

FR CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

France

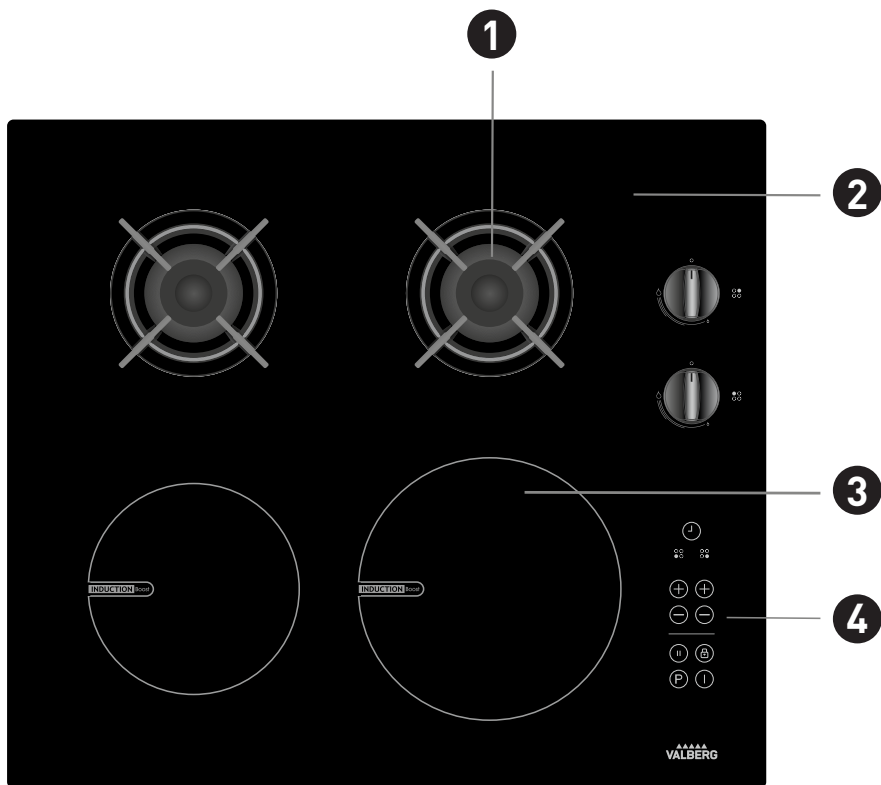


**Table de cuisson
Kookplaat
Encimera**

959251 - MH 2I 2G IC 701T

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	38
MANUAL DEL USUARIO	72





Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT






A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	14	Caractéristiques du produit
		14	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	16	Installation et préparation à l'utilisation
		23	Utilisation de l'appareil
D	Informations pratiques	30	Nettoyage et entretien
		34	Dépannage et transport
		36	Emballage et environnement
		36	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité

Ce guide d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Veillez lire attentivement ce guide avant d'utiliser votre appareil et le conserver, afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Icône	Sous-titre	Description
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	RISQUE D'INCENDIE	Avertissement : risque d'incendie /substances inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	REMARQUE IMPORTANTE	Utilisation correcte de l'appareil

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser votre appareil et gardez-les en lieu sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- Ce guide a été conçu pour plusieurs modèles ; il se peut donc que votre appareil ne possède pas certaines des caractéristiques qui y sont décrites. Pour cette raison, portez une attention particulière à tous les schémas lorsque vous lisez le guide d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient été formés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.



AVERTISSEMENT

L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT**

La cuisson d'aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse, au point de provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Pour les plaques à induction, évitez de placer des objets métalliques, comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- Pour les plaques à induction, après utilisation, éteignez le foyer de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande. Ne vous appuyez pas sur le détecteur de casserole.

- Pour les modèles qui disposent d'un couvercle de table de cuisson, nettoyez tout déversement sur le couvercle avant d'utiliser la table et laissez la table refroidir avant de fermer le couvercle.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou tampons abrasifs durs pour nettoyer la surface du four. Ces derniers sont susceptibles de rayer la surface de l'appareil, ce qui peut entraîner un éclatement de la vitre de la porte ou des dégâts sur la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués pas un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez et ne modifiez en aucune manière les caractéristiques de l'appareil. Des dispositifs de protection pour table de cuisson inadaptés risquent de provoquer des accidents.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz, ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

**ATTENTION**

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et il est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou pour toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.

Veillez accorder une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

- Patientez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Ces instructions sont valables uniquement si le symbole du pays correspondant apparaît sur l'appareil. Dans le cas contraire, reportez-vous aux instructions techniques qui indiquent comment modifier l'appareil conformément aux conditions d'utilisation du pays.

- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif de ventilation. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

- Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre pouvant se briser, soyez prudent(e) lorsque vous la nettoyez. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec les accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'a pas été coincé ou endommagé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.

- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

**ATTENTION**

En cas de rupture du verre de la table de cuisson, procédez comme suit :

1 : Ne touchez pas la surface brisée en verre de l'appareil et ne continuez pas d'utiliser l'appareil.

2 : Fermez immédiatement le débit de gaz via les manettes des brûleurs.

3 : Déconnecter l'alimentation électrique du moyen de déconnexion des canalisations fixes (disjoncteur / fusible).

- Veuillez conserver cet appareil hors de portée des enfants et des animaux.

- Lorsque la table de cuisson à induction fonctionne, éloignez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres et les objets similaires) de l'appareil.

Il est fortement recommandé aux personnes portant un stimulateur cardiaque de consulter leur cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

Avertissements d'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir terminé son installation.

- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est en aucun cas responsable de dégâts résultant d'un positionnement inadéquat et d'une mauvaise installation, effectués par des personnes non agréées.

- Une fois l'appareil déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil ; contactez immédiatement un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, mousse de polystyrène, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants et doivent être rassemblés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige ou à une humidité excessive.

- Les matériaux situés autour de l'appareil (par exemple, des placards) doivent pouvoir supporter une température minimale de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant l'utilisation de cette dernière. Par conséquent, une plaque doit être installée sous l'appareil.

Pendant l'utilisation

- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans l'appareil ou à proximité de celui-ci, lorsqu'il est en marche.



ATTENTION

Nelaissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide, car celle-ci pourrait s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais un feu provoqué par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson et tournez les poignées en position de sécurité, de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue, mettez le commutateur de commande principal à l'arrêt.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (Arrêt) lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est convenablement aérée, surtout lorsque l'appareil est utilisé. Laissez les orifices de ventilation ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'aspiration mécanique).

- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut, le cas échéant, nécessiter une ventilation additionnelle, telle que l'ouverture de fenêtres ou une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation du niveau de ventilation mécanique.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange d'origine et d'avoir recours uniquement à des techniciens agréés, si nécessaire.

Caractéristiques du produit



REMARQUE IMPORTANTE

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle des modèles présentés dans les schémas ci-après.

Liste des pièces

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Brûleur à gaz | 3 Zone à induction |
| 2 Plaque chauffante en céramique | 4 Bandeau de commande |

Spécifications techniques

Tableau des injecteurs

G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe 3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Brûleur rapide		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	3	3
Débit nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
Brûleur intermédiaire		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,75
Débit nominal	166,7 l/h	127,2 g/h

Fiche énergétique

Marque



Modèle

959251 - MH 2I 2G IC
701T

Type de plaque de cuisson

Mixte

Nombre de zones de cuisson

4

Technologie de chauffage - zone de cuisson 1

Gaz

Taille - zone de cuisson 1

cm

Semi-rapide

Efficacité énergétique - zone de cuisson 1

%

59,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 2

Gaz

Taille - zone de cuisson 2

cm

Rapide

Efficacité énergétique - zone de cuisson 2

%

57,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 3

Induction

Taille - zone de cuisson 3

cm

Ø 16,0

Consommation énergétique - zone de cuisson 3

Wh/kg

189,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 4

Induction

Taille - zone de cuisson 4

cm

Ø 20,0

Consommation énergétique - zone de cuisson 4

Wh/kg

189,0

Consommation énergétique de la plaque de cuisson

Wh/kg

189,0

Efficacité énergétique de la plaque de cuisson

%

58,0

Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles munis d'un couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures dont le fabricant ne peut pas être tenu responsable.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.

- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

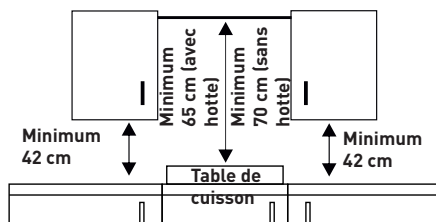
Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, comme un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles situés autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

- Si une hotte ou un placard doit être installé(e) au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle qui est indiquée dans le schéma ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

- Si la base de l'appareil est accessible, placez une protection réalisée dans un matériau adapté sous la base de l'appareil, de manière à ce que la base ne soit pas accessible.

- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que, dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.

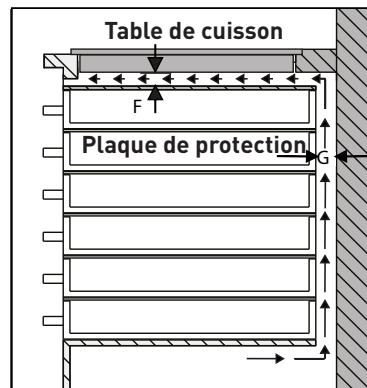
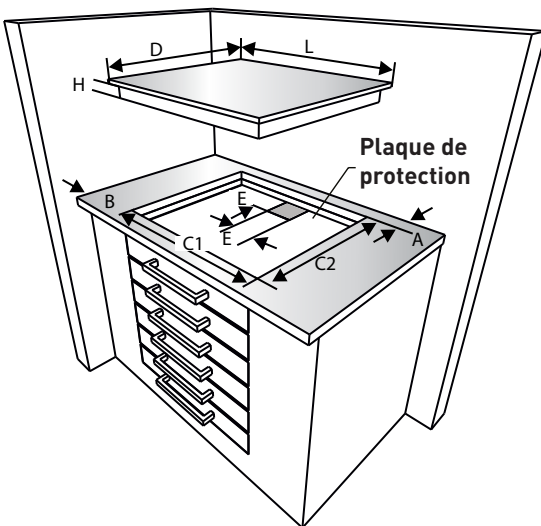
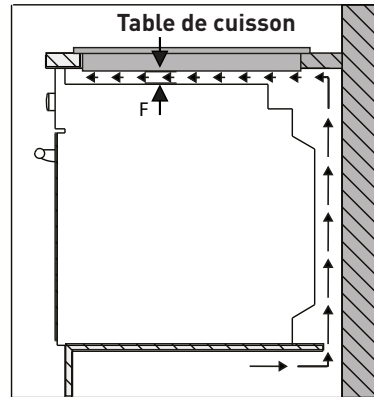
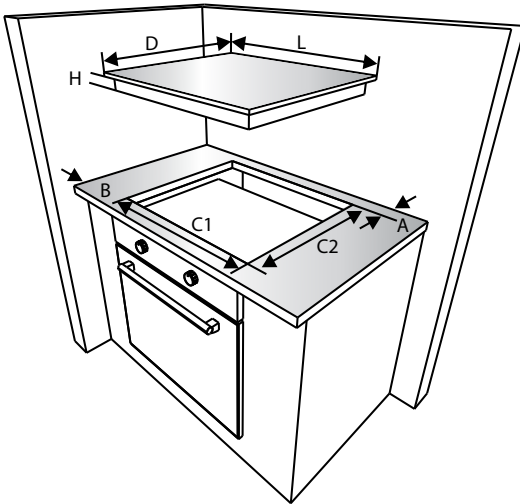
- Vérifiez que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

Installation de la table de cuisson

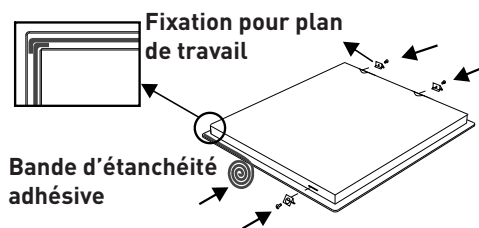
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découpez les dimensions de l'ouverture de la manière indiquée dans le schéma. Repérez l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

L (mm)	590	A min. (mm)	50
D (mm)	520	B min. (mm)	100
H (mm)	52	E (mm)	10
C1 (mm)	560	F min. (mm)	10
C2 (mm)	480/490	G (mm)	20



- Appliquez la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas.



- Vissez les 3 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérez l'appareil dans l'ouverture.

Raccordement au gaz

Mise en place de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccordez l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifiez tout d'abord le type de gaz de la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifiez que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques, afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou si elle n'est pas stable à l'endroit où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée de gaz. Contactez un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée de gaz de la table de cuisson, ce flexible doit être fixé à l'aide d'un collier.

- Raccordez votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.

- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.

- Le flexible qui alimente l'appareil en gaz doit être remplacé tous les ans pour des raisons de sécurité.

- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.

- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.

- Ne placez pas le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.

- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que le flexible n'est pas endommagé. Utilisez de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. N'effectuez pas le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifiez la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

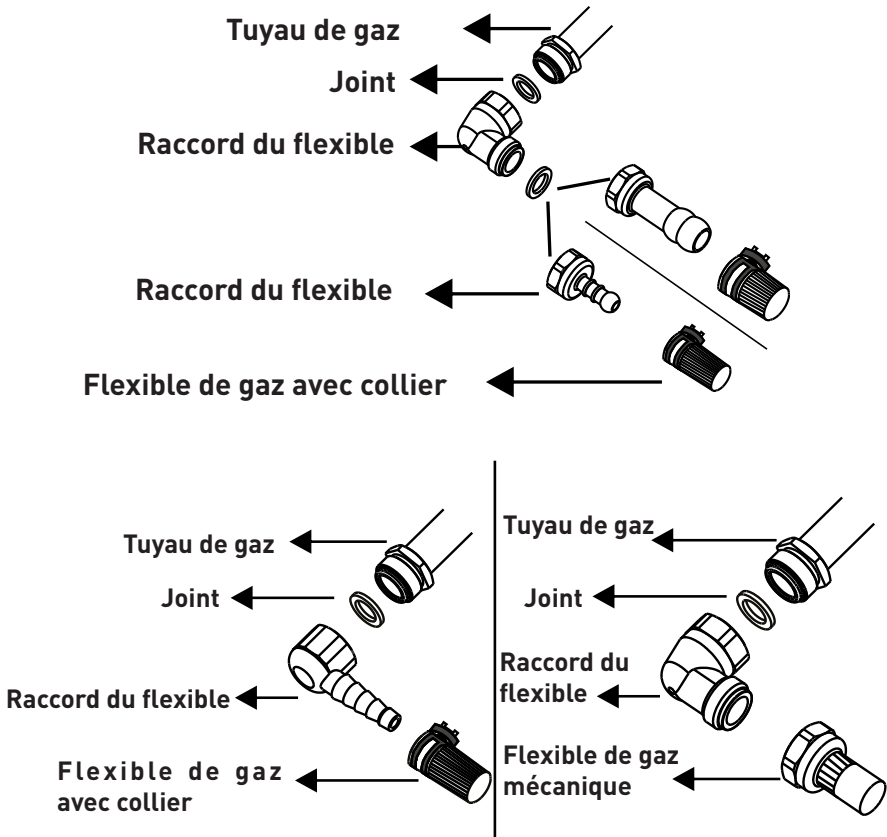
Points à vérifier lors du raccordement fixe au gaz

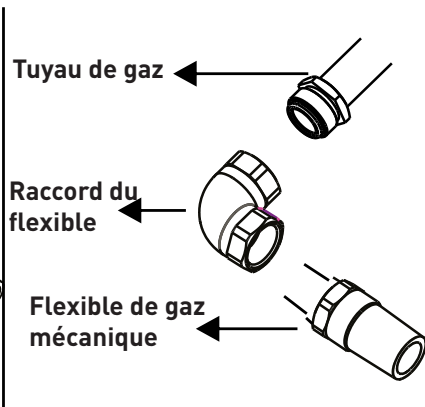
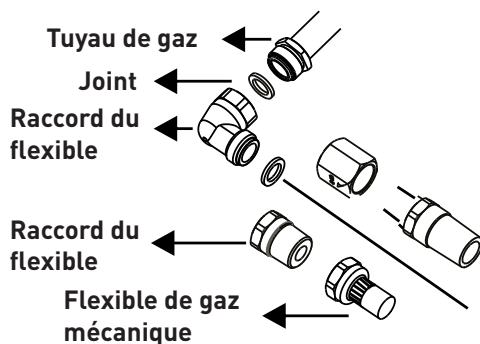
La méthode d'installation du raccordement fixe au gaz (raccord fileté, par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées sous forme de pièces détachées.

Pendant le raccordement, laissez toujours l'écrou du conduit de gaz bloqué, tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin de réaliser le raccordement en toute sécurité, utilisez les clés adaptées. Pour les surfaces situées entre les différentes pièces, utilisez les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés pour le raccordement doivent également être certifiés pour une utilisation dans les circuits de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été fabriqué. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements du schéma ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contactez les autorités locales pour vous renseigner sur le type de raccordement au gaz à utiliser.





La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

• Remplacez les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



AVERTISSEMENT

N'effectuez pas le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

Conversion du gaz (le cas échéant)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. La procédure suivante doit alors être appliquée.

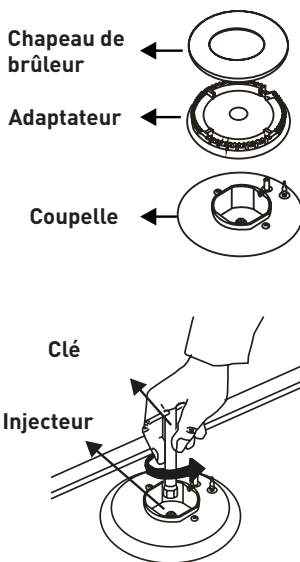
Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

• Coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

• Retirez les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.

• Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.



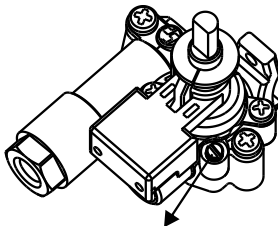
Réglage de la position réduite de la flamme

Tout d'abord, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les soupapes avec dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige de la soupape, comme illustré. Pour les soupapes sans dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige de la soupape, comme indiqué dans l'illustration. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commande (et le micro-contact, si votre modèle en est équipé) lors de la modification.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agitez la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme, afin de vérifier si elle est stable.

La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée. Vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

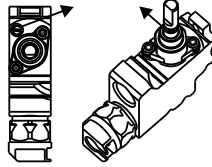
Vanne avec thermocouple



Vis de réglage du ralenti

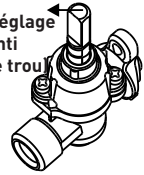
Vanne avec thermocouple

Vis de réglage du ralenti



Vanne sans thermocouple

Vis de réglage du ralenti (dans le trou)

Remplacement de l'arrivée de gaz

Dans certains pays, le type d'arrivée de gaz peut varier selon le gaz utilisé. Dans ce cas, démontez les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccordez la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous au chapitre « Mise en place de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

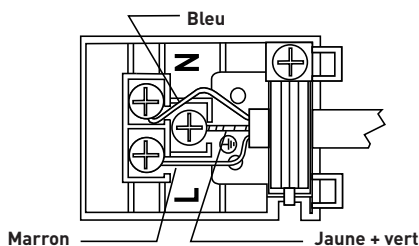
Branchements électriques et sécurité**AVERTISSEMENT**

Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifiez si la tension nominale de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le cordon d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, assurez-vous de bien utiliser des cordons correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faites appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- N'utilisez pas d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié, ni écrasé. Dans le cas contraire, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur au moyen d'une prise, installez un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm), conformément à la réglementation en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier, puis refermez le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Utilisation de l'appareil

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas d'un système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, suivez les procédures ci-après.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyez sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction allumage à une main

Appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer et maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle se trouve à 90 degrés. Le micro-interrupteur sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage, tant que la manette reste enfoncée. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

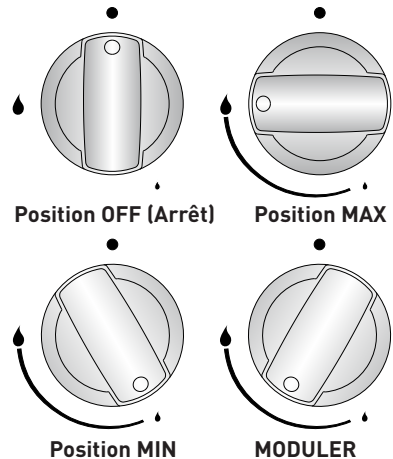
Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non brûlé. Fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

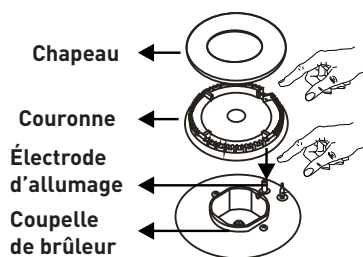
Commandes de la table de cuisson

Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placez le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en plaçant le bouton entre la position maximum et la position minimum. N'utilisez pas les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifiez visuellement la flamme. Si la flamme présente une pointe jaune, si elle monte ou n'est pas stable, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs, une fois que ces derniers auront refroidi. Vérifiez que les chapeaux des brûleurs ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêtez les brûleurs, ventilez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum, une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour utiliser les brûleurs de manière optimale, reportez-vous au tableau ci-après pour obtenir des indications sur le diamètre conseillé pour le fond des ustensiles. Les ustensiles présentant des dimensions inférieures au minimum indiqué engendrent une perte de chaleur.

Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

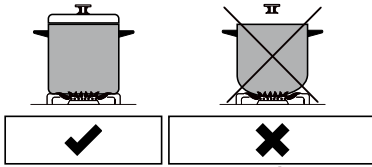
Assurez-vous que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car cela pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Coupez l'alimentation en gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

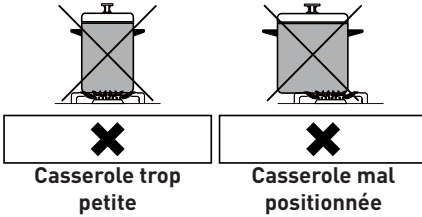


AVERTISSEMENT

- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat et épais.
- Vérifiez que le fond des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux éloignés des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et n'y posez pas d'objets.
- Ne placez pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ces derniers pourraient provoquer de graves brûlures.
- Ne laissez pas le manche des ustensiles ou tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



Casserole à fond arrondi



Zone à induction

Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

Niveaux de puissance	Utilisation
0	Zone à induction éteinte
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

Ustensiles de cuisine

• Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, fabriqués en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine influent directement sur les performances de cuisson.

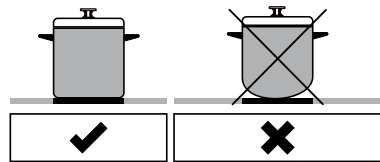
• Les ustensiles de cuisine dont le fond est en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur la plaque de cuisson. Dans un tel cas, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

• Pour vérifier si un ustensile convient pour la cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond de cet ustensile.

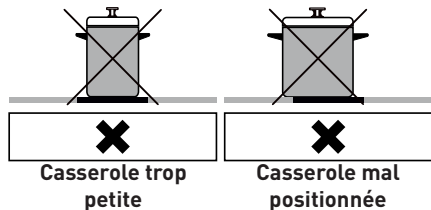
• Les ustensiles de cuisine doivent être placés au centre de la table de cuisson. Si l'ustensile n'est pas placé correctement, le message ... s'affiche.

• Lors de l'utilisation de certaines poêles, vous pouvez entendre différents bruits ; ces bruits proviennent des poêles en question et n'affectent nullement les performances de la plaque de cuisson.

• Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine pouvant être détectés est de 110 mm pour les plaques de cuisson de 160 mm à 210 mm et de 160 mm pour les plaques de cuisson de 290 mm. Une plus grande surface de cuisson permet d'améliorer les performances de cuisson.

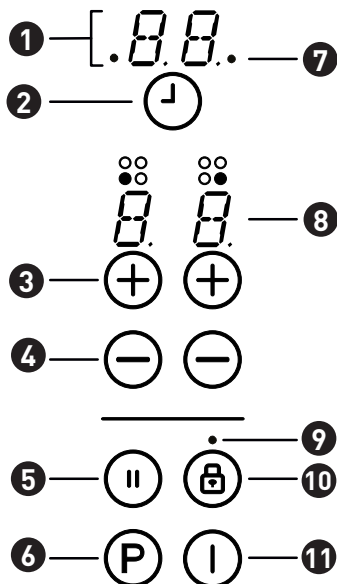


Casserole à fond arrondi



Cet appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

Commandes sensibles



- 1 Affichage du minuteur
- 2 Sélection du minuteur
- 3 Augmentation de la puissance/du minuteur
- 4 Diminution de la puissance/du minuteur
- 5 Pause
- 6 Fonction Booster
- 7 Témoins de la zone de cuisson et de la fonction minuteur
- 8 Affichage de la puissance

9 Témoin de verrouillage

10 Verrouillage

11 Marche/Arrêt

Utilisez des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

Une fois l'appareil mis en marche, tous les affichages s'allument brièvement. La table de cuisson entre ensuite en mode veille et est prête à être utilisée.

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur l'un des boutons est suivie d'un signal sonore.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt ①. Tous les affichages de la puissance affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Arrêt de l'appareil

Vous pouvez arrêter la table de cuisson à tout moment en appuyant sur ①.

Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage de la puissance sélectionnée et les points clignotants de tous les autres affichages de puissance sont éteints.

Réglez la température à l'aide des boutons d'augmentation de la puissance \oplus ou de diminution de la puissance \ominus . La zone de cuisson est prête à être utilisée. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionnez la puissance souhaitée, puis appuyez sur le bouton « P » pour activer la fonction Booster.

Arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton \ominus , réduisez la température à « 0 ». (Une pression simultanée sur les boutons \oplus et \ominus abaisse également la température à « 0 ».) Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur le bouton ①

En mode veille, « H » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique qu'il est dangereux de toucher la zone vitrocéramique en raison de sa température élevée.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante ne présente plus de danger.

Pause

La fonction de pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.

Si cette fonction est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau précédent.

Si la fonction de pause n'est pas désactivée, la table de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.

Appuyez sur II pour activer la pause. La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « II » apparaît sur tous les affichages.

Appuyez à nouveau sur II pour désactiver la pause. Le symbole « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de température n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de la température d'une zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Niveau de chaleur	Arrêt de sécurité au bout de
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfant

Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité enfant. Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur le bouton d'augmentation de la puissance \oplus et le bouton de réduction de la puissance \ominus , puis appuyez une nouvelle fois sur la touche d'augmentation de la puissance \oplus . Le symbole « L », signifiant LOCKED (verrouillé), apparaît sur tous les affichages de la puissance et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les symboles « L » et « H » s'affichent en alternance.)

La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, allumez d'abord la table de cuisson ⊕. Appuyez simultanément sur le bouton d'augmentation de la puissance et le bouton de réduction de la puissance ⊖, puis appuyez une nouvelle fois sur le bouton de réduction de la puissance ⊖. Le symbole « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le mode de sécurité de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est alors plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple, pour régler la température). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est activée lorsque vous appuyez sur le bouton de verrouillage ⊗ pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

Fonction minuteur

La fonction minuteur est proposée en deux versions, décrites ci-après.

Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur ⊕ pour augmenter la durée ou sur ⊖ pour réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît.

Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte. Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ou si vous appuyez sur l'un des boutons.

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment, à l'aide du bouton de réglage du minuteur ⊕ et/ou du bouton de réduction du minuteur ⊖. L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec le bouton ⊕ interrompt aussi le minuteur de fin de cuisson.

Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, choisissez le réglage de la température, puis activez le bouton de réglage du minuteur ⊕

Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur indique le prochain minuteur qui arrive à expiration (en cas de minuteurs multiples pour les différentes zones de cuisson).

Une fois le minuteur arrivé à 0, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou si vous appuyez sur l'un des boutons.

Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les opérations suivantes peuvent être indiquées par un signal sonore.

- Chaque pression normale sur l'un des boutons s'accompagne d'un bref signal sonore.

- Toute pression prolongée sur l'un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez la puissance souhaitée, puis appuyez sur le bouton « P » (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si elle est disponible pour la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, « P » apparaît sur l'affichage correspondant. L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.

Le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante indique qu'il est nécessaire de réduire la puissance. Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages avant que la puissance ne soit réduite.

Codes d'erreur

En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de la puissance.

E1 Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faites appel à un technicien qualifié.

E3 La tension d'alimentation diffère de la valeur nominale. Appuyez sur ① pour éteindre la table de cuisson. Attendez que le voyant « H » disparaisse pour l'ensemble des zones de cuisson. Appuyez une nouvelle fois sur ① pour utiliser de nouveau la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faites appel à un technicien qualifié.

E4 La fréquence d'alimentation en Hz est différente de la valeur nominale de 50 Hz prévue pour l'appareil. Appuyez sur ① pour éteindre la table de cuisson. Attendez que le voyant « H » disparaisse pour l'ensemble des zones de cuisson. Appuyez une nouvelle fois sur ① pour utiliser de nouveau la table de cuisson. Si le même code d'erreur s'affiche à nouveau, faites vérifier la connexion électrique de la plaque de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié. ① Si le problème ne provient pas de la connexion au réseau électrique, faites appel au service après-vente.

E5 La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyez sur ① pour éteindre la table de cuisson et laissez les résistances refroidir.

E6 Erreur de communication entre les commandes sensibles et la résistance. Faites appel à un technicien qualifié.

E7 La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faites appel à un technicien qualifié.

E8 La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faites appel à un technicien qualifié.

E9 Erreur d'étalonnage. Faites appel à un technicien qualifié.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant, avant de les utiliser sur votre appareil.

- Utilisez des crèmes ou liquides nettoyants ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risqueraient d'endommager les surfaces de l'appareil.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des particules, car ils risqueraient de rayer le verre ou les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyez immédiatement tout débordement de liquide, afin d'éviter que les différentes pièces ne soient endommagées.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si elle est heurtée par un objet tranchant.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de produits de nettoyage conçus pour le métal, car ils pourraient endommager le verre.



AVERTISSEMENT

Tables de cuisson en céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est bien éteint et appelez un technicien.

- Utilisez des crèmes ou nettoyeurs liquides pour nettoyer la surface vitrocéramique. Rincez ensuite le verre, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Nettoyez immédiatement les projections de sucre ou d'aliments sucrés, une fois la surface refroidie.

- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.

- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Des projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les produits de nettoyage employés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.



REMARQUE IMPORTANTE

Ne nettoyez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



REMARQUE IMPORTANTE

Ne laissez pas trop longtemps des taches de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.

- Essuyez les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau pure. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne nettoyez pas les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne laissez pas trop longtemps des taches de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

**AVERTISSEMENT**

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Autres parties

- Vérifiez régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contactez un professionnel agréé pour le remplacer.
- Il est recommandé de remplacer les pièces du raccordement au gaz tous les ans. En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contactez un professionnel agréé.

Dépannage et transport

Dépannage



REMARQUE IMPORTANTE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'affichage de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible correspondant à l'appareil dans la boîte à fusibles. Vérifiez que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Séchez les commandes ou retirez l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumez la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et le témoin LED de la sécurité enfant est allumé.	La fonction Sécurité enfant est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est dû au transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utilisez une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté de la table.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

<p>Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.</p>	<p>Les brûleurs sont peut-être en position « Off » (Arrêt). La pression de l'alimentation en gaz n'est peut-être pas adaptée. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'un branchement électrique) est coupée.</p>	<p>Vérifiez la position de la manette. Vérifiez l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.</p>
<p>Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.</p>	<p>Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal assemblés. La pression de l'alimentation en gaz n'est peut-être pas adaptée. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'un branchement électrique) est coupée.</p>	<p>Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifiez l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.</p>
<p>La flamme est orange/jaune.</p>	<p>Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal assemblés. La composition du gaz est différente.</p>	<p>Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. N'utilisez pas l'appareil pendant deux heures.</p>
<p>Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.</p>	<p>Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.</p>	<p>Vérifiez que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.</p>
<p>Le brûleur est bruyant.</p>	<p>-</p>	<p>Ceci est parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.</p>
<p>Bruit</p>	<p>-</p>	<p>Il est normal que certaines pièces métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.</p>

Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, placez-le dans son emballage et son carton d'origine. Respectez les indications de transport figurant sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixez les éléments mobiles à l'appareil afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparez un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

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



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

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

40 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel49 Productkenmerken
49 Technische specificaties**C** Gebruik van het toestel51 Installatie en voorbereiding voor gebruik
58 Gebruik van het product**D** Praktische informatie65 Reiniging en onderhoud
69 Probleemoplossing en transport
71 Verpakking en milieu
71 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbol	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

Algemene veiligheids waarschuwingen

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.



WAARSCHUWING

Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet.

Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

**WAARSCHUWING**

Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

**WAARSCHUWING**

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.

- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe

metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken.

Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.

Installatie- en onderhoudswerk dat door nieterkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast.

Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

**LET OP**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen. Wacht ten minste 1 minuut alvorens u de brander opnieuw inschakelt.
 - Deze instructies zijn alleen geldig als het juiste landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een ventilatieapparaat. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.

- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

- **Waarschuwing:** Indien het oppervlak gebarsten schakelt u de voeding van het toestel uit om het risico op elektrische schokken te vermijden.

**LET OP**

Ga als volgt tewerk wanneer het glas van de kookplaat breekt:

1: raak het gebroken oppervlak van het toestel niet aan en gebruik het toestel niet langer.

2: schakel onmiddellijk de gastoevoer uit via de handvatten van de bekkens.

3: schakel de stroomtoevoer uit door het toestel van het net te halen (onderbreker/zekering).

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen).
Personenmeteenpacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of deze tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

Tijdens het gebruik

- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij het apparaat als het in werking is.



LET OP

Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgenomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.

- Let erop dat de bedieningsstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien nodig.



LET OP

Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd.

Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (mechanische afzuigkap).

Tijdens reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is uitgeschakeld voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

Productkenmerken



Belangrijk

De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 Gasbrander | 3 Inductiezone |
| 2 Keramische kookplaat | 4 Bedieningspaneel |

Technische specificaties

Injector tabel

G30 28-30mbar

4,8 kW 345 g/h

II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe:3

G20 20 mbar

**G30/G31
28-30/37 mbar**

Snelle

	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kW)	3	3
Consumption in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h

MEDIUM BRANDER

	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kW)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

Energiefiche



Merk		
Model	959251 - MH 2I 2G IC 701T	
Type kookplaat	Gecombineerd	
Aantal kookzones	4	
Verwarmtechnologie-1	Gas	
Formaat-1	cm	Normaal
Energie-efficiëntie-1	%	59,0
Verwarmtechnologie-2	Gas	
Formaat-2	cm	Snel
Energie-efficiëntie-2	%	57,0
Verwarmtechnologie-3	Inductie	
Formaat-3	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-4	Inductie	
Formaat-4	cm	Ø 20,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	189,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	189,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,0

Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2, EN 30-2-1

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

Installatie en voorbereiding voor gebruik



WAARSCHUWING

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.

- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.

- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

Instructies voor de installateur

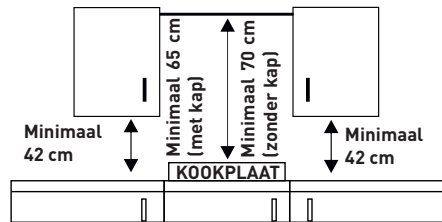
Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.

- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.

- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.

- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

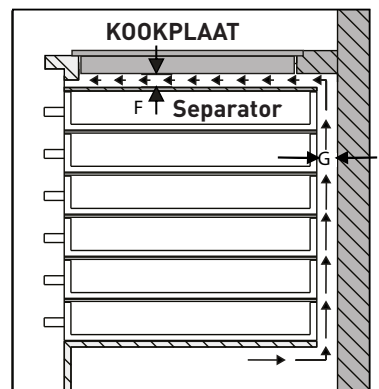
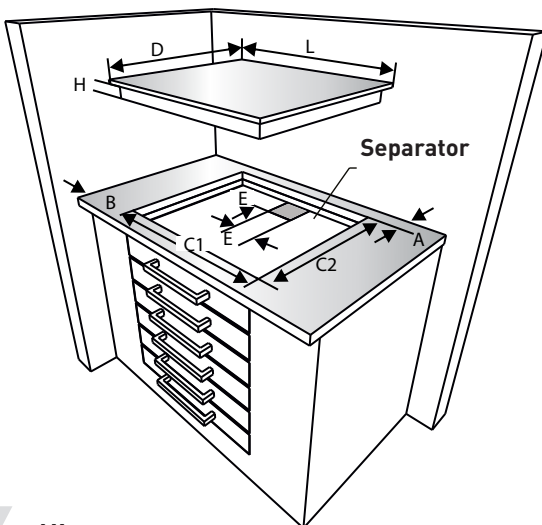
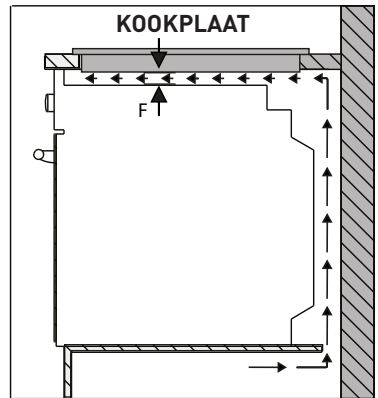
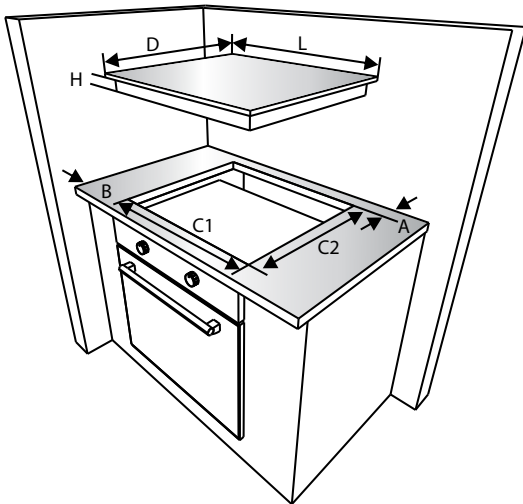
Installatie van de kookplaat

Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal, bevestigingsbeugels en -schroeven.

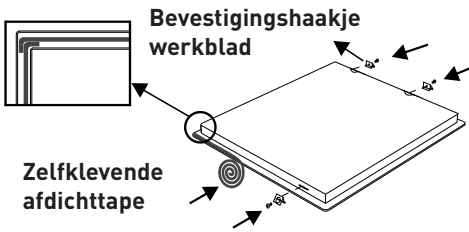
- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding.

Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	100
H (mm)	52	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	480/490	G (mm)	20x



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 3 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

Gasaansluiting

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

Sluit het apparaat aan overeenkomstig de lokale en internationale normen en regels van toepassing. U dient eerst te controleren welk type gas op het fornuis is geïnstalleerd. Deze informatie staat vermeld op een etiket achterop het fornuis.

U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinspuitsers vinden op de tabel met technische gegevens. Controleer of de druk van het toevoergas in overeenstemming is met de waarden in de tabel met technische gegevens om het meest efficiënte gebruik te verkrijgen en een minimaal gasverbruik te waarborgen. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. U dient voor deze aanpassingen contact op te nemen met de erkende servicedienst.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang

- Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van de kookplaat wordt bevestigd, moet deze worden bevestigd door een pijpzet.

- Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt.

- De maximale toegestane lengte van de slang is 1,5 m.

- De slang die het apparaat van gas voorziet moet voor uw veiligheid ieder jaar worden vervangen.

- De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90 °C.

- De slang mag niet gebarsten, gescheurd, gebogen of gevouwen zijn.

- Houd de slang uit de buurt van scherpe hoeken en voorwerpen die kunnen bewegen.

- Voordat u de aansluiting monteert, dient u ervoor te zorgen dat de slang niet beschadigd is. Voor een check uit met zeepsop of lekkagevloeistof. Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.

- Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer de vervaldatum van alle onderdelen die voor de aansluiting worden gebruikt.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

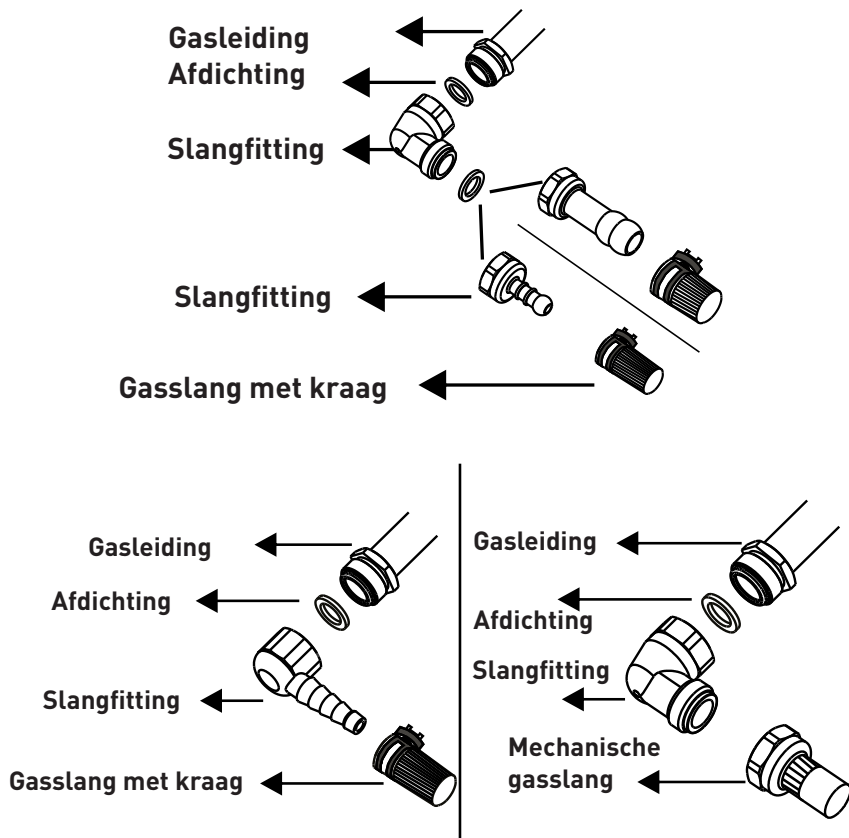
Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen voor uw land worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

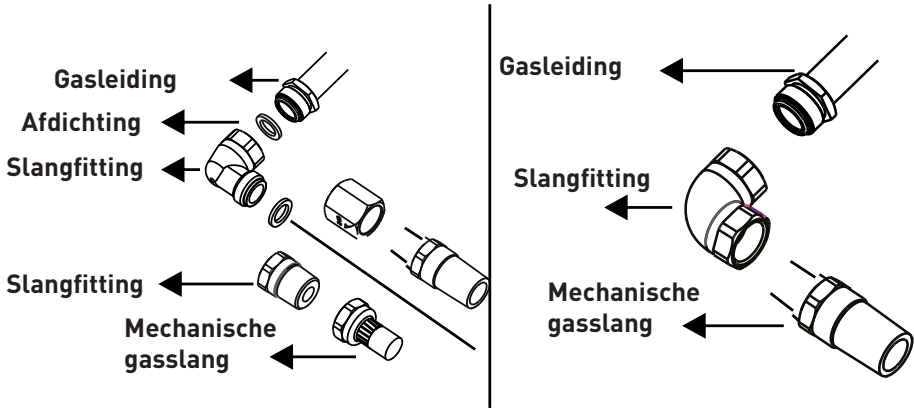
Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd.

De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn.

In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.





Het fornuis dient te worden geïnstalleerd en onderhouden door een erkende en geregistreerde gasinstallateur in overeenstemming met de huidige veiligheidsregelgeving.



WAARSCHUWING

Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.

Gasomschakeling (indien van toepassing)

Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuiter voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen.

Inspuiter verwisselen

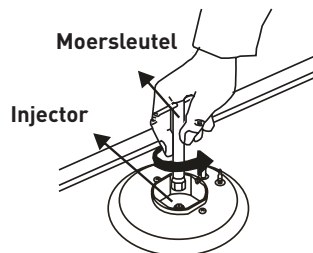
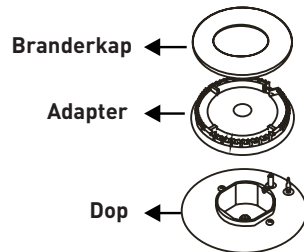
Kookplaat branders

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

- Verwijder de deksels van de brander en de adapters.

- Gebruik voor het losschroeven van de inspuiter een moersleutel van 7 mm.

- Vervang de inspuiter met de inspuiter in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de gasinspuiter tabel.



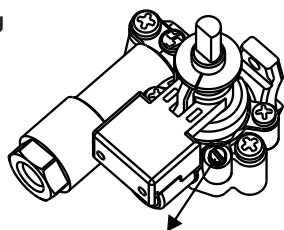
Afstellen van de gereduceerde vlamstand

Controleer eerst of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of de gastoevoer openstaat. De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas zoals afgebeeld op de tekeningen.

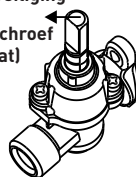
Voor kleppen zonder een vlambeveiliging bevindt de schroef zich binnenin de klepas zoals afgebeeld op de tekening. Om de vlamstand makkelijker aan te passen, raden wij aan dat u tijdens de wijziging het bedieningspaneel (en de microschakelaar als uw model die heeft) verwijderd.

Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimumstand te bepalen. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypass-schroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

De bypasschroef moet worden losgedraaid om over te schakelen van lpg naar aardgas. Voor overzetting van aardgas naar lpg, moet de bypassschroef worden vastgedraaid. Controleer of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of gastoevoer open staat.

Klep met vlambeveiliging

Bypassschroef

Klep met**Bypasschroef vlambeveiliging****Klep zonder vlambeveiliging****Bypasschroef (in het gat)**Wijziging van de gasinlaat

Voor sommige landen kan het type gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/ of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de «assemblage van de gastoevoer en lekcontrole» clausule zoals hierboven beschreven.

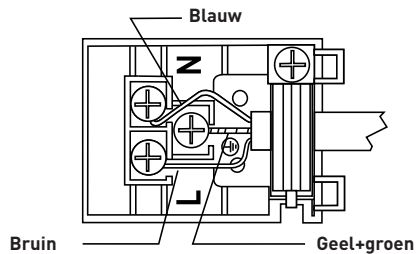
Elektrische aansluiting en veiligheid**WAARSCHUWING**

De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**WAARSCHUWING**

DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



Gebruik van het product

Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Het positie-symbool boven iedere regelknop geeft de brander aan die door deze knop wordt geregeld.

Handmatige ontsteking van de gasbranders

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor kookplaten

Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop op de 'maximale' stand staat. Houd de knop nog steeds ingedrukt en houd er een brandende lucifer of gasaansteker bij de bovenste ring van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Elektrische vonkontsteking met de regelknop

Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop in een positie van 90 graden staat.

De microscharnelaar onder de knop geeft zolang de regelknop wordt ingedrukt vonken door de ontstekingselektrode. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

Vlambeveiliging

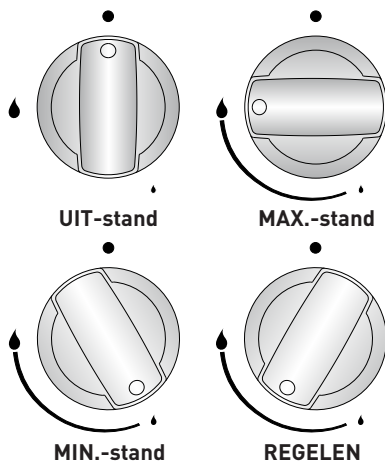
Kookplaat branders

Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam per ongeluk uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

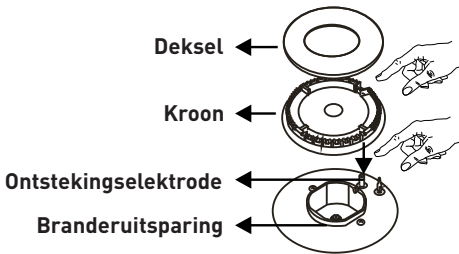
Bedieningsknoppen kookplaat

Gasbrander

De knop heeft 3 standen: uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam). Ontsteek de brander met de knop in de maximumstand; u kunt daarna de vlamlengte aanpassen tussen de maximum- en minimumstanden. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximumstand en de uit-stand.



Bekijk na ontsteking de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet, draait u het gas uit en controleert u na afkoeling de montage van de branders en kronen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen zit. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de branders uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 seconden voordat u opnieuw ontsteekt.



U schakelt de branders uit door de knoppen van de branders rechtsom te draaien, zodat de knop van de brander op '0' staat of het teken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de minimumstand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan altijd af te dekken om warmteverlies te voorkomen.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder vermelde minimumafmetingen leidt tot energieverlies.

Snel-/wokbrander	22-26 cm
Normale brander	14-22 cm
Hulpbrander	12-18 cm

Zorg ervoor dat de vlammen niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de kunststof accessoires rond de pan (handvaten, enz).

Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.



WAARSCHUWING

- Maak uitsluitend gebruik van pannen met vlakke en dikke bodems.

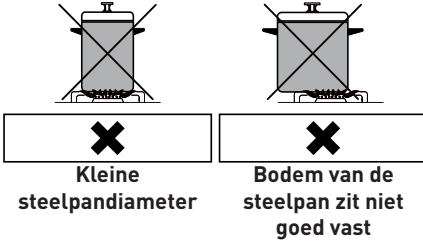
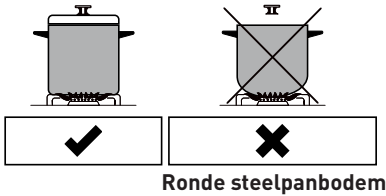
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u deze op de brander plaatst.

- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat werkt. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.

- Na gebruik blijven de branders gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.

- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

- Laat geen pannenhandvaten of eventueel ander kookgerei over de randen van de kookplaat uitsteken.



Inductiezone

De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zacht sudderen, langzaam opwarmen
6-7	Opnieuw opwarmen en flink sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

Kookgerei

• Gebruik kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer of roestvast staal van goede kwaliteit met een dikke, vlakke, gelijkmatige bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei heeft een directe invloed op de kookprestatie.

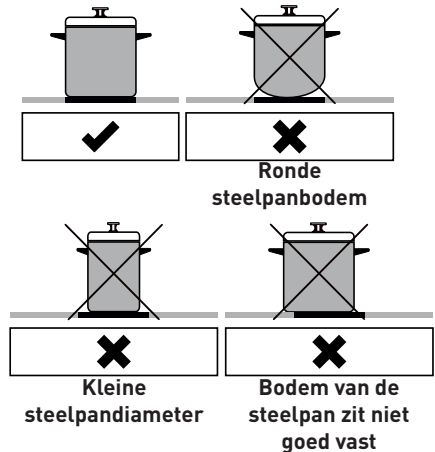
• Kookgerei met een bodem van geëmailleerd staal, aluminium of koper kunnen ervoor zorgen dat er metaalresidu achterblijft op de kookplaat. Het residu is heel moeilijk te verwijderen als u het laat zitten. Reinig daarom de kookplaat na elk gebruik.

• Kookgerei is geschikt voor inductie als een magneet aan de bodem blijft 'kleven'.

• Kookgerei moet centraal op de kookplaat worden geplaatst. Als de pan niet goed staat, wordt dit aangegeven.

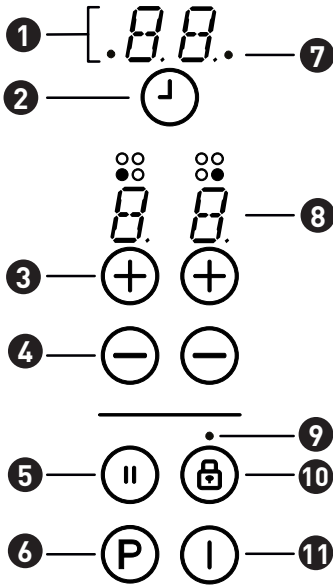
• Bij bepaalde pannen kunt u verschillende geluidjes horen. Dit komt door het ontwerp van de pan en heeft geen invloed op de prestatie of veiligheid van de kookplaat.

• De minimale pandiameter die de elementen kunnen waarnemen is Q110 mm bij 160 - 210 mm kookplaten en Q160 mm bij een 290 mm kookplaat. De kookprestatie is beter bij een groter kookoppervlak.



Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via displays en geluidssignalen bevestigd.

Aanraakbedieningseenheid



- 1** Timerbeeldscherm
- 2** Timerselectie
- 3** Links verhogen van warmteinstelling/timer
- 4** Links verlagen van warmteinstelling/timer
- 5** Slim pauzeren
- 6** Boost
- 7** Timerfunctie kookzone-indicators
- 8** Kookzonedisplay

- 9** Indicator toetsvergrendeling
- 10** Toetsvergrendeling
- 11** Aan/Uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat de netstroom wordt ingeschakeld, lichten alle displays kort op. Vervolgens komt de kookplaat in stand-by-modus en is hij gereed voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend door op de juiste elektronische knop te drukken. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.

Het apparaat aanzetten

Schakel de kookplaat aan met de AAN/UIT-knop **11**. Alle displays van de kookplaat vertonen een statische "0" en de stippen rechtsonder knipperen. (Indien er binnen 20 seconden geen kookzone wordt gekozen, schakelt de kookplaat automatisch uit.)

Het apparaat uitzetten

Schakel de kookplaat elk willekeurig moment uit door **11** te drukken.

Stop de werking van de kookplaat na gebruik door de bedieningsschakelaar af te zetten en vertrouw niet op de panherkenning. **11**

De kookzones aanzetten

Druk op de verwarmersselectieknop die overeenkomt met de verwarmers die u wilt gebruiken. Er verschijnt een statische stip op het display van de gekozen verwarmers en de knipperende stippen op alle andere displays gaan uit.

Kies de temperatuurstelling met de knop voor het verhogen van de warmte-instelling ⊕ of de knop voor het verlagen van de warmte-instelling ⊖. Het element is nu klaar voor gebruik. Selecteer voor snelle kooktijden het gewenste kookniveau en druk op de knop 'P' om de boost-functie te activeren.

De kookzones uitzetten

Kies het element dat u wilt uitschakelen door op de verwarmersselectieknop te drukken. Gebruik de knop ⊖ en verlaag de temperatuur naar '0'. (Tegelijkertijd op de knoppen ⊕ en ⊖ drukken zet de temperatuur ook op '0'.)

Als de kookzone heet is, wordt er in plaats van '0' 'H' weergegeven.

Alle kookzones uitzetten

Druk op de knop ① om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de stand-by-modus verschijnt 'H' op alle kookzones die heet zijn.

Indicator van de restwarmte

De indicator van de restwarmte geeft aan dat het keramische deel een temperatuur heeft die nog te gevaarlijk hoog is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het respectievelijke display 'H' aan totdat de temperatuur van de desbetreffende kookzone veilig is.

Slim pauzeren

vermogen van alle ingeschakelde branders verminderd.

Als u Slim pauzeren deactiveert, schakelen de branders automatisch naar het vorige niveau.

Als Slim pauzeren niet wordt gedeactiveerd, schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op ② aan om Slim pauzeren te activeren. Het vermogen van de geactiveerde brander(s) wordt verminderd tot niveau 1 en «II» verschijnt op alle displays.

Druk nogmaals op ② om Slim pauzeren te deactiveren. «II» verschijnt en de branders gaan werken op de het vorig ingestelde niveau.

Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zal de tijdsduur resetten naar de oorspronkelijke waarde. Deze oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder weergegeven.

Warmteinstelling	Uitschakelbeveiligingsfunctie uit na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

Kinderslot

Na inschakeling van het apparaat kan het kinderslot worden geactiveerd. Om het kinderslot te activeren, drukt u tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmteinstelling ⊕ en de knop verlagen warmteinstelling ⊖ en druk dan nogmaals op de knop verhogen warmte-instelling ⊕. 'L' dat LOCKED (VERGRENDELD) betekent, verschijnt in het display van alle verwarmers en de regelknoppen kunnen niet worden gebruikt. (Als een kookzone heet is, zullen afwisselend 'L' en 'H' worden weergegeven.) De kookplaat blijft vergrendeld totdat deze wordt ontgrendeld, zelfs als het apparaat aan en uit is gezet.

Zet de kookplaat eerst aan om het kinderslot te deactiveren. Druk tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmteinstelling ⊕ en de knop verlagen warmteinstelling ⊖ en druk dan nogmaals op de knop verlagen warmteinstelling ⊖. 'L' verdwijnt van het display en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de 'veilige modus' in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door op de knoppen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling ⊕ minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken van minstens 2 sec. gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de kookplaat vergrendeld.

Timerfunctie

De timerfunctie is beschikbaar in twee versies, namelijk:

Kookwekker (1 - 99 min.)

De kookwekker kan worden bediend als de kookzones uitgeschakeld staan.

De timerdisplay geeft '00' aan met een knipperende stip.

Druk op ⊕ om de tijd te verhogen of op ⊖ om de tijd te verlagen. Het bereik loopt van 0 tot 99 minuten. Indien er binnen 10 seconden niets wordt veranderd aan de weergegeven tijd, wordt de kookwekker ingesteld en zal de knipperende stip verdwijnen. Als de timer eenmaal is ingesteld, gaat hij aftellen.

Als de timer op nul staat, klinkt er een geluidssignaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

De kookwekker kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door middel van de timerinstellingsknop ⊕ en/of de knop timer verlagen ⊖. Het uitschakelen van de kookplaat schakelt ook de kookwekker uit.

Kookzonetimer (1 - 99 min.)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer voor iedere kookzone worden geprogrammeerd.

Selecteer een kookzone, dan de temperatuurinstelling en activeer tot slot de timerinstellingsknop ⊕.

De timer kan worden geprogrammeerd om een kookzone uit te schakelen. Vier leds rondom de timer geven aan voor welke kookzone de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste handeling verandert het timerdisplay naar de timer die als eerste afloopt (als er een timer is ingesteld voor meer dan één kookzone).

Als de timer afloopt, hoort u een geluidssignaal en geeft de timer '00' weer.

De led van de desbetreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en als de kookzone heet is, wordt 'H' weergegeven.

Het geluidssignaal en het knipperen van het timerled stoppen automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is worden de volgende activiteiten aangegeven met de zoemer.

- Normale knopactivering gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende knopbediening voor een langere tijd (10 seconden) gaat gepaard met een langer geluidssignaal met tussenpozen.

Boost-functie

Selecteer een kookzone en stel het gewenste kookniveau in en druk vervolgens op de (boost-)knop 'P' om deze functie te gebruiken.

De boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is voor de geselecteerde kookzone. Als de boostfunctie actief is, wordt een 'P' weergegeven op het desbetreffende display. Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd.

De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knipperen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is 3 seconden actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt verminderd.

Foutcodes

Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.

E1

Koelventilator uitgeschakeld.
Bel een erkende servicemonteur.

E3

De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot 'H' voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

E4

De frequentie in Hz is anders dan de nominale waarde van 50 Hz die voor dit toestel voorzien is. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot 'H' bij alle zones verdwijnt. Druk opnieuw op ① om de kookplaat opnieuw te gebruiken. Laat de aansluiting van de kookplaat op het netwerk nakijken door een erkend elektricien wanneer dezelfde foutcode opnieuw verschijnt. Contacteer de klantendienst wanneer het probleem niet veroorzaakt wordt door het elektriciteitsnetwerk. ①

E5

De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken en laat de verwarmers afkoelen.

E6

Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de verwarmers. Bel een erkende servicemonteur.

E7

Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.

E8

Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.

E9

Kalibratiefout. Bel een erkende servicemonteur.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



WAARSCHUWING

Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.



OPGELET

Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



OPGELET

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.



WAARSCHUWING

**K e r a m i s c h e
k o o k p l a t e n - a l s
h e t o p p e r v l a k
g e b a r s t e n i s, m o e t
u h e t a p p a r a a t
u i t s c h a k e l e n o m h e t
r i s i c o o p e l e k t r i s c h e
s c h o k k e n t e
v o o r k o m e n.**

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



OPGELET

Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Gemorste gesuikerde of zoete gerechten moeten onmiddellijk na het afkoelen van het glas worden gereinigd.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.



OPGELET

Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



OPGELET

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrijstalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrijstalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

**OPGELET**

Was de roestvrijstalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

**OPGELET**

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

**WAARSCHUWING**

Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Andere controles

- Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Bij een waargenomen defect dient de technische dienst hem te vervangen.

- We raden u aan de gasaansluitonderdelen jaarlijks te vervangen. Neem bij een waargenomen defect tijdens het bedienen van de knoppen op het apparaat contact op met de erkende servicedienst.

Probleemoplossing en transport

Probleemoplossing



OPGELET

Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een klikgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.

De kookplaatbranders werken niet.	De branders kunnen in stand 'uit' staan. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Controleer de stand van de bedieningsknop. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
De kookplaatbranders werken niet.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. Mogelijk is de lpg-fles (indien aanwezig) leeg. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Mogelijk moet de lpg-fles worden vervangen. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Vlamkleur is oranje/geel.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Andere gassamenstelling.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. De vlam kan door het ontwerp van de brander in bepaalde delen van de brander oranje/geel zijn. Als u het apparaat gebruikt met aardgas, kan stadsgas een andere compositie hebben. U mag het apparaat een aantal uur niet gebruiken.
De brander ontsteekt niet of slechts gedeeltelijk.	Branderonderdelen zijn mogelijk niet schoon of droog.	Zorg dat de onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn.
Brander maakt geluid.	-	Dit is normaal. Het geluid kan verminderen naarmate de branders warmer worden.
Geluid	-	Het is voor een aantal metalen delen op de kookplaat normaal dat ze tijdens gebruik geluid maken.

Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-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 een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bijkunnen.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es








ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	74	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	83	Características del producto
		83	Especificaciones técnicas
C	Utilización del aparato	85	Instalación y preparación para su uso
		92	Uso del producto
D	Información práctica	99	Limpieza y mantenimiento
		103	Solución de problemas y transporte
		105	Embalaje y medioambiente
		105	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	RIESGO DE INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE	Uso correcto del sistema

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar su aparato y guárdelas en un lugar conveniente para consultarlas cuando sea necesario.

- Este manual ha sido preparado para más de un modelo, por lo que es posible que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por esta razón, es importante prestar especial atención a las cifras al leer el manual de instrucciones.

Advertencias generales de seguridad

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando sean supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.



ADVERTENCIA:

El aparato y sus partes accesibles pueden aumentar de temperatura durante su utilización. Se deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.

**ADVERTENCIA:**

Dejar desatendida una cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

**ADVERTENCIA**

Peligro de incendio: No coloque los artículos sobre las superficies de cocción.

**ADVERTENCIA**

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

- No deposite sobre la superficie de las placas de inducción objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden calentarse.
- Para placas de cocina por inducción, apague el quemador correspondiente de la placa de cocina con el botón de control después de cada uso. No confíe en el detector de objetos.
- Para los modelos que incorporan una tapa de cocción, limpie cualquier mancha derramada sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe antes de cerrar la tapa.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- No use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que puede provocar la rotura del cristal de la puerta o dañar las superficies.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
- Su aparato está fabricado conforme a todas las normas y regulaciones locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben ser realizados por técnicos del servicio autorizados. La instalación y los trabajos de reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden resultar peligrosos. No altere o modifique las especificaciones del aparato en ningún caso. Una protección inadecuada de la placa de cocina puede provocar accidentes.
- Antes de conectar su aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión del gas y del gas o tensión y frecuencia de la electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.



PRECAUCIÓN

Este aparato está diseñado solo para cocinar alimentos y está destinado únicamente para uso doméstico en interiores. No debe utilizarse para ningún otro fin ni en ninguna otra aplicación como, por ejemplo, para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos relativos a la ventilación.
- Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, apague el dispositivo y abra la puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.
- Estas instrucciones solo son válidas si en el aparato aparece el símbolo del país correcto. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas que describen cómo modificar el aparato para adaptarlo a las condiciones de uso del país.
- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. Debido a que el vidrio puede romperse, se debe tener cuidado al limpiarlo. Evite golpear el vidrio con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con una calificación similar para evitar un posible riesgo.

**PRECAUCIÓN**

Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica para evitar un riesgo de descarga eléctrica.

**ATENCIÓN**

En caso de rotura del vidrio de la placa de cocina, actúe de la siguiente forma:

1. No toque la superficie rota del vidrio del aparato y deje de utilizarlo.
2. Corte inmediatamente la alimentación de gas girando los mandos de los quemadores.
3. Desconecte la alimentación eléctrica utilizando el medio de desconexión de la instalación fija (disyuntor o fusible).

- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

- Cuando la placa de inducción está en funcionamiento, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

Advertencias de instalación

- No ponga en funcionamiento el aparato antes de que se encuentre completamente instalado.

- La instalación del aparato debe ser realizada por un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de una ubicación e instalación incorrectas realizadas por personas no autorizadas.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de cualquier defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con un agente del servicio técnico cualificado de inmediato. Los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapadoras, espuma de poliestireno, etc.) pueden ser perjudiciales para los niños y deben ser recogidos y retirados inmediatamente.
- Proteja su aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, a la lluvia, la nieve, el polvo o la humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (es decir, los armarios) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la placa de cocina puede aumentar durante el funcionamiento, por lo que se debe instalar una placa debajo del producto.

Durante el uso

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro del aparato o cerca del mismo cuando esté en funcionamiento.

**PRECAUCIÓN**

No deje la cocina desatendida en funcionamiento con aceites sólidos o líquidos. Pueden incendiarse en condiciones extremas de calefacción. Nunca vierta agua sobre las llamas causadas por el aceite, en su lugar apague la cocina y cubra la olla con su tapa o con una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes en el centro de la zona de cocción, y gire las asas hasta colocarlas en una posición segura, en la que no puedan recibir golpes o agarrarse.

- Si el producto no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, apague el interruptor de control principal. Cierre la válvula de gas cuando no utilice el aparato de gas.

- Asegúrese de que los botones de control del aparato estén siempre en la posición "0" (parada) cuando el aparato no esté en uso.

**PRECAUCIÓN**

El uso de un aparato de cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato está en uso. Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando sea necesario.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Asegúrese de que su aparato esté apagado en la red antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- No quite los botones de control para limpiar el panel de control.
- Para mantener la eficiencia y seguridad de su aparato, le recomendamos que utilice siempre piezas de repuesto originales y que llame a nuestros agentes de servicio autorizados cuando sea necesario.

Características del producto



IMPORTANTE

Las especificaciones del producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 Quemador de gas | 3 Zona de inducción |
| 2 Calentador cerámico | 4 Panel de control |

Especificaciones técnicas

Tabla de inyectores

G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Clase:3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Quemador rápido		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	3	3
Consumo en 1 h	285,7 l/h	218,1 g/h
Quemador mediano		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en 1 h	166,7 l/h	127,2 g/h

Ficha energética



Marca		
Modelo	959251 - MH 2I 2G IC 701T	
Tipo de placa	Combinado	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento-1	Gas	
Tamaño-1	cm	Semirrápido
Eficiencia energética-1	%	59,0
Tecnología de calentamiento-2	Gas	
Tamaño-2	cm	Rápido
Eficiencia energética-2	%	57,0
Tecnología de calentamiento-3	Inducción	
Tamaño-3	cm	Ø 16,0
Consumo energético-3	Wh/kg	189,0
Tecnología de calentamiento-4	Inducción	
Tamaño-4	cm	Ø 20,0
Consumo energético-4	Wh/kg	189,0
Consumo energético de la placa	Wh/kg	
Eficiencia energética de la placa	%	

Esta placa cumple con las normas EN 60350-2, EN 30-2-1

Trucos para ahorrar energía

Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la intensidad del calor.

Instalación y preparación para su uso



ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarlo una persona del servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.

- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

Instrucciones para el instalador

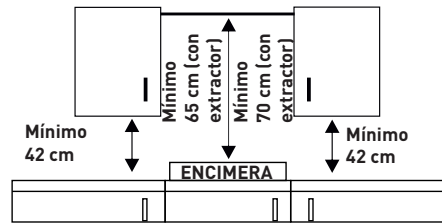
Instrucciones generales

- Tras quitar el embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona del servicio autorizado o un técnico cualificado.

- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, paños, etc., ya que podrían prender fuego.

- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.

- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la placa de cocina y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.

- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

- Si el botón está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.

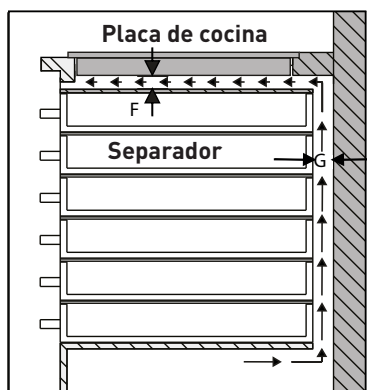
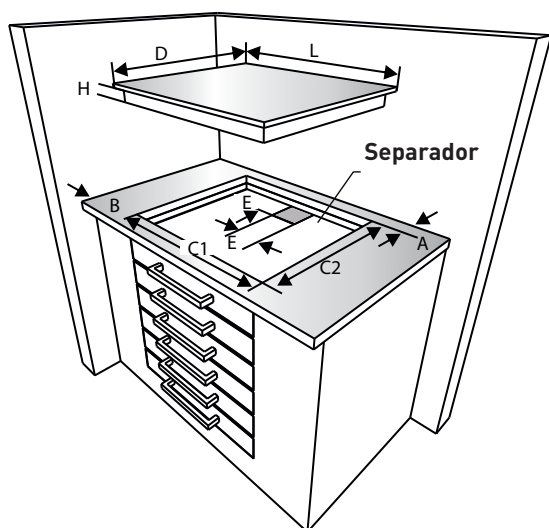
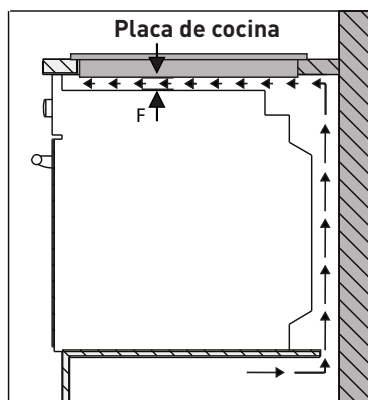
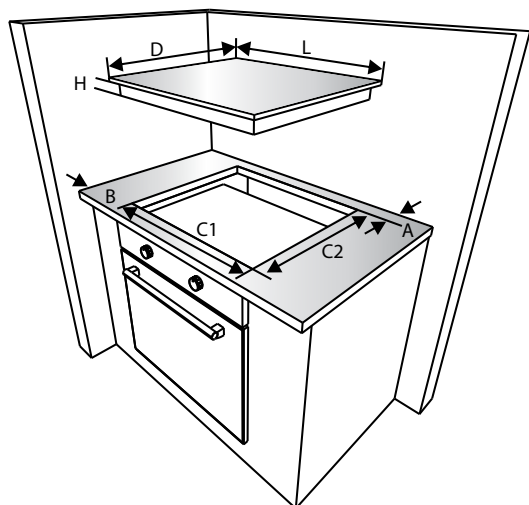
- Asegúrese de que el botón de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

Instalación de encimera

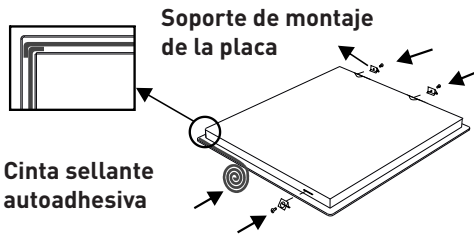
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

• Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

W (mm)	590	mín. A (mm)	50
D (mm)	520	mín. B (mm)	100
H (mm)	52	E (mm)	10
C1 (mm)	560	mín. F (mm)	10
C2 (mm)	480/490	G (mm)	20



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva de una cara incluida alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 3 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del aparato.

- Introduzca el aparato en la apertura.

Conexión de gas

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas de alimentación coincida con los valores mostrados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es distinta a los valores indicados o no es estable en su zona, puede que sea necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Para realizar estos ajustes, debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible

- Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada a la entrada de gas de la placa de cocina, debe fijarse mediante un collarín de tubería.

- Conecte el aparato con una manguera corta y resistente lo más cerca posible a la fuente de gas.

- La longitud máxima permitida de la manguera es de 1,5 m.

- Por su seguridad, debe cambiarse una vez al año la manguera que suministra gas al aparato.

- La manguera no debe estar en zonas que se puedan calentar más de 90 °C.

- La manguera no debe estar agrietada, rota, torcida o doblada.

- Mantenga alejada la manguera de objetos y esquinas afilados que se puedan mover.

- Antes de montar la conexión, asegúrese de que la manguera no está dañada. Para comprobarlo, utilice agua con burbujas o líquidos para fugas. No utilice una llama abierta para comprobar si hay una fuga de gas.

- Ninguno de los elementos metálicos que se use durante la conexión de gas debe tener óxido. Compruebe la fecha de caducidad de todos los componentes usados para la conexión.

Puntos a comprobar durante el montaje de la conexión de gas fija

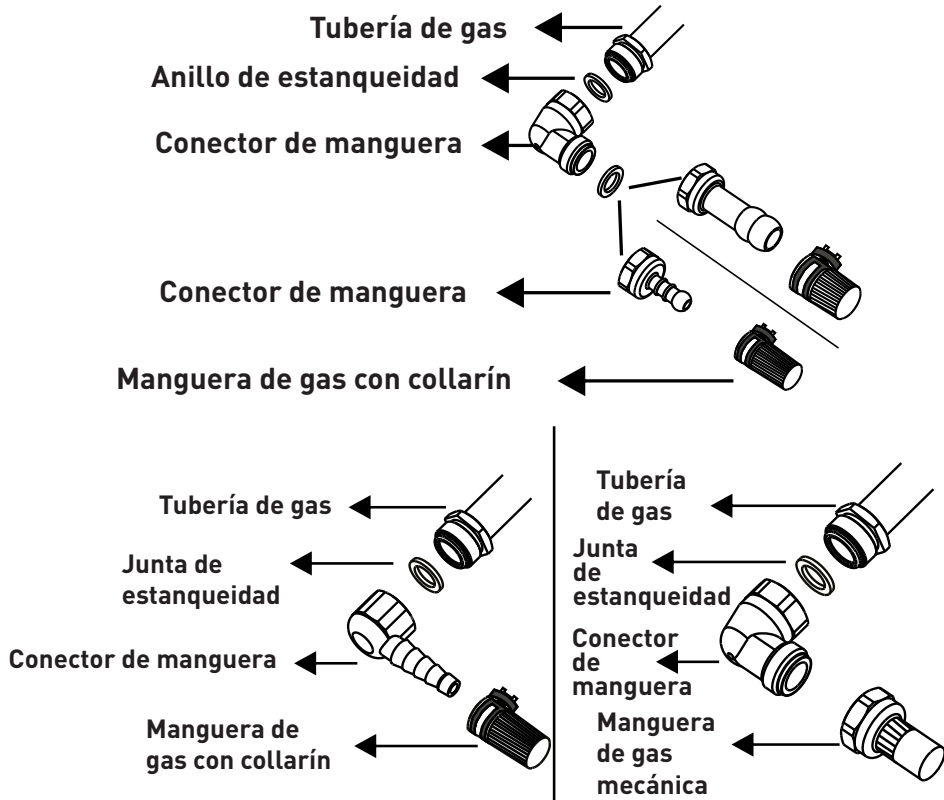
El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

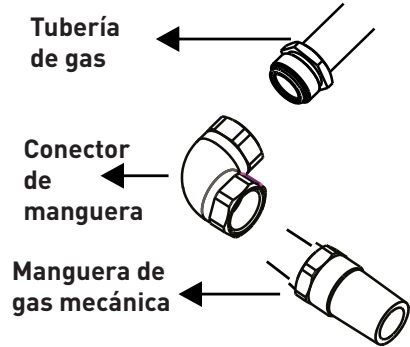
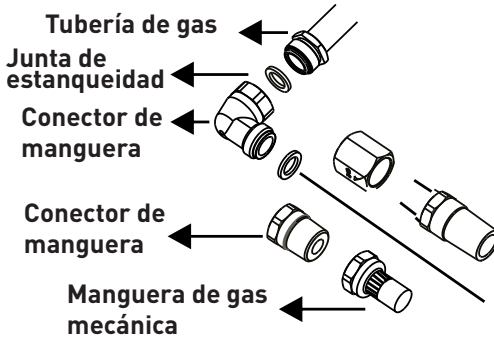
Durante la conexión, mantenga siempre fija la tuerca en el colector de gas al rotar la otra pieza. Utilice llaves de tuercas del tamaño adecuado para realizar la conexión de manera segura. Utilice siempre las juntas de estanqueidad proporcionadas en el kit de conversión de gas para las superficies de unión entre los diferentes componentes.

Las juntas de estanqueidad usadas durante la conexión también deben estar homologadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de estanqueidad de fontanería para conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el que se ha fabricado. El país de destino principal se indica en la cubierta trasera del aparato. Si necesita usarlo en otro país, puede que sea necesaria cualquiera de las conexiones indicadas en la figura mostrada a continuación. En este caso, póngase en contacto con las autoridades locales para averiguar cuál es la conexión de gas adecuada.

La instalación y el mantenimiento de la cocina deben realizarlos un técnico de gas cualificado y certificado siguiendo las leyes de seguridad vigentes.





ADVERTENCIA

No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.

Conversión de gas (si estuviese disponible)

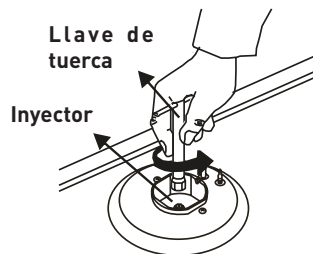
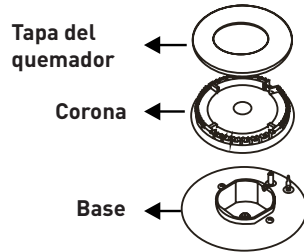
El aparato está diseñado para trabajar con gas licuado de petróleo (LPG, por sus siglas en inglés) o gas natural (NG, por sus siglas en inglés). Los quemadores de gas se pueden adaptar a distintos tipos de gas cambiando los correspondientes inyectores y ajustando la longitud de llama mínima adecuada para el gas que se esté utilizando. A tal fin, se deben adoptar las siguientes medidas.

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

- Desconecte el suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Quite las tapas de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de tuerca de 7 mm para desenroscar los inyectores.

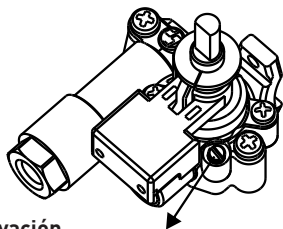
- Cambie los inyectores por los nuevos del kit de conversión de gas con los diámetros adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar según la tabla de inyectores de gas.



Ajustar la posición de llama reducida

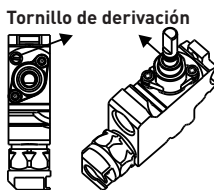
En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se encuentra en la válvula. En el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula, tal como se muestra en las figuras. En el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula, tal como se muestra en la figura. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de control (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación. Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a NG. Para la conversión de NG a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación. Asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas.

Válvula con dispositivo de fallo de llama



Tornillo de derivación

Válvula con dispositivo de fallo de llama



Válvula sin dispositivo de fallo de llama

Cambiar la entrada de gas

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para gases NG/LPG. En este caso quite los componentes de conexión actuales y las tuercas (si las hubiese) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. Sean cuales sean las condiciones, todos los componentes usados en las conexiones de gas deben estar homologados por las autoridades locales y/o internacionales. En todas las conexiones de gas, consulte la cláusula "Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas" explicada con anterioridad.

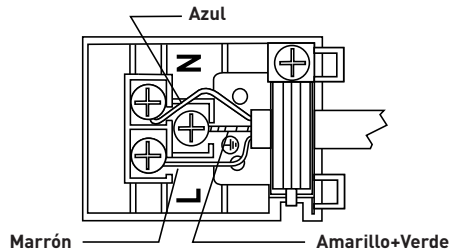
Conexión eléctrica y seguridad**ADVERTENCIA**

La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona del servicio autorizado o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes

**ADVERTENCIA**

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa de características del aparato) para asegurarse de que corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa de características).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera del cable y, a continuación, cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



Uso del producto

Uso de los quemadores de gas

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada botón de control indica el quemador que controla cada botón.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con un sistema de ayuda al encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera:

Empuje hacia dentro el botón del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el botón se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el botón y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Cuando vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Encendido eléctrico mediante el botón de control

Empuje hacia dentro el botón del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se encuentre en la posición de 90 grados. El microconmutador que se encuentra bajo el botón creará chispas mediante la bujía de encendido mientras se mantenga pulsado el botón de control. Mantenga pulsado el botón hasta que vea que la llama del quemador permanece estable.

Dispositivo de seguridad de llama

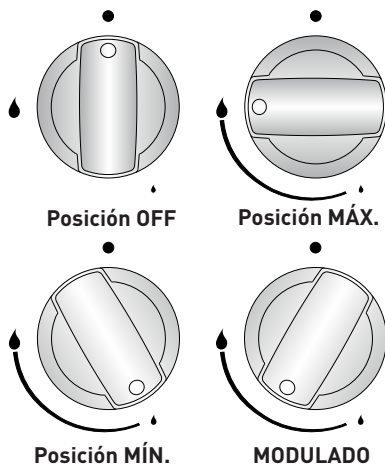
Quemadores de la placa de cocina

Las placas de cocina equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan mayor seguridad en caso de que una llama se apague de forma accidental. En este caso, el dispositivo bloquea las tuberías de gas del quemador y evita que se acumule gas no quemado. Si se ha apagado un quemador de gas de forma accidental, espere 90 segundos antes de volver a encenderlo.

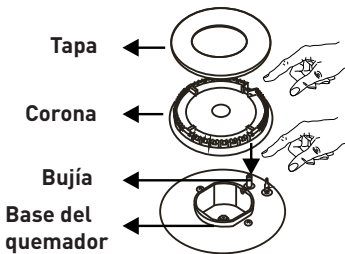
Controles de la placa

Quemador de la placa

El botón tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el botón en la posición "máxima"; entonces podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones "máxima" y "mínima". No utilice los quemadores cuando el botón esté entre las posiciones "máxima" y "desconectada".



Después de la ignición, compruebe visualmente las llamas. Si ve una punta amarilla, una llama alta o inestable, apague el flujo de gas y compruebe el montaje de las tapas y coronas del quemador una vez que se hayan enfriado. Asegúrese de que no haya líquido en las tapas del quemador. Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de intentar volver a encenderla.



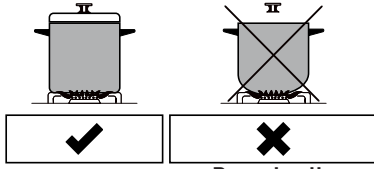
Para desconectar los quemadores de la placa de cocina, gire el botón del quemador de la placa de cocina en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o de forma que la marca del botón del quemador de la placa apunte hacia arriba. La placa tiene quemadores de diferentes diámetros. Comprobará que la forma más económica de utilizar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño correcto para el tamaño de su olla y llevar la llama a la posición "mínima" una vez que se alcance el punto de ebullición. Recomendamos que siempre cubra su sartén de cocina para evitar la pérdida de calor. Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores principales, le sugerimos que utilice ollas que tengan los siguientes diámetros de fondo plano. El uso de ollas más pequeñas que las dimensiones mínimas que se muestran a continuación puede causar pérdidas de energía.



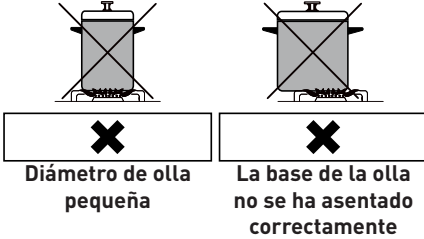
ADVERTENCIA

- Utilice únicamente ollas con fondo plano y base gruesa.
- Asegúrese de que el fondo de la olla esté seco antes de colocarla en la placa.
- La temperatura de las partes accesibles puede ser alta cuando la el aparato esté en funcionamiento. Se debe mantener a los niños y a los animales alejados de la placa durante y después de cocinar.
- Después de su uso, la placa de cocina permanece muy caliente durante un período de tiempo prolongado. No la toque y no coloque ningún objeto encima de la placa.
- Nunca coloque cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa, dado que se calentarán y podrían causar graves quemaduras.
- No permita que las asas de las sartenes u otros utensilios de cocina sobresalgan por encima del borde de la superficie de la cocina.

Quemador rápido / wok	22-26 cm
Quemador semirrápido	14-22 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm



Base de olla
circular



Diámetro de olla
pequeña

La base de la olla
no se ha asentado
correctamente

Zona de inducción

La información mostrada en la siguiente tabla se suministra a título meramente orientativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento apagado
1-3	Calentamiento suave
4-5	Hervido a fuego lento, calentamiento lento
6-7	Recalentamiento y hervido rápido
8	Hervir, sofreír y dorar
9	Potencia máxima
P	Función de refuerzo

Batería de cocina

• Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de la cocción.

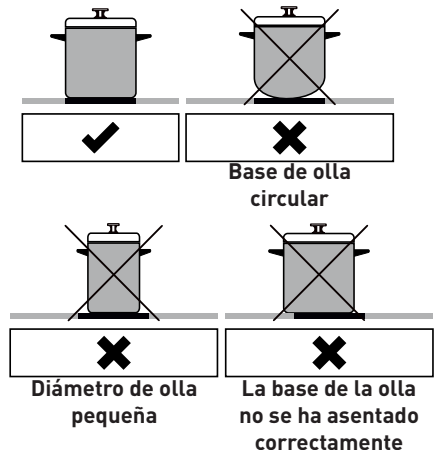
• Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa. Si no se limpian estos restos, luego resultan muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.

• Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si se adhiere un imán al fondo de los mismos.

• Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro de la placa de cocina. En caso contrario, el recipiente no se asentará correctamente, tal y como se muestra en la imagen.

• Al utilizar ciertas ollas, es posible que oiga varios ruidos procedentes de las mismas, esto se debe al diseño de las ollas y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la encimera.

• El diámetro mínimo de los utensilios de cocina que los elementos pueden detectar es de 110 mm para placas de cocina de 160 mm-210 mm y de 160 mm para una placa de cocina de 290 mm. El rendimiento de cocción se mejora con un área de cocción más grande.



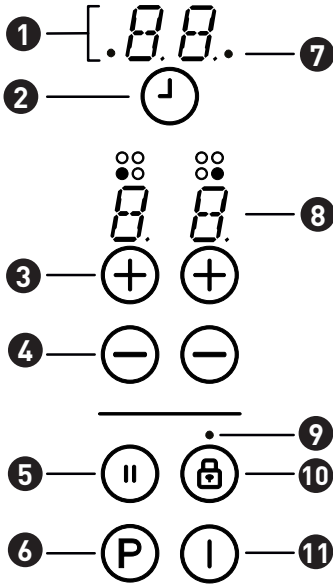
Base de olla
circular

Diámetro de olla
pequeña

La base de la olla
no se ha asentado
correctamente

El aparato se maneja pulsando los botones y las funciones se confirman mediante pantallas y sonidos audibles.

Unidad de control manual



- 1** Pantalla del temporizador
- 2** Selección del temporizador
- 3** Temporizador/Ajuste de aumento de calor
- 4** Temporizador/Ajuste de disminución de calor
- 5** Pausa inteligente
- 6** Boost
- 7** Indicadores de la zona de cocción con función de temporizador
- 8** Pantalla de la zona de cocción
- 9** Indicador de bloqueo de teclas

10 Bloqueo de teclas

11 Encendido/Apagado

Use las zonas de cocción por inducción con recipientes adecuados. Una vez aplicada la tensión de red, todos los indicadores se iluminan brevemente. Después de esto, la placa de cocina se encuentra en el modo de espera y está lista para funcionar. El control de la placa de cocina se realiza pulsando el correspondiente botón electrónico. Cada botón pulsado va seguido de un zumbido.

Encendido del aparato

Encienda la placa de cocina pulsando el botón ON/OFF (11). Todos los visores de los calentadores muestran un "0" fijo y los puntos situados abajo a la derecha parpadean. (Si no se selecciona una zona de cocción en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente).

Apagado del aparato:

Apague la placa en cualquier momento pulsando (11). Apague la placa de cocina después de utilizar el aparato mediante su dispositivo de control y no tenga en cuenta el detector de cacerolas.

Encendido de las zonas de cocción

Pulse el botón de selección de la zona de cocción que corresponda a la zona que desea utilizar. Se mostrará un punto estático en la pantalla del calentador seleccionado y los puntos parpadeantes en todas las demás pantallas del calentador dejarán de iluminarse. Seleccione el ajuste de temperatura utilizando el botón para aumentar el calor (+) o disminuir el calor (-). La zona está ahora lista para su uso. Para obtener tiempos de ebullición más rápidos, seleccione el nivel de cocción deseado y, a continuación, pulse el botón "P" para activar la función Boost.

Apagado de las zonas de cocción

Seleccione el elemento que desee apagar pulsando el botón de selección de zona. Con el botón ⊖, baje la temperatura a "0". (Si presiona simultáneamente los botones ⊕ y ⊖ la temperatura también cambia a "0"). Si la zona de cocción esta caliente, se mostrará "H" en vez de "0".

Apagado de todas las zonas de cocción

Para desconectar todas las zonas de cocción a la vez, pulse el botón ①. En el modo en espera, aparece una "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que el área de la placa tiene una temperatura que es peligrosa si se toca. Después de desconectar la zona de cocción, la pantalla respectiva mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando esté activada, reduce la potencia de todos los quemadores encendidos. Si desactiva la pausa inteligente, las zonas volverán automáticamente al nivel anterior. Si la pausa inteligente no se desactiva, la placa se apagará al cabo de 30 minutos. Toque ② para activar la pausa inteligente. La potencia de las zonas de cocción activadas se reducirá hasta el nivel 1 y el símbolo "II" aparecerá en todos los visores. Toque ③ de nuevo para desactivar la pausa inteligente. El símbolo "II" desaparecerá y las zonas funcionarán al nivel previamente ajustado.

Función de desconexión de seguridad

Una zona de cocción se apagará automáticamente si el ajuste de calor no se ha modificado durante un tiempo determinado. Un cambio en el ajuste de calor de la zona de cocción restablecerá la duración del tiempo al valor inicial. Este valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, como se muestra a continuación.


Ajuste de calor	Desconexión de seguridad al cabo de
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo infantil

Tras encender el aparato, es posible activar el bloqueo infantil. Para activar el bloqueo infantil, pulse simultáneamente el botón de aumento ⊕ y disminución del ajuste de calor ⊖ y, a continuación, vuelva a pulsar la tecla de aumento del ajuste de calor ⊕. El símbolo "L" (de "LOCKED", bloqueado) aparecerá en los visores de todos los calentadores, y el control no se podrá utilizar. (Si hay una zona de cocción caliente, los símbolos "L" y "H" se alternarán en el visor.) La placa de cocina permanecerá bloqueada hasta que se desbloquee, incluso si el aparato se ha apagado y encendido.

Para desactivar el bloqueo infantil, encienda la placa. Presione simultáneamente el botón para aumentar ⊕ y disminuir el calor ⊖ y, luego, presione de nuevo el botón para disminuir el calor ⊖. "L" ya no aparecerá en la pantalla y la placa se apagará.

Bloqueo de teclas



La función de bloqueo de teclas se utiliza para ajustar el "modo seguro" del aparato durante su funcionamiento. No será posible realizar ningún ajuste pulsando los botones (por ejemplo, ajustes de calor). Solo se podrá apagar el aparato. La función de bloqueo se activa si se mantiene pulsado el botón de bloqueo de teclas  durante al menos dos segundos. Esta operación se confirma con un pitido. Una vez realizada la operación correctamente, el indicador de bloqueo de teclas parpadea y la zona de cocción se bloquea.

Función temporizador




La función temporizador está disponible en dos versiones, tal como se indica a continuación.

Temporizador de cuenta atrás por minutos (de 1 a 99 min)


El temporizador de cuenta atrás por minutos puede usarse si las zonas de cocción están apagadas. El visor del temporizador muestra "00" con un punto parpadeante.

Pulse  para aumentar el tiempo o pulse  para reducirlo. El rango se sitúa entre los 0 y los 99 minutos. Si no se ajusta la hora visualizada en 10 segundos, se ajustará el temporizador por minutos y el punto parpadeante desaparecerá. Una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, sonará una señal y la pantalla del temporizador parpadeará. La señal sonora se detendrá automáticamente después de 2 minutos y/o pulsando cualquier botón.

El temporizador por minutos se puede cambiar o apagar en cualquier momento mediante el botón de ajuste  del temporizador y/o el botón de disminución del temporizador . Si se desconecta la placa de cocina pulsando , también se desconectará el temporizador por minutos.

Temporizador de cuenta atrás (de 1 a 99 min)

Con la placa encendida, es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción. Seleccione una zona de cocción, a continuación seleccione el ajuste de temperatura y por último active el botón .

El temporizador puede programarse para apagar una zona de cocción. Alrededor del temporizador hay cuatro ledes que indican la zona de cocción para la que se ha configurado el temporizador.

10 segundos después de la última operación, el led de la pantalla del temporizador cambiará al temporizador que se terminará a continuación (si se ha configurado un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador haya finalizado, sonará una señal, la pantalla del temporizador mostrará "00" y el led del temporizador de la zona de cocción asignado parpadeará. La zona de cocción programada se apagará y el visor mostrará "H" si la zona de cocción esta caliente. La señal sonora y el parpadeo del led del temporizador se detendrán automáticamente después de 2 minutos y/o pulsando cualquier botón.

Timbre

Cuando la placa está en funcionamiento, las siguientes actividades se indicarán mediante un timbre.

- La activación normal de los botones vendrá acompañada de una breve señal acústica.
- El funcionamiento continuo de los botones durante un período de tiempo más largo (10 segundos) irá acompañado de una señal acústica más larga e intermitente.

Boost

Para utilizar esta función, seleccione una zona de cocción y ajuste el nivel de cocción deseado, luego pulse el botón "P" (Boost).

La función Boost solo puede activarse si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si la función Boost está activada, se muestra una "P" en la pantalla correspondiente. La activación del Boost puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activará la gestión de potencia integrada.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo de la pantalla de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir nuevas adaptaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

Códigos de error

Si hay un error, se mostrará un código de error en las pantallas de las zonas de cocción.

- E1** El ventilador de refrigeración está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado.

- E3** La tensión de alimentación es distinta de la nominal. Desconecte la placa de cocina pulsando ①, espere a que desaparezca "H" para todas las zonas, conecte la placa de cocina pulsando ① y siga utilizándola. Si vuelve a aparecer el mismo error, llame a un servicio técnico autorizado.

- E4** La frecuencia de alimentación en HZ es distinta al valor nominal de 50 Hz prevista para el aparato. Pulse el ① para apagar la placa de cocina. Espere que el indicador «H» desaparezca en todas las zonas de cocción. Vuelva a pulsar el ① para volver a utilizar la placa de cocina. Si vuelve a aparecer el mismo código de error, llame a un electricista cualificado para que compruebe la conexión de la placa de cocina con la red eléctrica. Si el problema no procede de la conexión a la red eléctrica, llame al servicio de postventa.

- E5** La temperatura interna de la placa de cocina es demasiado alta, desconecte la placa de cocina pulsando ① y deje que los calentadores se enfríen.

- E6** Error de comunicación entre el control táctil y la zona. Llame a un agente de servicio autorizado.

- E7** El sensor de temperatura de la bobina está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado

- E8** El sensor de temperatura de la bobina está desactivado. Llame a un agente de servicio autorizado.

- E9** Error de calibración. Llame a un agente de servicio autorizado.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza



ADVERTENCIA

Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de limpiar el aparato, compruebe si los productos que va a utilizar son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.

- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.



IMPORTANTE

No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



IMPORTANTE

No utilice productos para limpiar al vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.

- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un paño suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y séquelo.

- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.

Limpieza del cristal vitrocerámico

- El cristal vitrocerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.



ADVERTENCIA

Placas vitrocerámicas: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuague el cristal y séquelo bien con un paño seco.



IMPORTANTE

No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Los alimentos dulces o el azúcar derramado deben limpiarse inmediatamente una vez que el cristal se haya enfriado.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un paño húmedo.
- Los cambios de color del cristal vitrocerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal vitrocerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría dañarse la placa.

3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes esmaltadas

- Limpie las partes esmaltadas del aparato periódicamente.
- Limpie las partes esmaltadas con un paño suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un paño húmedo y séquelas.



IMPORTANTE

No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.



IMPORTANTE

No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el esmalte.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato periódicamente.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un paño suave empapado únicamente en agua. A continuación, séquelas bien con un paño seco.



IMPORTANTE

No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



IMPORTANTE

No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.



ADVERTENCIA

El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona del servicio autorizado o un técnico cualificado.

Otros controles

- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.
- Recomendamos cambiar los componentes de la conexión de gas una vez al año. Si detecta algún defecto al manipular los botones de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

Solución de problemas y transporte

Solución de problemas



IMPORTANTE

Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico del servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la placa no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la placa no funcionan y está encendido el led de bloqueo infantil.	El bloqueo infantil está activado.	Desactive el bloqueo infantil.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la placa hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la placa a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo ni para la placa ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.

El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.

Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.

Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

Los quemadores de la placa no funcionan.

Puede que los quemadores estén en la posición "off" (apagado). Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta. La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.

Compruebe la posición del botón de control.
Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.
Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.

Los quemadores de la placa no se encienden.

No se han montado correctamente la tapa y la corona del quemador. Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta. Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable). La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.

Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.
Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.
Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.
Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.

El color de la llama es naranja / amarilla.

No se han montado correctamente la tapa y la corona del quemador. Distintas composiciones de gas.

Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.
Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja / amarilla en determinadas áreas del quemador.
Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.

El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.

Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.

Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.

El quemador hace ruido.

-

Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.

Ruido

-

Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.

Transporte

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Embalaje y medioambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte.

Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

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 depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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 ello 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 un contenedor público o privado de residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar 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.

Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos en un lugar seguro hasta que pueda eliminarlos, preferentemente fuera de su domicilio.