

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 3 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

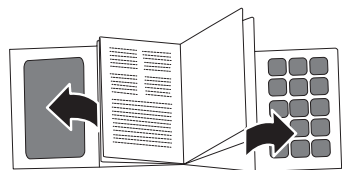


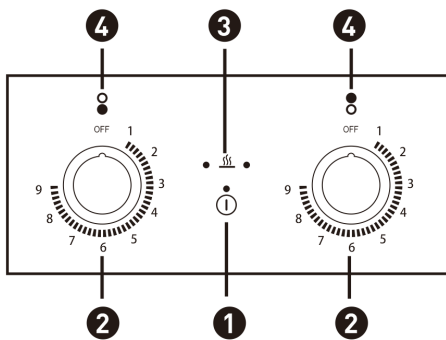
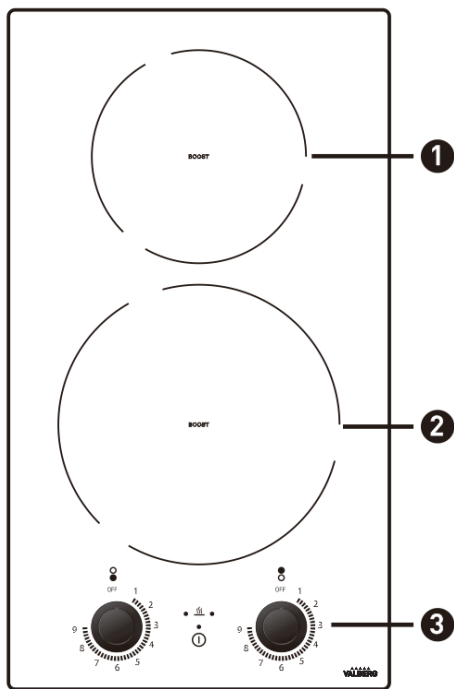
TABLE INDUCTION AVEC MANETTES
INDUCTIEKOOKPLAAT MET HANDVATTEN
PLACA DE INDUCCIÓN CON MANECILLAS

965334 - IH 2 M 373C

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	30
MANUAL DEL USUARIO	58







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

Lecture de la notice
Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil
Fiche produit
Caractéristiques techniques

C Utilisation de l'appareil

Installation de l'appareil
Conseils d'utilisation
Fonctionnement

D Informations pratiques

Entretien et nettoyage
Résolution de problèmes
Emballage et environnement
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>

Lecture de la notice

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.



REMARQUE

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

Consignes de sécurité

LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

- Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table.

- En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et

mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - les environnements du type chambres d'hôtes
 - la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

- Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.

- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT

Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
 - Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

Instruction de mise à la terre

- Cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique

MISE EN GARDE

Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des

moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.

MISE EN GARDE
Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables

ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

**ATTENTION**

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

MISE EN GARDE

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

**AVERTISSEMENT**

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION**

Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente

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

**ATTENTION**

Les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

MISE EN GARDE

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT**

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

Description de l'appareil

965334 - IH 2 M 373C

- 1 Foyer 1200 W max
- 2 Foyer 1700 W max 3
- 3 Bandeau de commande

Bandeau de commande

- 1 Touche MARCHE/ARRÊT
- 2 Manette de réglage de la puissance
- 3 Indicateur de chaleur résiduelle
- 4 Zone de cuisson

Fiche produit

Marque	Valberg
Code produit	965334
Référence du modèle	IH 2 M 373C
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson AVANT	21
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson AVANT	183,9
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson ARRIERE	16
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson ARRIERE	178,7
Consommation d'énergie de la plaque en Wh/kg	181,3

Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50/60
Classe de protection électrique	Classe I
Puissance assignée en W de la zone de cuisson AVANT	1700
Puissance assignée en W de la zone de cuisson ARRIERE	1200
Puissance totale assignée en W	2900
Pays de fabrication	R.P.C.

Installation de l'appareil

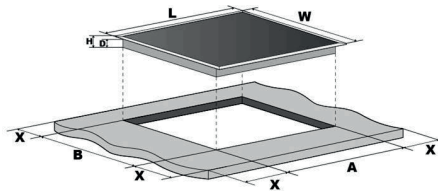
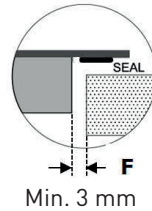


AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

• Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.



L (mm)	290
W (mm)	520
H (mm)	58
D (mm)	54
A (mm)	270
B (mm)	490
X (mm)	50 mini
F (mm)	3 mini

- Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Schéma (2).



REMARQUE

La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

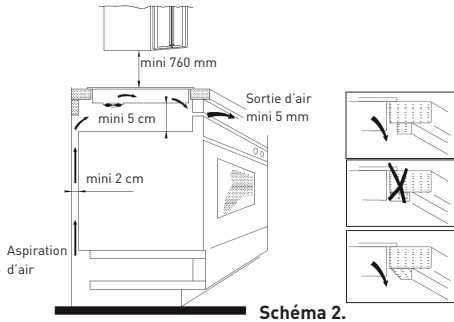
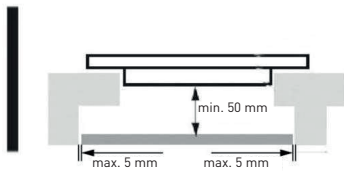


Schéma 2.



- Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

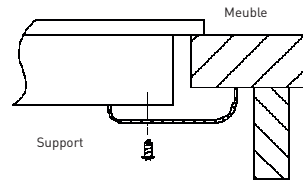
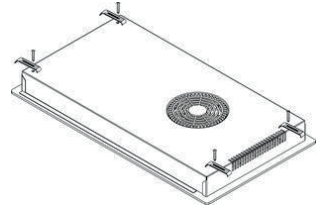


Schéma 3.

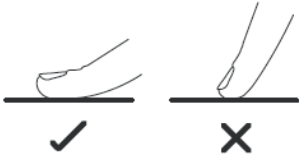
Branchements électriques

- Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.
- Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).
- Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.
- L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.
- La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur. La table est pourvue d'une prise facilitant le branchement.

Conseils d'utilisation

Utilisation des touches sensibles

• Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt. Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma).



• A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.

• Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

i

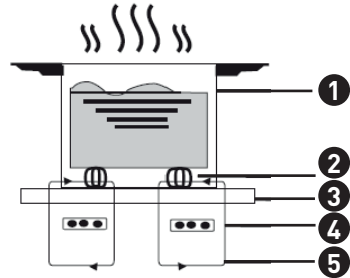
REMARQUE

Même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

Principe de fonctionnement de l'induction

• La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de

tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.

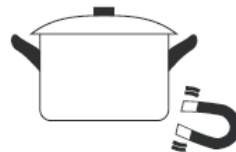


- | | |
|----------|------------------------------|
| 1 | Marmite en fer |
| 2 | Circuit magnétique |
| 3 | Plaque en verre et céramique |
| 4 | Bobine d'induction |
| 5 | Courant d'induction |


Choisir la bonne batterie de cuisine

• N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

• Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.

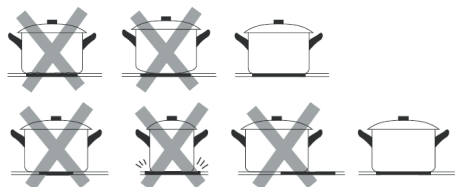


- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.

- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si  clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.

- Les batteries de cuisine en inox pur, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

- Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



- S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.

- Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe.



- Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120
210	180

Fonctionnement

Mise en fonctionnement



INFORMATION AVANT UTILISATION

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

- Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson.



REMARQUE

Chaque zone de chauffe est indépendante des autres.

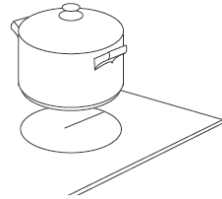


- Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.



REMARQUE

Veillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.

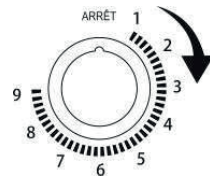


- Choisir la puissance de chauffe du foyer en tournant la manette de la zone sélectionnée vers la droite.



REMARQUE

Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.

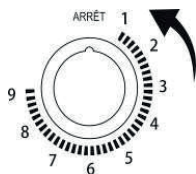


**REMARQUE**

La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en tournant la manette.

Mise à l'arrêt

- Diminuer la puissance de chauffe du foyer en tournant la manette vers la gauche jusqu'à 0.



- Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre à l'arrêt la table de cuisson.



- **ATTENTION aux surfaces chaudes** : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, un voyant indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.

**REMARQUE**

Lors de l'arrêt du voyant, veuillez néanmoins faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique.

**IMPORTANT**

Si la table de cuisson est éteinte sans tourner la manette jusqu'à « Arrêt », la table de cuisson ne peut pas fonctionner lorsque vous la rallumez. Vous devez d'abord tourner la manette jusqu'à « Arrêt » pour réactiver la zone de cuisson, puis la tourner de nouveau vers la droite pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

**REMARQUE**

Économie d'énergie: pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (**H**) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Conseils de cuisson

- Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...
- Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1-2	Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite Cuisson lente Faire frémir de l'eau doucement
3-4	Réchauffage Faire frémir de l'eau rapidement Cuire du riz
5-6	Faire cuire des crêpes, pancakes
7-8	Faire griller de la viande Faire sauter les légumes Cuire les pâtes
9	Faire frire la viande Faire bouillir de l'eau, de l'huile Faire bouillir la soupe

Entretien et nettoyage

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.

- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Résolution de problèmes

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après-vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson. Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	La vitre en céramique est sale Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

En cas de défaut

Si un problème se produit, la table à induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et un son retentira ; veuillez contacter le service après-vente.

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 overtuigd 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

Lezen van de handleiding
Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het toestel

Beschrijving van het toestel
Productfiche
Technische eigenschappen

C

Gebruik van het toestel

Installatie van het toestel
Gebruikstips
Werking

D

Praktische informatie

Onderhoud en reiniging
Probleemoplossing
Verpakking en milieu
Afdanken van uw oud toestel

Lezen van de handleiding

Deze handleiding omvat hoofdstukken met betrekking tot de veiligheidsinstructies, gebruiksinstructies, installatie-instructies en herstellingsinstructies. Lees aandachtig deze handleiding alvorens deze kookplaat te gebruiken, zodat u dit toestel correct kunt gebruiken en onderhouden.

ALVORENS CONTACT OP TE NEMEN MET UW KLANTDIENST

Het hoofdstuk met tips om storingen te verhelpen helpt u om bepaalde veel voorkomende problemen op te lossen, zonder een vakman te moeten raadplegen.



OPMERKING

De fabrikant mag, in overeenstemming met een beleid van permanente ontwikkeling en productupdates, zonder voorafgaande kennisgeving alle noodzakelijke wijzigingen uitvoeren.

Veiligheidsinstructies

LEES ALLE TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Het is erg belangrijk dat deze handleiding bij het toestel bewaard wordt, zodat ze in de toekomst opnieuw geraadpleegd kan worden. Indien dit toestel overgedragen zou worden aan een derde, dient u ervoor te zorgen dat de handleiding eveneens aan de nieuwe gebruiker bezorgd wordt, zodat hij/zij op de hoogte is van de werking ervan. Deze waarschuwingen worden verstrekt voor uw eigen veiligheid en voor die van anderen. Daarom raden we u aan ze aandachtig door te lezen alvorens uw toestel te installeren en te gebruiken.

- Zie de onderstaande paragrafen van deze handleiding voor informatie om het toestel te installeren, hanteren, onderhouden en af te danken.

- Dit toestel is bestemd om gebruikt te worden voor huishoudelijk toepassingen (privésfeer) maar niet in:
 - kantines voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen
 - boerderijen en het gebruik door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - omgevingen van het type bed and breakfast
 - horeca en gelijkaardige toepassingen, met inbegrip van kleinhandel

- Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden of voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is, namelijk voor de huishoudelijke bereiding van voedingsmiddelen.

Installatie

- Dit toestel is zwaar; wees voorzichtig tijdens verplaatsingen.

- Dit toestel is fragiel. Vervoer het in de positie waarin het gebruikt wordt, wees voorzichtig bij het verplaatsen en installeren.

- Om elk risico te voorkomen dienen de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inwerkingstelling en het onderhoud van uw toestel uitgevoerd te worden door een bevoegd vakman.



WAARSCHUWING

Vooraleer de aansluitklemmen aan te raken, dient u alle voedingscircuits los te koppelen van het elektriciteitsnet.

- Indien er een aanpassing dient te gebeuren aan de elektrische installatie van uw woning, doe dan beroep op een ervaren elektricien.

- Bij een vaste installatie dient de aansluiting op het net te gebeuren via een stroomonderbrekingschakelaar, die voor een volledige onderbreking zorgt bij overspanning van categorie III.

- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet beschermd is tegen overbelasting (zekering).
 - Gebruik nooit verdeelstekkers of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
 - Dit toestel is niet bestemd om in werking gesteld te worden met behulp van een externe timer, een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of om het even welke andere voorziening die het toestel automatisch onder spanning zet.
- door voor elektrische stroom te zorgen met de laagste weerstand. Dit toestel dient voorzien te worden van een snoer met aardingsgeleider en een geaard stopcontact. De stekker dient aangesloten te worden op een passend geïnstalleerd en geaard stopcontact in overeenstemming met de plaatselijke wetgeving.

Instructies voor het aarden van het toestel

- Dit toestel dient geaard te worden; bij een storing of stroomonderbreking zorgt de aarding ervoor dat het risico op elektrische schokken verminderd wordt

WAARSCHUWING

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor de kookplaat die door de fabrikant van het kooktoestel ontworpen werden, of door hem als geschikt aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen.

Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongevallen leiden.

- Controleer na de installatie of het toestel niet op het voedingssnoer rust.
- Er mag geen plakband gebruikt worden om het toestel vast te zetten, omdat plakband niet beschouwd wordt als een betrouwbaar

bevestigingsmiddel.

Gebruik

- De oppervlakken worden warm tijdens het gebruik.
- Het is verboden de technische eigenschappen op om het even welke manier te wijzigen of te proberen te wijzigen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden.
- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik uw toestel niet om een kamer te verwarmen.
- Zet na gebruik de schakelaar uit.

WAARSCHUWING

H o u d d e ventilatieopeningen van de omsloten ruimte rond het toestel of in de inbouwconstructie vrij.

WAARSCHUWING

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Het wordt aanbevolen kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, tenzij ze onder constant toezicht gehouden worden.

- Vergewis u ervan dat kleine huishoudtoestellen of de voedingskabel ervan niet rechtstreeks in contact komen met het hete toestel, omdat de isolatie ervan niet bestand is tegen hete temperaturen.
- De kookzones mogen niet leeg ingeschakeld worden zonder dat er een kookpot op staat.

- Maak geen krassen met scherpe voorwerpen op de kookplaat. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik keukengerei dat aangepast is aan en compatibel is met uw toestel: gashaarden of vitrokeramische plaat of inductieplaat.
- Het is verboden om kookpotten te gebruiken waarvan de onderkant beschadigd is en die de kookplaat zouden kunnen beschadigen.
- We raden aan geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de vitrokeramische of inductiekookplaat te plaatsen, omdat ze heet kunnen worden.
- Wanneer suiker verwarmd wordt op hoge temperaturen kan dat, wanneer de suiker in contact komt met de vitrokeramische of inductiekookplaat, onherstelbare schade veroorzaken.
- Het is verboden om op de hete kookplaten gerechten te bereiden in aluminium of plastic houders. Zet geen plastic of aluminium voorwerpen op een hete vitrokeramische of inductiekookplaat.
- Zet geen vochtige voorwerpen op de vitrokeramische of inductiekookplaat, omdat dit onomkeerbare schade (onuitwisbare vlekken) kan veroorzaken.
- Om ontploffings- en brandgevaar te voorkomen

mag u geen ontvlambare producten of elementen die doordrongen zijn met ontvlambare producten in de buurt van of op het toestel plaatsen.

**OPGELET**

Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaat plaatsen.

**WAARSCHUWING**

U moet toezicht houden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet zonder onderbreking bewaakt worden.

- Let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Probeer NOOIT vuur te doven met water: schakel het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING

Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruik maakt van vetstof of olie, kan dat gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

**OPGELET**

Laat geen zware of scherpe voorwerpen op het kookvuur vallen. Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met uw klantendienst

- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met behulp van het bedieningspaneel. Reken niet op de kookpotdetector.

**OPGELET**

Personen met metalen elektromedische implantaten (pacemaker, insulinepomp, binnenoorprothese,...) mogen niet in de buurt komen van de inductiekookplaat wanneer deze in werking is om geen interferentie tussen de toestellen te veroorzaken door de elektromagnetische velden die door de inductieplaat worden uitgezonden. Er wordt aanbevolen om het advies van uw behandelende arts in te winnen alvorens de inductiekookplaat te gebruiken.

Onderhoud

- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer ze niet begeleid worden.

- Gemorste vloeistoffen moeten verwijderd worden alvorens het toestel te laten werken.

- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of metalen schrapers om het glas te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen bekrassen en barsten in het glas zou kunnen veroorzaken.

- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Onderhoud - herstellingen

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van het toestel te wijzigen of te proberen te wijzigen.

- Indien het toestel defect raakt, mag u niet proberen om zelf herstellingen uit te voeren. Herstellingen die uitgevoerd worden door onbevoegde personen kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de klantendienst van uw verkoper.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.

- Gebruik dit toestel nooit wanneer het voedingsnoer, het bedieningspaneel of delen in glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.

WAARSCHUWING

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

**WAARSCHUWING**

U moet toezicht houden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet zonder onderbreking bewaakt worden.

Beschrijving van het toestel

965334 - IH 2 M 373C

- 1 Kookplaat 1200 W max
- 2 Kookplaat 1700 W max 3
- 3 Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

- 1 Toets START/STOP
- 2 Draaiknop om het vermogen in te stellen
- 3 Indicatie van resterende warmte
- 4 Bakzone

Productfiche

Merk	Valberg
Productcode	965334
Referentie van het model	IH 2 M 373C
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookplaten	2
Verwarmingstechnologie	Inductie
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone VOORAAN	21
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone VOORAAN	183,9
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone ACHTERAAN	16
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone ACHTERAAN	178,7
Energieverbruik van de plaat in Wh/kg	181,3

Technische eigenschappen

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	220-240 ~ 50/60
Beschermingsklasse elektriciteit	Klasse I
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone VOORAAN	1700
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone ACHTERAAN	1200
Totaal toegewezen vermogen in W	2900
Land van fabricage	R.P.C.

Installatie van het toestel

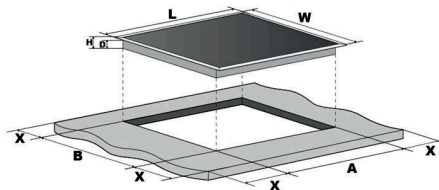
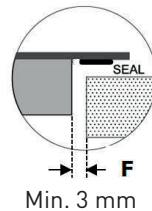


WAARSCHUWINGEN

- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen enkel uitgevoerd worden door ERKENDE VAKLUI en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
- Het niet-naleven van deze regels doet de garantie vervallen.
- De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden op een koeltoestel, een vaatwasmachine of een droogkast.
- Om de betrouwbaarheid van het toestel te vergroten, moet de kookplaat op een dusdanige manier geïnstalleerd worden dat de warmteverspreiding optimaal is.
- De muur en de zone boven de plaat moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te vermijden moeten het werkblad en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Er moet een plank geïnstalleerd worden onder de kookplaat.

Installatie van de kookplaat

• Maak een opening in het werkblad en respecteer de afmetingen die op het schema hiernaast aangeduid zijn. Laat minstens 5 cm (50 mm) vrij rond de opening. Het werkblad moet een dikte hebben van minstens 3 cm (30 mm) en moet bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de kookplaat verspreid wordt te vermijden, zoals aangegeven op het schema.



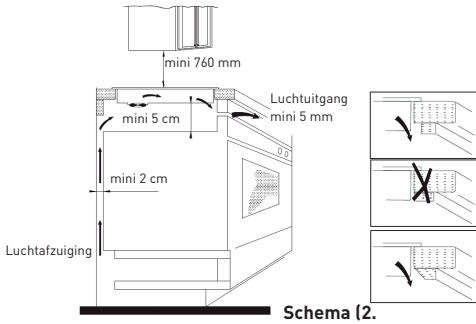
L (mm)	290
W (mm)	520
H (mm)	58
D (mm)	54
A (mm)	270
B (mm)	490
X (mm)	50 mini
F (mm)	3 mini

- In alle gevallen controleert u of de kookplaat goed geventileerd wordt en of de luchtan- en afvoer niet geblokkeerd zijn. Schema (2).

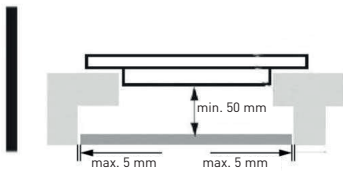


OPMERKING

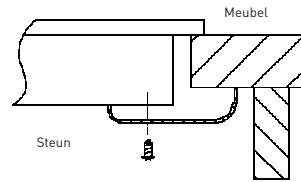
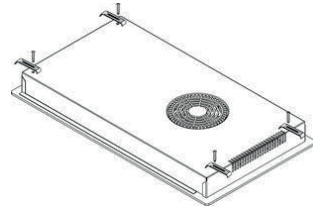
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de aangrenzende meubelen moet minstens 760 mm bedragen.



Schema (2).



- Bevestig de kookplaat op het werkblad door de vier bevestigingen onder de kookplaat vast te schroeven. De positie van de bevestigingen kan aangepast worden naargelang de dikte van het werkblad. Schema (3).



Schema (3).

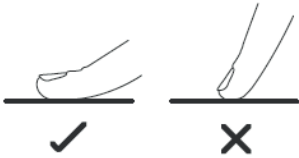
Elektrische aansluitingen

- Controleer of de teller van de abonnee en de zekeringen de intensiteit die door het kookvuur opgenomen wordt, aankunnen rekening houdend met andere ingeschakelde elektrische toestellen.
- Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 16 ampère.
- Het toestel mag niet aangesloten worden via een verlengsnoer of een meervoudige contactdoos (risico op brand).
- Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die verplicht vastgemaakt dient te worden volgens norm NF 15-100.
- Zodra het toestel geïnstalleerd is, vergewist u zich ervan dat de voedingskabel gemakkelijk bereikbaar is.
- De elektrische voedingskabel die aan de teller vertrekt, mag niet kleiner zijn dan 4 mm^2 per geleider. De kookplaat is voorzien van een stekker wat het aansluiten vergemakkelijkt.

Gebruikstips

Gebruik van de aanraaktoetsen

• De aanraaktoetsen reageren op aanraking, u hoeft er geen grote druk op uit te oefenen. De aanraaktoetsen worden bediend door het eerste vingerkootje volledig op de toets te plaatsen (zie schema).



• Telkens u drukt, is er een piepton te horen die aangeeft dat de gevraagde actie in aanmerking wordt genomen.

• Vergewis u ervan dat de bedieningstoetsen steeds schoon en droog zijn en dat de werking ervan niet door een voorwerp wordt gehinderd.

i

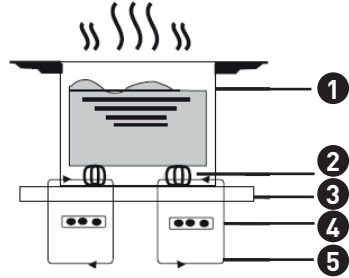
OPMERKING

Zelfs een dunne laag water kan de goede werking van de toetsen verstoren.

Werkingsprincipe van inductie

• De inductiekookplaat is uitgerust met een spoel die bestaat uit een ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom wekt een krachtig elektrisch veld op door de spoel. Dit veroorzaakt een groot aantal draaikolken die warmte produceren, die vervolgens door

de kookzone wordt doorgegeven aan de kookpan.



1 IJzeren kookpot

2 Magnetisch circuit

3 Glazen en keramische plaat

4 Inductiespoel

5 Inductiestroom

De juiste potten en pannen kiezen

• Gebruik uitsluitend kookpotten die geschikt zijn voor inductie.

• U kunt dit punt controleren op de verpakking of op de onderkant van kookpotten.

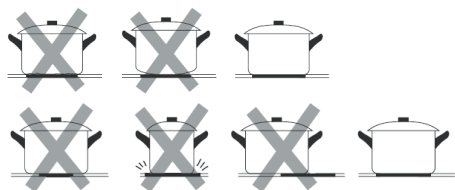


- U kunt ook een zogenaamde 'magneetest' uitvoeren. Breng een magneet in de buurt van de onderkant van de kookpot. Als de magneet aangetrokken wordt en tegen de kookpot 'kleeft', is deze geschikt voor inductiekoken.

- Als u geen magneet heeft, plaatst u de kookpot op een kookzone. Als de betrokken kookzone een vermogensniveau weergeeft, betekent dit dat de kookpot geschikt is. Als 'L' knippert, betekent dit dat de kookpot niet geschikt is.

- Kookgerei van puur inox, aluminium of koper zonder ijzeren bodem, glas, hout, porselein of keramiek is niet geschikt voor inductiekoken.

- Gebruik geen kookpot met een beschadigde of afgeronde bodem.



- Zorg ervoor dat de diameter van de kookpotten geschikt is voor de diameter van de kookplaat en of de kookpot mooi in het midden staat.

- Om de kookpot te verplaatsen, schuift u hem niet over de werkzone, maar tilt u hem op. Zet de pot in het midden van de verwarmingszone.



- Minimale afmetingen van de kookpotten voor een optimale doeltreffendheid:

Afmeting van de kookzones (mm)	Minimale diameter van de kookpot (mm)
160	120
210	180

Werking

Inschakelen



INFORMATIE VOOR HET GEBRUIK

Zodra u de kookplaat onder spanning heeft gezet, is er een geluidssignaal te horen en gaan de vermogenslampjes gedurende een seconde branden en doven vervolgens, wat aangeeft dat de kookplaat gebruikt kan worden en zich in standby-modus bevindt.

- Druk op toets 1 (Aan/Uit) om de kookplaat in te schakelen.



OPMERKING

Elke verwarmingszone is onafhankelijk van de andere.

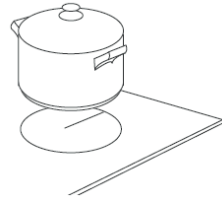


- Plaats de kookpot in het midden van de zone die u wenst te gebruiken.



OPMERKING

Controleer of de onderkant van de pan of de pot en het oppervlak van de tafel schoon en droog zijn.

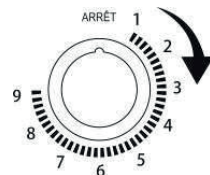


- Kies het verwarmingsvermogen van de kookzone door op de knop van de geselecteerde zone naar rechts te bewegen.



OPMERKING

Als na 1 minuut geen vermogen geselecteerd is, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Om ze opnieuw in te schakelen begint u opnieuw bij stap 1.

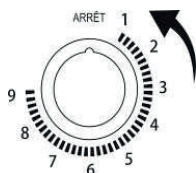


**OPMERKING**

Het verwarmingsvermogen kan op eender welk moment worden gewijzigd door aan de knop te draaien.

Uitschakelen

- Het verwarmingsvermogen van de kookplaat verminderen door de knop naar links te draaien tot 0.



- Druk op toets 1 (Aan/Uit) om de kookplaat uit te schakelen.



- **OPGELET voor hete oppervlakken:** Na het koken blijft de kookplaat warm. Het lampje geeft aan welke kookzone(s) nog warm is/zijn. Wanneer dit lampje dooft, zijn de oppervlakken afgekoeld en bestaat er geen risico op brandwonden.

**OPMERKING**

Wanneer het lampje dooft, moet u voorzichtig zijn alvorens het glas van de kookplaat aan te raken.

**BELANGRIJK**

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld werd zonder de knop op 'Stop' te zetten, kan kookplaat niet werken wanneer u deze opnieuw aanzet. U moet de knop eerst op 'Stop' zetten om de kookplaat opnieuw te activeren en vervolgens de knop opnieuw naar rechts draaien om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

**OPMERKING**

Energiebesparing: om een gerecht warm te houden (bijvoorbeeld voordat u het opdient), kunt u bij voorkeur gebruik maken van het lampje 'warm oppervlak' (H).

Automatische beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

Een sensor in de kookplaat meet voortdurend de temperatuur aan het oppervlak van de plaat. Als er een te hoge temperatuur gedetecteerd wordt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Zodra de temperatuur aan het oppervlak van de kookplaat opnieuw normaal is, kan de kookplaat weer gebruikt worden.

Automatisch uitschakelen

De kookplaat is geprogrammeerd om automatisch uitgeschakeld te worden indien er gedurende een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd (bijvoorbeeld wanneer vergeten wordt om het toestel uit te schakelen). Deze tijd wordt geprogrammeerd in functie van het vermogen en wordt vermeld in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	Maximale werkingstijd zonder actie (uur)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Kooktips

- De kooktips worden enkel ter informatie gegeven; de instellingen hangen af van meerdere factoren, zoals het kookgerei, het te bereiden voedingsmiddel, ...
- Enkel op basis van uw ervaring met deze kookplaat zult u de juiste instellingen kunnen bepalen.

Vermogensniveau	Gebruik
1-2	Langzame bereiding voor een kleine hoeveelheid voedingsmiddelen Boter of chocolade of voedingsmiddelen die zeer snel gaar zijn, laten smelten Langzame bereiding Water zachtjes opwarmen
3-4	Opwarming Water snel opwarmen Rijst koken
5-6	Pannenkoeken/flensjes bakken
7-8	Vlees grillen Groenten sauteren Pasta koken
9	Vlees bakken Water, olie koken Soep koken

Onderhoud en reiniging

Alvorens met de reiniging te starten, dient u te controleren of de kookplaat uitgeschakeld is. We raden aan om indien mogelijk de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens met schoonmaken te beginnen schoonmaak.

- Om de glans van het keramisch glas te behouden, wordt aanbevolen om het regelmatig schoon te maken
- Verwijder gemorste vloeistoffen en andere vastgekoekte voedingsresten met een warme vochtige doek.
- Stof of voedingsresten kunnen verwijderd worden met een warme vochtige doek.
- Indien u een schoonmaakmiddel gebruikt, dient u te controleren of het geschikt is voor glas en inox en dat het niet schuurt of in poedervorm is. Alle schuurmiddelen of schuurpoeders kunnen het oppervlak van het kookvuur beschadigen.
- Elk spoor van reinigingsmiddel dient verwijderd te worden met een vochtige doek.
- Indien u detergent gebruikt, raadpleeg dan de gebruiksinstructies op de verpakking ervan.
- Stof, vet en vloeibare etensresten die overgelopen

zijn, dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

- Plaats geen glazen voorwerpen op de plaat die kunnen smelten: plastic, aluminiumfolie, suiker, suikersiroopmengsels, enz.

- Wanneer ze opstijven, zijn ze moeilijker te verwijderen. Dat geldt met name voor bepaalde siroop-/suikermengsels, die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen beschadigen als ze aanbranden.

- Indien een van deze voedingsmiddelen gesmolten is op het keramisch oppervlak, moet u dit onmiddellijk verwijderen (wanneer het oppervlak nog warm is) met behulp van een specifieke krabber voor keramisch glas, om te voorkomen dat het oppervlak

van de kookplaat beschadigd raakt

- Plaats geen glazen voorwerpen op de plaat die kunnen smelten: plastic, aluminiumfolie, suiker, suikersiroopmengsels, enz.

- Voorkom het gebruik van messen of ander scherp keukengerei, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

- Gebruik geen staalwol of schuurspons, deze kunnen het oppervlak permanent bekrassen.

- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Probleemoplossing

We raden ten zeerste aan om de volgende controles uit te voeren op uw toestel alvorens uw klantendienst te contacteren. Het is mogelijk dat het probleem eenvoudig is en dat u het zelf kunt oplossen.

Tijdens de werking van het toestel kan er op het bedieningspaneel een code verschijnen om een probleem aan te geven. Noteer in dat geval de code om ze te melden aan uw klantendienst.

Zodra het probleem opgelost is, drukt u op de toets **Aan/Uit** om de kookplaat opnieuw in te schakelen. Indien het probleem ondanks alle controles blijft bestaan, neemt u contact op met de klantendienst.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat wordt niet ingeschakeld	Geen elektriciteit	Zorg ervoor dat de kookplaat aangesloten is en van stroom voorzien wordt. Controleer of de elektrische installatie in uw woning correct functioneert
De aanraaktoetsen reageren niet op aanraking	De toetsen zijn geblokkeerd	De toetsenvergrendeling is ingeschakeld; raadpleeg de paragraaf 'Gebruik' om de werking van deze functie te kennen
De aanraaktoetsen reageren moeilijk op aanraking	Het keramisch glas is vuil De vinger die de toets aanraakt bevindt zich niet in de juiste positie	Reinig het keramisch glas volgens de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' Volg de tips in de paragraaf 'Beschrijving van het toestel'
Er komen krassen in het glas	De reinigingsmethode en -middelen zijn niet geschikt De bodem van het kookgerei is beschadigd	Volg de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' Gebruik kookgerei met een platte bodem en zonder deuken; volg de instructie in de paragraaf 'Gebruikstips'
Bepaalde kookpotten kraken, sissen of maken geluid	Dat is te wijten aan de constructie en de productie van de kookpotten	Deze geluiden zijn normaal en wijzen niet op een slechte werking van de kookplaat

In geval van storingen

Als er zich een probleem voordoet, wordt automatisch de veiligheidsmodus ingeschakeld en wordt een van de volgende codes weergegeven; gelieve de klantendienst te contacteren.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen de schade die mogelijk kan optreden 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 oud toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van versleten elektrische en elektronische toestellen gebeuren volgens bepaalde regels, waarbij de betrokkenheid van zowel leverancier als consument is vereist. Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Voor de veiligheid van kinderen dient u uw oude toestellen op een veilige plek te bewaren tot ze naar de afvalplaats buiten uw woning gebracht worden.



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

¡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**

Lectura del manual
Instrucciones de seguridad

B**Descripción del aparato**

Descripción del aparato
Ficha del producto
Características técnicas

C**Utilización del aparato**

Instalación del electrodoméstico
Consejos de utilización
Funcionamiento

D**Información práctica**

Mantenimiento y limpieza
Resolución de problemas
Embalaje y medio ambiente
Cómo desechar su antiguo aparato

Lectura del manual

Este manual contiene capítulos relativos a las consignas de seguridad, utilización, instalación y consejos para la solución de problemas. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar esta placa de cocina para asegurar una utilización y un mantenimiento correctos.

ANTES DE CONTACTAR CON EL SERVICIO POSVENTA

El capítulo relativo a la resolución de problemas le ayudará a resolver por sí mismo ciertos problemas corrientes sin necesidad de recurrir a un servicio técnico profesional.



OBSERVACIONES

El fabricante, conforme a una política de desarrollo permanente de actualización del producto, puede realizar cualquier modificación sin previo aviso.

Instrucciones de seguridad**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**

- Es muy importante que guarde este manual junto con el electrodoméstico, para poder consultarlo posteriormente. Si este electrodoméstico pasase a manos de otra persona, asegúrese de proporcionarle este manual junto con el electrodoméstico, para que el nuevo usuario pueda informarse del funcionamiento de éste. Estas advertencias se dan por su seguridad y la de los demás. Por eso le recomendamos que las lea atentamente antes de instalar y utilizar su placa.
- En cuanto a la información para instalar, manipular, mantener y desechar el aparato, consulte los apartados correspondientes al final de esta guía.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico (espacio privado) y no a otro tipo de usos como por ejemplo :
 - Las pequeñas cocinas reservadas al personal de las tiendas, oficinas y otros entornos profesionales
 - Las granjas y la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial
 - Los entornos del tipo de alojamientos rurales.
 - La restauración y aplicaciones similares, incluida la venta al por menor

- No lo utilice con fines comerciales o industriales o para otro objeto que para el que ha sido diseñado; es decir, para la cocción doméstica de productos alimentarios.

Instalación

- Este electrodoméstico es muy pesado; tenga cuidado cuando lo desplace.

- Este aparato es frágil. Transpórtelo en su posición de utilización, tenga cuidado cuando lo desplace y lo instale.

- Para evitar cualquier riesgo, la instalación, las conexiones a la red eléctrica, la puesta en servicio y el mantenimiento de su aparato debe realizarlo un profesional cualificado.



ADVERTENCIA

Antes de acceder a los bornes de conexión, debe desconectar de la red eléctrica todos los circuitos de alimentación.

- Si la instalación eléctrica de su hogar necesita una modificación para poder conectar su aparato, llame a un electricista cualificado.

- En el caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar a través de un interruptor de corte omnipolar, que asegure un corte completo en caso de condiciones de sobretensión de categoría III.

- No enchufe el aparato a una toma de corriente no protegida contra las sobrecargas (fusible).
 - Nunca utilice regletas de enchufes múltiples o alargaderas para enchufar el electrodoméstico.
 - Este aparato no está destinado a funcionar mediante un temporizador exterior, un sistema de mando a distancia independiente o cualquier otro dispositivo que permita poder encender automáticamente el aparato.
- aparato está o debe estar equipado con un cable con un conductor de puesta a tierra y una toma de puesta a tierra. La toma se debe enchufar a una toma de pared apropiada instalada y puesta a tierra conforme a la reglamentación local.

Instrucciones para la toma de tierra

- En caso de problemas de funcionamiento o de interrupción, la toma de tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un acceso a la corriente eléctrica de menor resistencia. Este

ADVERTENCIA

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa vitrocerámica diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante en las instrucciones de utilización como adaptados o los dispositivos de protección de la placa de cocina integrados al aparato.

El uso de dispositivos de protección no apropiados puede generar accidentes.

- Después de instalarlo, compruebe que no pisa el cable de alimentación.
- No se recomienda utilizar adhesivos para fijar el aparato

ya que no se consideran medios de fijación fiables.

Utilización

- Las superficies calientan durante el uso.
- Se prohíbe modificar las características técnicas o intentar modificar el aparato independientemente del modo utilizado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, excepto si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice su aparato para calefactar la habitación.
- Después de su uso, apague el interruptor de control.

ADVERTENCIA
Mantenga despejadas las aberturas de ventilación de la carcasa del electrodoméstico o de la estructura donde encastrarlo.

ADVERTENCIA

Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Asegúrese de que los pequeños electrodomésticos o su cable de alimentación no estén en contacto directo con el horno caliente, ya que su aislamiento no resiste a las temperaturas elevadas.
- Los fuegos no se deben poner en funcionamiento en vacío, es decir, sin recipientes.

- No raye la placa de cocina con objetos puntiagudos. No use la placa como superficie de trabajo.
- Utilice una batería de cocina adaptada y compatible con su aparato: gas, vitrocerámica o inducción.
- Está prohibido utilizar recipientes que tengan una base estropeada o afilada que pudiese estropear la placa.
- Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de vitrocerámica o inducción, ya que pueden calentarse.
- El azúcar calentado a altas temperaturas, en particular, puede provocar daños irreversibles si entra en contacto con la placa vitrocerámica o de inducción.
- No coloque recipientes de aluminio o plástico en los fuegos calientes cuando cocine. No deposite ningún objeto de plástico o de aluminio en el fuego caliente de vitrocerámica o inducción.
- Evite colocar en la placa vitrocerámica o de inducción recipientes húmedos, ya que pueden provocar daños irreversibles (manchas indelebles).
- Para evitar riesgos de explosión y de incendio, no coloque productos inflamables u objetos empapados de productos inflamables sobre el aparato ni cerca del mismo.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio: no coloque nunca objetos sobre la superficie de cocción.

**ADVERTENCIA**

Es necesario supervisar el proceso de cocción. Los procesos de cocción cortos hay que supervisarlos sin interrupción.

ADVERTENCIA

Si deja cocer los alimentos sin vigilancia en una placa de cocina utilizando materias grasas o aceites puede provocar una situación de peligro y generar un incendio.

- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- NO intente NUNCA apagar el fuego con agua: apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o un trapo ignífugo.

**ADVERTENCIA**

No deje caer objetos pesados o afilados en la placa de cocina. Si la superficie de la placa está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Contacte con el servicio posventa

- Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocina, apáguela por medio del dispositivo de apagado y no deje que esta operación la realice solo el detector de ollas.

**ADVERTENCIA**

Las personas que tengan objetos electro-médicos metálicos implantados en el cuerpo (marcapasos, bomba de insulina, implante coclear...) no deben acercarse a la placa de inducción mientras que esté en funcionamiento para no interferir con dichos aparatos dado los campos electromagnéticos procedentes de la placa de inducción. Se recomienda consultar al médico antes de usar la placa de inducción.

Mantenimiento

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben llevarlos a cabo niños sin supervisión.

- Los líquidos derramados en el horno se deben limpiar antes de ponerlo a funcionar.

- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y romper el cristal.

- No utilice limpiadores a vapor para limpiar este aparato.

Servicio - reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este electrodoméstico.

- En caso de avería en el aparato, no intente repararlo usted mismo. porque las reparaciones llevadas a cabo por personal inexperto pueden ocasionar daños. Diríjase al servicio posventa de su distribuidor.

- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- No utilice nunca este aparato si el cable de alimentación, el panel de control o las partes de vidrio están estropeadas de forma que el interior del aparato sea accesible.

ADVERTENCIA

- Si la superficie está agrietada, desenchufe el electrodoméstico de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA**

Es necesario supervisar el proceso de cocción. Los procesos de cocción cortos hay que supervisarlos sin interrupción.

Descripción del aparato

965334 - IH 2 M 373C

- 1 Fuego de 1200 W máx.
- 2 Fuego de 1700 W máx 3
- 3 Panel de control

Panel de control

- 1 Botón ENCENDIDO/APAGADO
- 2 Mando de ajuste de la potencia
- 3 Indicador de calor residual
- 4 Zona de cocción

Ficha del producto

Marca	Valberg
Código del producto	965334
Referencia del modelo	IH 2 M 373C
Tipo de placa	Eléctrica
Número de zonas y/o áreas de cocción	2
Tecnología de calefacción	Inducción
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción DELANTERA	21
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción DELANTERA	183,9
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción TRASERA	16
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción TRASERA	178,7
Consumo de energía de la placa en Wh/kg	181,3

Características técnicas

Alimentación asignada (Tensión en V, naturaleza de la corriente y frecuencia en Hz)	220-240 ~ 50/60
Clase de protección eléctrica	Clase I
Potencia asignada en W de la zona de cocción DELANTERA	1700
Potencia asignada en W de la zona de cocción TRASERA	1200
Potencia total asignada en W	2900
País de fabricación	REPÚBLICA POPULAR CHINA

Instalación del electrodoméstico

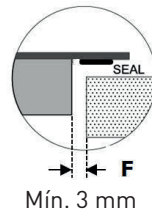


ADVERTENCIAS

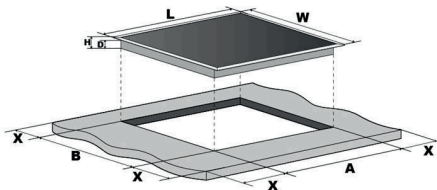
- La instalación y el mantenimiento del aparato deben efectuarlos un **PERSONAL CUALIFICADO** respetando las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.
- La placa de cocina vitrocerámica no debe instalarse sobre un aparato de refrigeración, un lavavajillas o una secadora.
- Para una mayor fiabilidad del aparato, la placa de cocina vitrocerámica debe instalarse de forma que la difusión de calor sea óptima.
- La pared y la zona de calor situadas encima de la placa deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Es necesario instalar una plancha bajo la placa de cocina.

Instalación de la placa

• Abra un hueco en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el siguiente esquema. Alrededor del hueco se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm). La encimera debe tener un grosor de al menos 3 cm (30 mm) y estar compuesta de un material resistente a temperaturas elevadas, para evitar deformaciones importantes causadas por el calor que se desprende de la placa, tal y como se muestra en los siguientes esquemas.



Mín. 3 mm



L (mm) 290

W (mm) 520

H (mm) 58

D (mm) 54

A (mm) 270

B (mm) 490

X (mm) 50 mín.

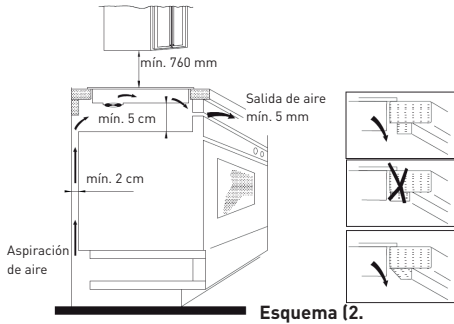
F (mm) 3 mín.

- En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocina vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Esquema (2).

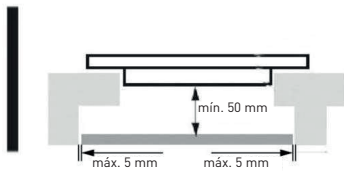


OBSERVACIONES

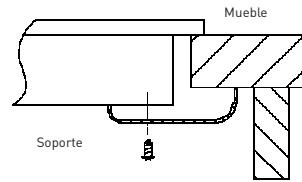
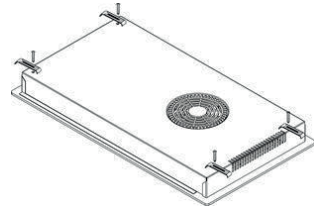
La distancia de seguridad entre la placa de cocina y cualquier mueble adyacente debe ser de al menos 760 mm.



Esquema (2).



- Fije la placa de cocina vitrocerámica a la encimera atornillando las cuatro fijaciones que se encuentran bajo la placa. La posición de las fijaciones se puede ajustar en función del grosor de la encimera. Esquema (3).



Esquema (3).

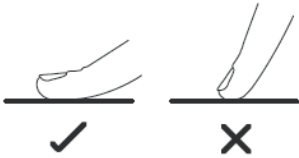
Conexiones eléctricas

- Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad consumida por la placa, teniendo en cuenta otros electrodomésticos enchufados.
- Calibre de los fusibles de líneas (uno por fase): 16 amperios.
- El aparato no debe enchufarse mediante alargaderas o regletas (riesgo de incendio).
- Utilice un enchufe que disponga de una buena puesta a tierra, la cual debe estar enchufada obligatoriamente siguiendo la norma NF C 15-100.
- Una vez instalado el aparato, asegúrese de que se puede acceder fácilmente al cable de alimentación.
- La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm² por conductor. La placa lleva una toma que facilita la conexión.

Consejos de utilización

Uso de los botones táctiles

• Los botones táctiles responden simplemente al tacto, no es necesario aplicar presión con el dedo. Los botones táctiles se accionan cuando se coloca el primer dedo completamente sobre el botón (ver esquema).



• Con cada presión, el aparato emite un 'bip' para indicar que se ha llevado a cabo la acción solicitada.

• Asegúrese de que los botones de control siempre están limpios y secos y de que ningún objeto altera su funcionamiento.

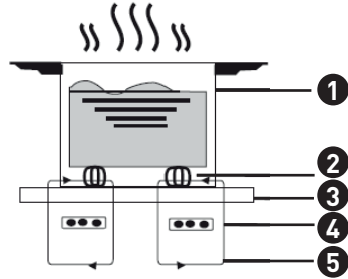
i

OBSERVACIONES

Incluso una ligera capa de agua puede alterar el correcto funcionamiento de los botones.

Principio de funcionamiento de la inducción

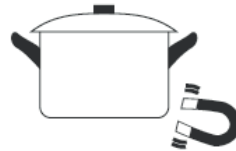
• La placa de cocina por inducción está equipada con un bobina compuesta de un material ferromagnético y de un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto hace que gire a gran velocidad produciendo calor que se transmite al utensilio de cocina a través de la zona de cocción.



- | | |
|----------|----------------------------|
| 1 | Olla de hierro |
| 2 | Circuito magnético |
| 3 | Placa de vidrio y cerámica |
| 4 | Bobina de inducción |
| 5 | Corriente de inducción |

Elegir la batería de cocina correcta

- Utilice solo utensilios de cocina aptos para inducción.
- Puede comprobar que son aptos en el embalaje o en el fondo de los utensilios de cocina.

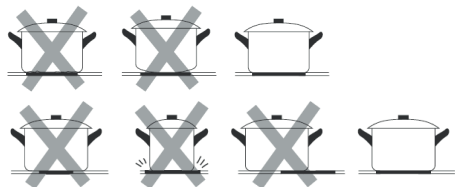


- También puede hacer el llamado 'test del imán'. Cercque un imán a la base del recipiente, si el imán se adhiere al recipiente, el utensilio es apto para inducción.

- Si no tiene un imán, coloque el recipiente en una zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, quiere decir que el utensilio es apto. Si 'L' parpadea, significa que el utensilio no es apto.

- Las baterías de cocina de acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base metálica, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son aptas para la cocción por inducción.

- No utilice recipientes con el fondo estropeado o redondeado.



- Asegúrese de que el diámetro de los recipientes se adapta al diámetro del fuego y de que esté bien colocado en el centro.

- Para desplazar el recipiente, levántelo en lugar de deslizarlo por la superficie de trabajo. Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento.



- Dimensiones mínimas de los recipientes para una eficacia de cocción óptima :

Tamaño de los fuegos (mm)	Diámetro mínimo del recipiente (mm)
160	120
210	180

Funcionamiento

Encendido



INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

Al conectar la placa de cocina, emite una señal acústica y se encienden los indicadores de potencia durante un segundo, indicando que la placa de cocina vitrocerámica se puede utilizar y está en modo espera.

- Pulse el botón 1 (Encendido/Apagado) para encender la placa de cocina.



OBSERVACIONES

Cada zona de calentamiento es independiente de las demás.

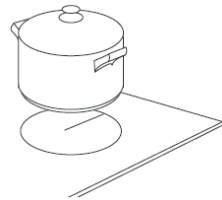


- Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona que desea utilizar.



OBSERVACIONES

Asegúrese de que la base de la sartén o de la olla y la superficie de la placa estén limpias y secas.

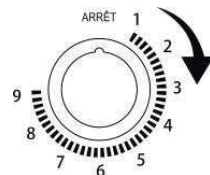


- Elija la potencia de calor del fuego girando la manecilla de la zona seleccionada hacia la derecha.



OBSERVACIONES

Si no se selecciona ninguna potencia al cabo de 1 minuto, la placa de cocina se apagará. Para volver a ponerla en funcionamiento, vuelva a empezar desde el paso 1.



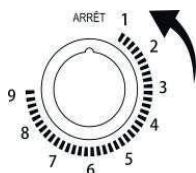


OBSERVACIONES

La potencia de calor puede modificarse en cualquier momento girando la manecilla.

Apagado

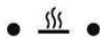
- Reduzca la potencia de calor del fuego girando la manecilla hacia la izquierda hasta 0.



- Pulse el botón 1 (Encendido/Apagado) para apagar la placa de cocina.



- **CUIDADO con las superficies calientes:** Al terminar de cocinar, la placa de vitrocerámica está caliente, el indicador indica qué fuegos están calientes. Cuando este indicador se apaga, quiere decir que las superficies se han enfriado y que ya no hay riesgo de quemaduras.



OBSERVACIONES

Tenga cuidado antes de tocar el vidrio de la placa cuando se haya apagado el indicador.



IMPORTANTE

Si la placa de cocina se apaga sin girar la manecilla hasta la posición de «Apagado», la placa de cocina no funcionará cuando la vuelva a encender. Primero debe girar la manecilla hasta la posición de «Apagado» para reactivar la zona de cocción, luego, girarla de nuevo hacia la derecha para seleccionar el nivel de potencia deseado.



OBSERVACIONES

Ahorro de energía: para mantener un plato caliente (por ejemplo, antes de servirlo), puede utilizar el indicador de **superficie caliente (H)** como referencia.

Seguridad automática

Protección de sobrecalentamiento

Un sensor instalado en la placa de cocina mide permanentemente la temperatura de la superficie de la placa. Si detecta que la temperatura es demasiado elevada, la placa de cocina se detendrá automáticamente.

Cuando la temperatura de la superficie de la placa vuelva a ser normal, la placa de cocina vitrocerámica volverá a estar operativa.

Apagado automático

La placa de cocina está programada para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un tiempo determinado (por ejemplo, cuando olvidamos apagarla). Este tiempo está programado en función de la potencia definida y se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento máximo sin uso (horas)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Consejos de cocción

- Los consejos de cocción se incluyen únicamente a título informativo; los ajustes dependen de varios factores como, por ejemplo, los utensilios de cocina, el alimento que se va a cocinar...
- Únicamente la experiencia cocinando con esta placa de vitrocerámica le permitirá determinar los ajustes de potencia más adecuados.

Nivel de potencia	Utilización
1-2	Cocción lenta para poca cantidad de alimento Fundir mantequilla, chocolate o alimentos que se cocinan muy rápido Cocción lenta Hervir agua lentamente
3-4	Calentamiento Hervir agua rápidamente Cocer arroz
5-6	Cocinar crêpes y pancakes
7-8	Asar carne Saltear verduras Cocer pasta
9	Freír carne Hervir agua o aceite Hervir sopa

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar la placa de cocina, asegúrese de que esté apagada. Si puede, se recomienda desconectar la placa de cocina de la corriente antes de limpiarla limpiarla.

- Para conservar el brillo del vidrio de cerámica se recomienda una limpieza periódica
- Limpie los líquidos derramados o cualquier tipo de alimento incrustado sirviéndose de un estropajo suave empapado en agua caliente.
- El polvo y las partículas de comida pueden limpiarse con un paño empapado de agua caliente.
- Si utiliza detergente, asegúrese de que es apto para el cristal y cerámica y que no es abrasivo ni en forma de polvo. Los productos de limpieza abrasivos o en polvo pueden estropear la superficie de la placa.
- Se debe eliminar toda traza del detergente con un paño húmedo.
- Si usa detergente, siga los consejos de uso del envase del detergente.
- El polvo, la grasa y los residuos líquidos de alimentos que se hayan derramado deben limpiarse desde que sea posible.

- No coloque sobre la placa artículos que pueden fundirse: como el plástico, las láminas de aluminio, el azúcar, las mezclas de sirope azucarado, etc.
- Si se endurecen, será más difícil eliminarlos. Esto ocurre especialmente con las mezclas de sirope o de azúcar, que pueden adherirse de forma permanente a la superficie de la placa de cocina si se queman.
- Si uno de estos alimentos se ha fundido en la superficie de cerámica, deberá quitarlo inmediatamente (con la superficie aún caliente) con una rasqueta específica para vidrio cerámico para evitar cualquier daño permanente en la superficie de la placa de cocina
- Evite utilizar un cuchillo o cualquier otro utensilio cortante, ya que esto podría dañar la superficie de cerámica.
- Evite utilizar nana o un estropajo abrasivo para no rayar la superficie de manera permanente.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Resolución de problemas

Le recomendamos que haga las siguientes verificaciones en su aparato antes de llamar al servicio posventa. Puede que el problema sea sencillo y pueda resolverlo usted mismo. Durante el funcionamiento, es posible que aparezca un código en el panel de control para indicar un problema de funcionamiento. Si ocurre esto, anótelos para poder indicárselo a su servicio posventa.

Una vez que el problema esté resuelto, pulse el botón **Encendido/Apagado** para reiniciar la placa de cocina. Si el problema persiste a pesar de todas las comprobaciones, contacte con el servicio posventa.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La placa de cocina no se enciende	No hay alimentación eléctrica	Asegúrese de que la placa de cocina está enchufada y recibe alimentación eléctrica. Compruebe que la alimentación eléctrica de su vivienda funciona correctamente
Los botones táctiles no responden al tacto	Los botones están bloqueados	El bloqueo de los botones está activado, consulte el apartado 'Utilización' para conocer el funcionamiento de esta opción.
Los botones táctiles responden con dificultad al tacto	La placa está sucia El dedo con el que toca el botón no está en la posición correcta	Limpie la placa siguiendo los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza'. Siga los consejos del apartado 'Descripción del aparato'
El vidrio se raya	La forma de limpiarlo o los utensilios de limpieza no son adecuados El fondo de los utensilios de cocina está en mal estado	Siga los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza'. Utilice utensilios de cocina con fondo llano y sin daños, siga las instrucciones del apartado 'Consejos de utilización'
Algunos utensilios de cocina crujen, crepitan o hacen ruido	Esto se debe a la fabricación de los utensilios de cocina	Estos ruidos son normales y no son signo de mal funcionamiento de la placa de cocina

En caso de error

Si se produce este problema, la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo seguro y mostrará uno de estos códigos ; contacte con el servicio de postventa.

Embalaje y medio ambiente

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 medio ambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, ahorrar 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 llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la 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 participación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a un contenedor o mezclarse con los 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 antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.



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

