estado de «fijo». La duración quedará seleccionada y empezará la cuenta atrás.

**Parar la función del temporizador de cocción:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Seleccionar	pulse el botón de selección	la luz de la zona se encenderá
Seleccionar el «temporizador»	pulse simultáneamente (+) y (-)	tiempo restante
Desactivar el «temporizador»	pulse (-)	pasará a (00) y luego se apagará

Cuando se activen varios temporizadores, basta con repetir la operación.

**Apagado automático al finalizar la cocción:**

Una vez pasado el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador mostrará de forma intermitente [00] y sonará una señal acústica.

Para detener el sonido y el parpadeo, pulse simplemente un botón.

**Temporizador usado sin cocción:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Activar la placa de cocción	pulse (0/I)	luces indicadoras de la zona encendidas
Seleccionar el «temporizador»	pulse simultáneamente (+) y (-)	(00)
Desactivar la duración	pulse (-)	(00) pasa a 30, 29, 28, etc.
Aumentar la duración	pulse (+)	el tiempo aumentará

Trascurridos 20 segundos, las pantallas se apagan pero el temporizador continúa.

Una vez pasado el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador mostrará de forma intermitente [00] y sonará una señal acústica.

Para detener el sonido y el parpadeo, pulse simplemente un botón. La placa se apagará.

**Bloqueo del panel de control**

Para evitar modificar una selección de la placa, especialmente si va a limpiar el cristal, se puede bloquear el panel de control (exceptuando el botón de Apagado/Encendido [0/I]).

**Bloqueo:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Funcionamiento	pulse (O/I)	(O) o (H) en las pantallas
Bloquear la placa	pulse simultáneamente (-) y el botón de selección de la zona antes de volver a pulsar el botón de selección de la zona	(L) en las 2 pantallas

**Desbloqueo:**

Acción	Panel de control	Pantalla
Funcionamiento	pulse (O/I)	(L) o (H)

**Pasados 5 segundos después de ponerlo a funcionar:**

Desbloquear la placa	pulse simultáneamente (-) y el botón de selección de la zona antes de volver a pulsar (-)	(O) o (H) las pantallas se apagarán
----------------------	---	--

**Consejos de cocción****Calidad de las ollas**

**Materiales adaptados:** acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con base ferromagnética, aluminio con base ferromagnética.

**Materiales no adaptados:** aluminio y acero inoxidable con fondo no ferromagnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

Los fabricantes especificarán si sus productos son compatibles para la inducción. Para comprobar si las ollas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una olla colocada en una zona de cocción de inducción programada en el número [9]. Esta agua debe calentarse en algunos segundos.
- Coloque un imán en la base de la cacerola, debe quedarse pegado.

Algunas ollas pueden hacer ruido cuando se colocan en una zona de cocción de inducción. Estos ruidos no significan que el aparato tenga un defecto en ningún caso ni influye en absoluto en su funcionamiento.

## Tamaño de las ollas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de la cacerola hasta un cierto límite. La base de esta olla debe sin embargo tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de su placa, coloque la olla bien centrada en la zona de cocción.

## Ejemplos de ajustes de las potencias de cocción

(los valores de abajo son indicativos)

1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelación	Arroz, pudding y platos cocinados Verduras, pescado, productos congelados
3 a 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pasta, verduras frescas
6 a 7	Cocinar a fuego suave	Carnes, foie, huevos, salchichas Goulash, rollos de carne, callos
7 a 8	Cocer, freír	Patatas, buñuelos, empanadas
9	Freír, Hervir	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, Hervir	Hervir grandes cantidades de agua

## Mantenimiento y limpieza

**Para limpiar el aparato, apáguelo primero. Deje enfriar el aparato para evitar quemarse.**

- Limpie los restos de la cocción con agua y un detergente o un producto de venta aconsejado para la vitrocerámica.

- No use en ningún caso aparatos de limpieza con vapor o a presión.

- No use objetos que pudiesen rayar la vitrocerámica (tal y como estropajos abrasivos o la punta de un cuchillo).

- No utilice productos de limpieza abrasivos que pudiesen estropear el aparato.

- Seque el aparato con un paño limpio.

- Quite inmediatamente el azúcar y los alimentos que contengan azúcar.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

**Se muestra el símbolo [E 4]:**

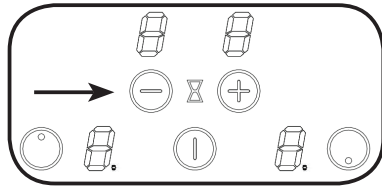
**La placa debe volverse a configurar según el procedimiento siguiente:**

Antes de comenzar el procedimiento:

- Asegúrese de que no haya recipientes en la placa de inducción.
- Coja un recipiente apto para la inducción.
- Desconecte la placa de la red eléctrica: quite el fusible o apague el disyuntor.
- Vuelva a conectar la placa a la red eléctrica: ponga de nuevo el fusible o vuelva a conectar el disyuntor.
- Inicie el procedimiento unos dos minutos después de conectarla a la red eléctrica.
- No pulse [0/I].

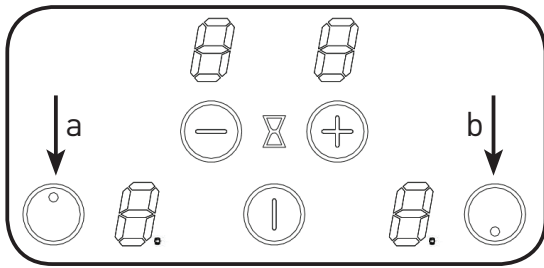
**Anulación de la configuración existente**

1. Mantenga pulsado el botón [-].



2. Con un dedo de la otra mano, pulse sucesiva y rápidamente (en menos de 2 segundos) los botones de «selección».

Si pulsa 2 veces en cada botón y siguiendo el orden descrito a continuación (a -> a-> b-> b), aparecerá [-].



Un doble pitido significa un error de manipulación. En este caso, repita el procedimiento desde el paso nº 1.

3. Quite los dedos de los botones y vuelva a pulsar simultáneamente [-] y [+] durante unos segundos hasta que aparezcan los indicadores intermitentes [E].

4. Espere a que los [E] se queden fijos.

5. Los [E] se transforman después automáticamente en [C]. La configuración quedará anulada.

**¿Cómo volver a configurar la placa?**

- Coja un recipiente ferromagnético de un diámetro de 16 cm como mínimo.
- Seleccione la zona de cocción pulsando el botón de la zona correspondiente.
- Coloque el recipiente sobre la zona a configurar.
- Espere a que [C] se convierta en [-]. La zona de cocción quedará configurada.
- Proceda de la misma manera para todas las zonas de cocción que muestre [C].
- Las zonas de cocción estarán configuradas cuando todas las zonas se detecten y no se muestre más nada.

Utilice sólo un único recipiente para proceder a la configuración.

No coloque nunca varios recipientes en los fuegos durante la configuración.

- Si el indicador [E 4] persiste, llame al servicio técnico.

**La placa o las zonas de cocción no se activan:**

- la placa está mal conectada a la red eléctrica
- el fusible de protección ha saltado
- compruebe que el sistema de bloqueo no esté activado
- los botones sensibles tienen encima agua o grasa
- hay un objeto encima de los botones sensibles

**Se muestra el símbolo [U]:**

- no hay ollas en la zona de cocción
- el recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- el diámetro de la base de la olla es demasiado pequeño con respecto a la zona de cocción

**Se muestra el símbolo [E]:**

- desconecte y vuelva a conectar la placa
- póngase en contacto con el servicio postventa

**Una de las zonas o el conjunto de la superficie de cocción se ha activado:**

- El sistema de seguridad se ha puesto en funcionamiento
- éste se activa en el caso en el que hubiese podido olvidar apagar uno de los fuegos
- También se activa cuando uno o varios botones sensibles tienen algo encima
- una de las ollas está vacía y su base se ha sobrecalentado
- la placa dispone asimismo de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de un calentón.

**El ventilador sigue funcionando después de haber apagado la placa:**

- no se trata de un defecto, el ventilador continúa para proteger el sistema electrónico del aparato
- el ventilador se parará automáticamente

**Se muestra el símbolo [L]:**

- consulte el apartado «bloqueo del panel de control».

**Se muestra el símbolo [E4] o [ER03]:**

- Hay algún objeto o cualquier líquido sobre los botones de control. El símbolo desaparece una vez que libere los botones o los limpie.

**Se muestra el símbolo [E2] o [EH]:**

- La placa ha sufrido un calentón y debe dejarla enfriar y después volverla a encender.

**Se muestra el símbolo [E3]:**

- La olla no sirve para inducción y debe cambiarla.

**Se muestra el símbolo [E6]:**

- Red eléctrica defectuosa. Compruebe la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

**Se muestra el símbolo [E8]:**

- La entrada de aire del ventilador está obstruida, déjela libre.

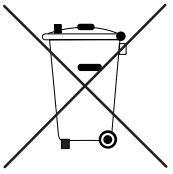
**Se muestra el símbolo [E C]:**

- Error en la configuración. Configure de nuevo la placa y consulte para ello el apartado «Se muestra el símbolo [E 4]».

Si uno de los símbolos anteriores persiste, póngase en contacto con el servicio de postventa.

## Cómo desechar su antiguo aparato


### RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a preservar nuestro medio ambiente.

### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.









## 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.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

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

\*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

