2/2

08/2026-V3

Induction hob
Table de cuisson à induction
Inductiekookplaat
Placa de inducción

10017286 - IH 3 TBS 007C

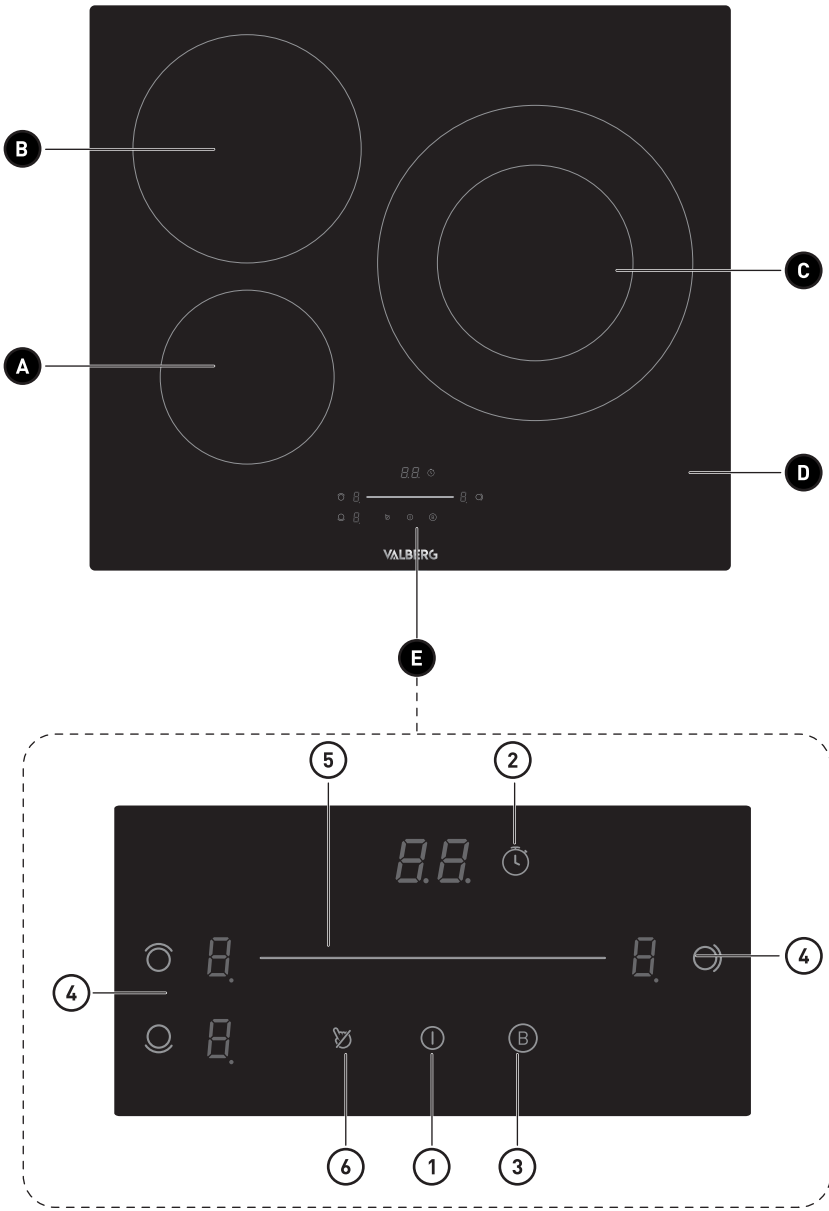
INSTRUCTIONS FOR USE 02

CONSIGNES D'UTILISATION 30

GEBRUIKSAANWIJZINGEN 60

INSTRUCCIONES DE USO 90

VALBERG


B
C
A
D
VALBERG
E
5
2
4
4
6
1
3

Thank you!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts
Specifications

B Product usage

Installation
Operation of product
Cooking guidelines
Heat settings

C Cleaning and maintenance

Care and cleaning
Hints and tips
Failure display and inspection

Parts

- **A** Max. 1400/1500W zone
- **B** Max. 2400/2600W zone
- **C** Max. 3000/3600W zone
- **D** Glass plate
- **E** Control panel
- (1) On/Off control
- (2) Timer control
- (3) Boost
- (4) Heating zone selection controls
- (5) Power / Timer slider touch control
- (6) Keylock control

Specifications

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

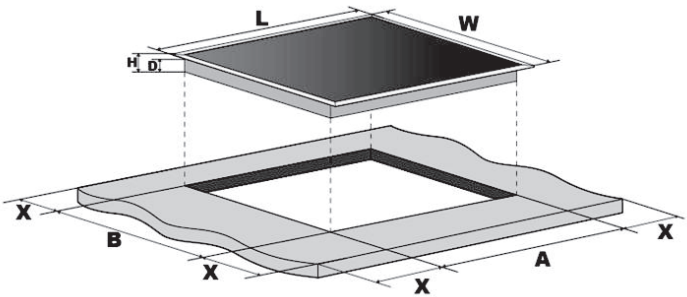
Installation

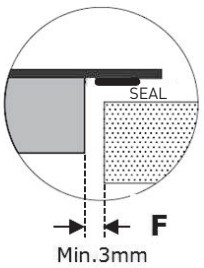
Selection of installation equipment

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

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

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



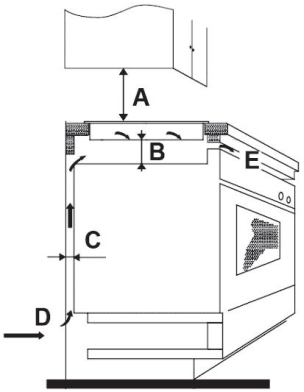


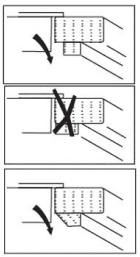
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

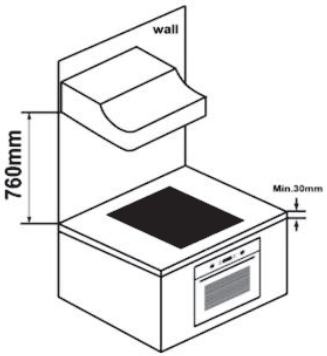
Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below:

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

B Product usage

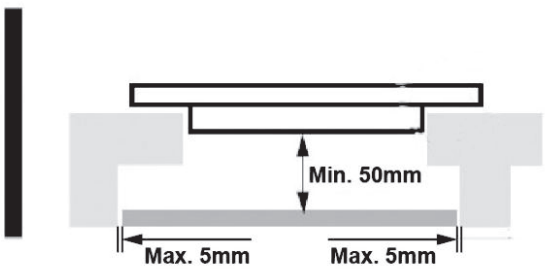






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation
Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



B Product usage

WARNING!
- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

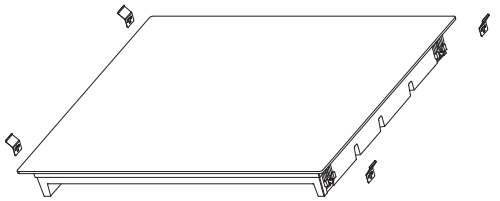
Before installing the hob, make sure that
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation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

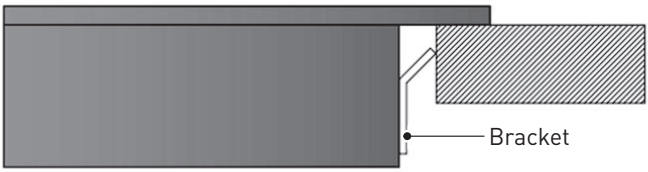
After installing the hob, make sure that
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed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

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

Adjusting the bracket position
Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

B Product usage





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

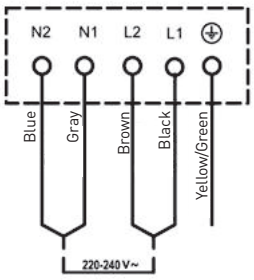
CAUTION!

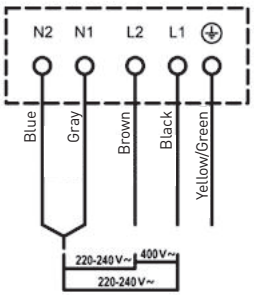
- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may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

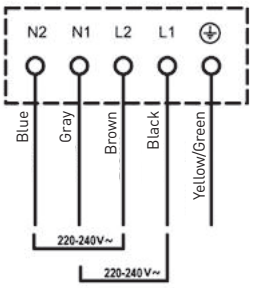
Connecting the hob to the mains power supply

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

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.







- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

WARNING!

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

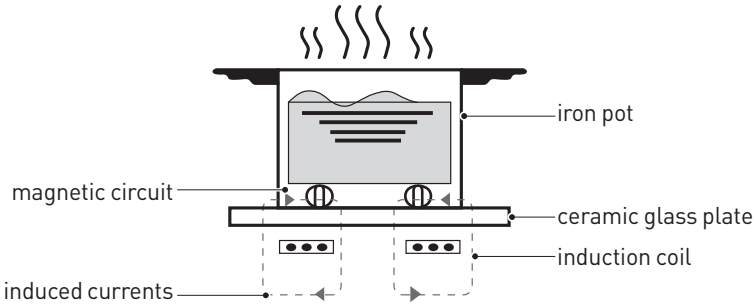
Operation of product

Before using your New Induction Hob

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

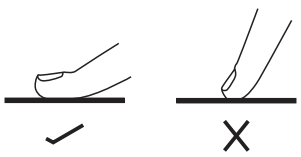
Working theory

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



Touch controls

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

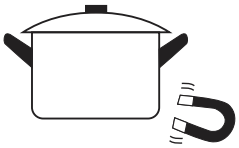


Choosing the right cookware

CAUTION!

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

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



If you do not have a magnet:
- Put some water in the pan you want to check.
- If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

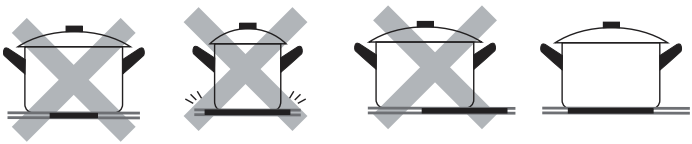
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



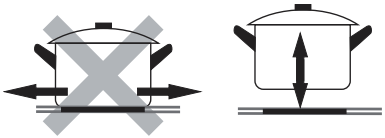
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



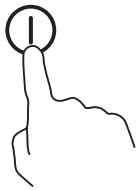
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



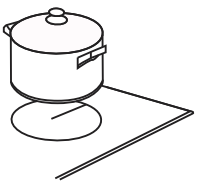
How to use

Start cooking

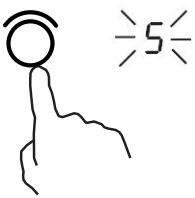
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



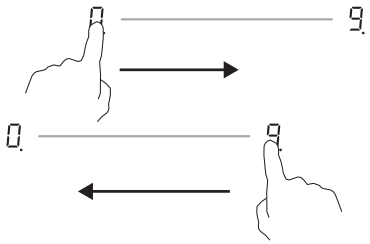
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   – Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



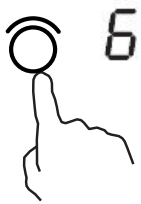
4. Select a heat setting by touching the slider control.
   – If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   – You can modify the heat setting at any time during cooking.



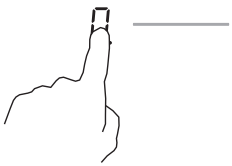
If the display flashes U alternately with the heat setting
This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display "U"will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

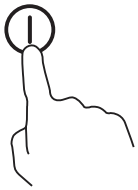
Finish cooking
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "|". Make sure the displayshows"0".



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



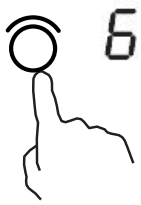
4. Beware of hot surfaces.
   H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



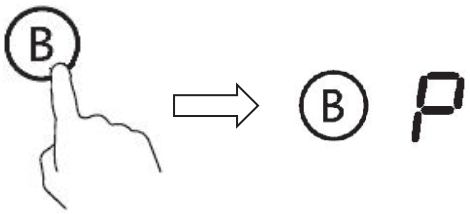
Using the Boost function

Activate the Boost function

1. Touching the heating zone selection control.

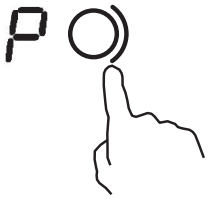


2. Touching the boost control Ⓑ, the zone indicator show “P” and the power reach Max.

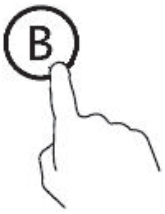


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the "Boost" control Ⓑ to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

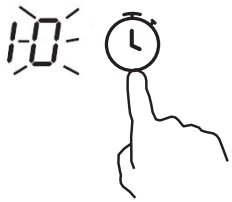
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

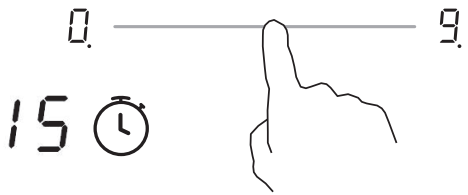
1. Make sure the cooktop is turned on.

NOTE:
You can use the minute minder at least one zone shall be active.

2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display, and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.

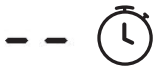


5. Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer you set is 95 minutes.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

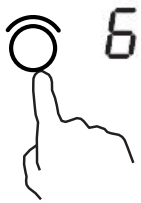
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



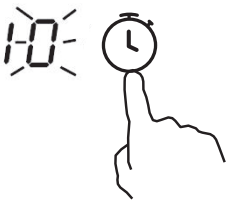
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

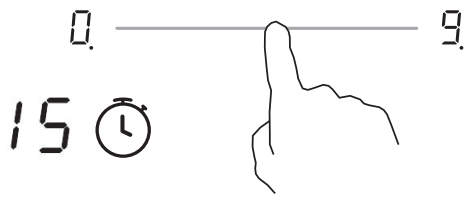
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .



NOTE:
The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

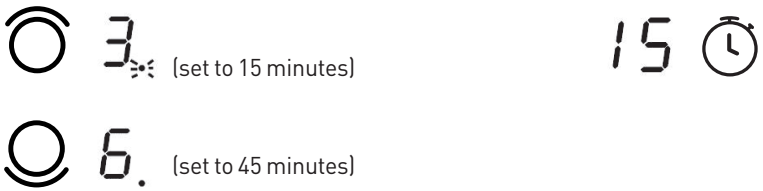


CAUTION!
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
   The shown as below:



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
   The shown as below:



(set to 30 minutes)

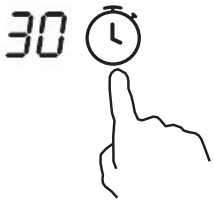
3. Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator flash.



3. Touch the slider control to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

Cooking guidelines

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

Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

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

Detection of small articles

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

Heat settings

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

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

Care and cleaning

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

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

Hints and tips

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

Some pans make crackling or clicking noises.	• This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	• This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	• This is caused by the technology of induction cooking.	• This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	• A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	• This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	• The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. • The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	• Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the right cookware". • Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	• Technical fault.	• Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	• Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit.	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	• Ceramic plate temperature sensor failure - short circuit.	
Eb	• Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	• High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	• Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	• Replace the power board.
E5	• Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	
E6	• High temperature of IGBT.	• Wait for the temperature of IGBT return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit. • Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	• Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
E8	• Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	• Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific failure & solution

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

Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	• The power board and the display board connected failure; • The display board of communicate part is damaged. • The Main board is damaged.	• Check the connection. • Replace the display board. • Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	• The fan motor is damaged.	• Replace the fan.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



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

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

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A **Aperçu de l'appareil**

Pièces
Spécifications

B **Utilisation de l'appareil**

Installation
Fonctionnement du produit
Conseils de cuisson
Réglages de température

C **Nettoyage et entretien**

Entretien et nettoyage
Conseils et astuces
Affichage des erreurs et inspection

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

Pièces

- **A** Zone 1 400/1 500 W max.
- **B** Zone 2 400/2 600 W max.
- **C** Zone 3 000/3 600 W max.
- **D** Plaque en verre
- **E** Panneau de commande
- (1) Touche Marche/Arrêt
- (2) Touche Minuteur
- (3) Boost
- (4) Touches de sélection de la zone de cuisson
- (5) Barre de réglage du niveau de température/du minuteur
- (6) Touche Verrouillage

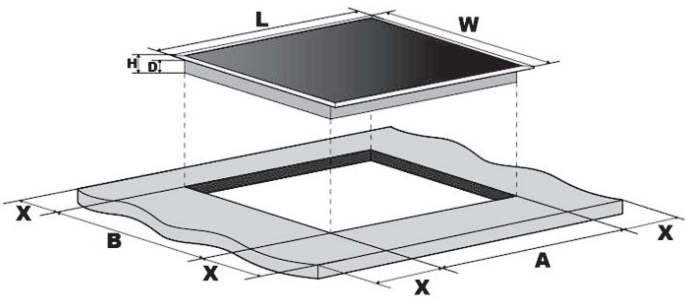
Spécifications

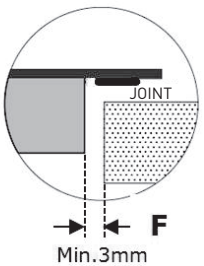
Mode Arrêt (W)	0,3
Mode veille (W)	/
Mode veille connectée (W)	/
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode d'arrêt ou en mode veille connectée avec maintien de la connexion réseau (min)	1

Installation

Sélection de l'emplacement d'installation
Coupez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.
Pour l'installation et l'utilisation, gardez un espace de 5 cm minimum autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Sélectionnez une surface de plan de travail faite d'un matériau résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme surface de plan de travail à moins d'être imprégnés), afin d'éviter tout choc électrique et déformations importantes dues à la radiation thermique de la table de cuisson. Reportez-vous au schéma suivant :

REMARQUE:
La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



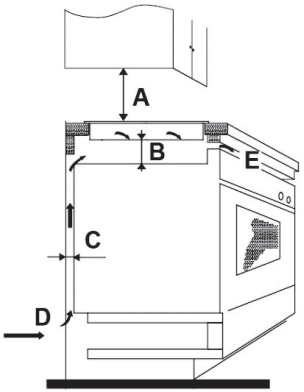


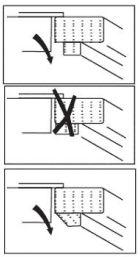
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

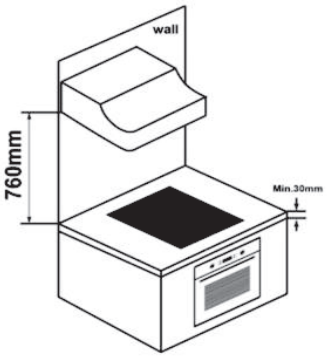
Veillez à maintenir une ventilation constante autour de la table de cuisson à induction et à garder la sortie et l'entrée d'air dégagées en permanence. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de marche. Reportez-vous au schéma suivant :

REMARQUE:
La distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.

B Utilisation de l'appareil

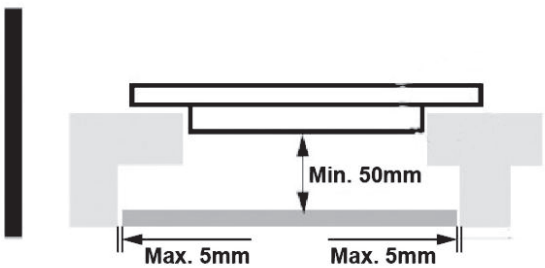






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation adéquate.
Veillez à maintenir une ventilation constante autour de la table de cuisson à induction et à garder la sortie et l'entrée d'air dégagées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface inférieure chaude de la table de cuisson ou de subir un choc électrique inattendu pendant l'utilisation, il est nécessaire d'ajouter un insert en bois fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la surface inférieure de la table de cuisson. Suivez les exigences listées ci-dessous.



B Utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT !
- Il y a des orifices de ventilation autour de la bordure extérieure de la table de cuisson. Vous DEVEZ vous assurer que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lors du placement de la table de cuisson.
- Gardez à l'esprit que la colle qui fixe le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à des températures jusqu'à 150 °C pour éviter que le panneau ne se détache.
- Le mur à l'arrière ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

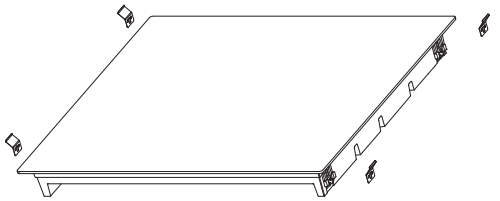
Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :
- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucun élément de structure n'interfère avec l'espace disponible.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espace libre et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique est incorporé au câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

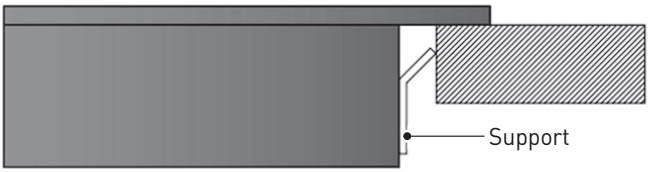
Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que :
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson est suffisant.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

Avant la fixation des supports
L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'exercez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Ajustement de la position du support
Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les supports sur la surface inférieure de la table (voir schéma) après l'installation. Ajustez la position des supports pour qu'ils s'adaptent à différentes épaisseurs de plans de travail.

B Utilisation de l'appareil





AVERTISSEMENT !
Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir schéma).

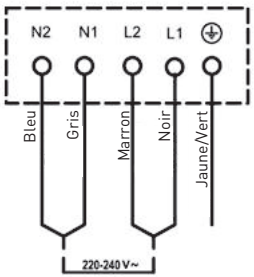
ATTENTION !

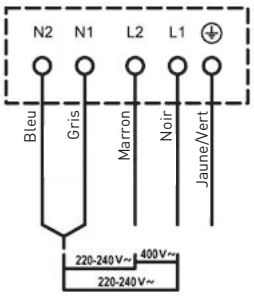
- La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque.
- La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

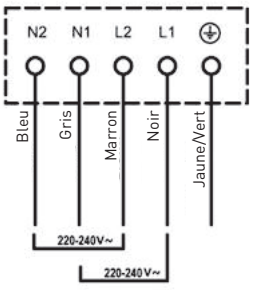
Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

ATTENTION !
Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections du cordon d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.
- Contactez un électricien pour vérifier si le système de câblage domestique est adapté sans modifications nécessaires. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.







- Si le cordon est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être réalisée par un agent de service après-vente à l'aide d'outils spéciaux afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au secteur, il est nécessaire d'installer un disjoncteur omnipolaire avec un espace de 3 mm au minimum entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux réglementations de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Le cordon d'alimentation doit être vérifié de manière régulière et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

AVERTISSEMENT !
- La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

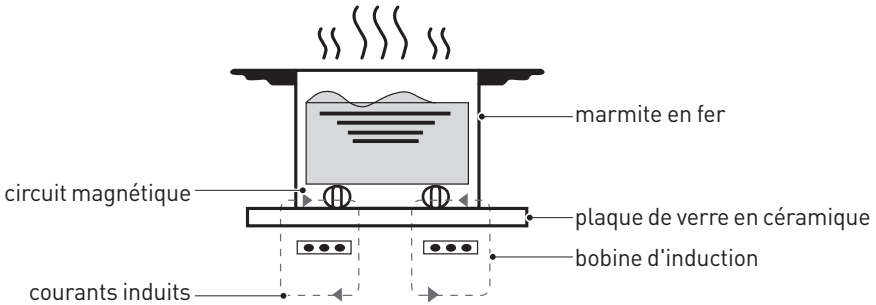
Fonctionnement du produit

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la partie « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait se trouver sur votre table de cuisson à induction.

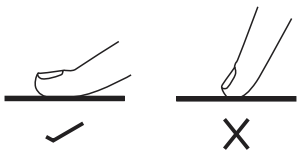
Principe de fonctionnement

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



Commandes tactiles

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

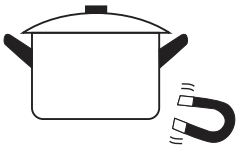


Choix des bons ustensiles de cuisson

ATTENTION !

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la poêle/casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant du fond de l'ustensile. S'il est attiré, l'ustensile de cuisine est adapté à l'induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :
- Versez de l'eau dans la poêle/casserole que vous souhaitez vérifier.
- Si U ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile convient à l'induction.

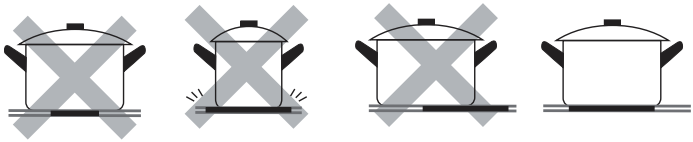
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la poêle/casserole, seule cette partie chauffera et le reste de la base pourrait ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais contient d'autres matériaux tels que de l'aluminium, cela pourrait affecter le chauffage et la détection de la poêle/casserole.
- Si la base de la poêle/casserole ressemble aux images ci-dessous, la poêle/casserole pourrait ne pas être détectée.



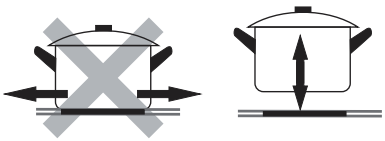
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisine est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone choisie. L'utilisation d'une poêle/casserole un peu plus large permet d'obtenir une efficacité énergétique maximale. Si vous utilisez une poêle/casserole plus petite, l'efficacité pourrait ne pas être optimale. Un ustensile de moins de 140 mm peut ne pas être détecté par la table de cuisson. Centrez toujours votre poêle/casserole sur la zone de cuisson.



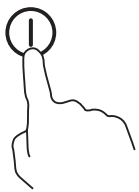
Soulevez toujours les poêles/casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



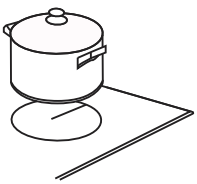
Fonctionnement

Démarrage de la cuisson

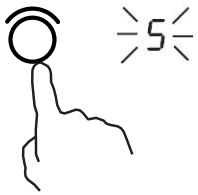
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. À la mise en marche, un bip retentit et tous les écrans affichent « – » ou « – – », indiquant que la table induction est passée en mode Veille.



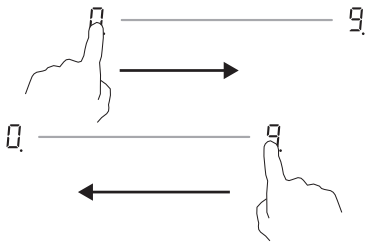
2. Posez une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
   – Veillez à ce que la base de la poêle/casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Un indicateur clignotera alors à côté de la touche.



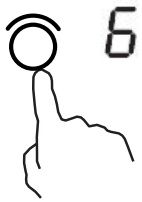
4. Sélectionnez un niveau de température en faisant glisser la barre de réglage.
   – Si vous ne choisissez pas de niveau de température dans la minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer à partir de l'étape 1.
   – Vous pouvez modifier le niveau de température à tout moment pendant la cuisson.



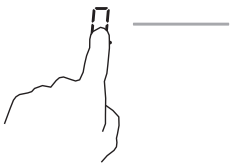
Si « ⍩ » clignote à l'écran en alternance avec le niveau de température
Cela signifie que :
- Vous n'avez pas posé de poêle/casserole sur la bonne zone de cuisson ; ou
- La poêle/casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction ; ou
- La poêle/casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Pour que la table de cuisson chauffe, il faut qu'il y ait une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson.
« ⍩ » disparaît automatiquement de l'écran au bout d'une minute si aucune poêle/casserole compatible n'est placée sur la zone de cuisson.

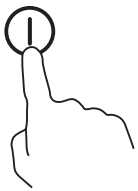
Fin de la cuisson
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson à éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la barre de réglage jusque « | ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Éteignez l'intégralité de la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



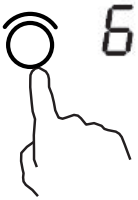
4. Faites attention aux surfaces chaudes.
   La lettre H indiquera quelle zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra une fois que la surface aura refroidi jusqu'à ne plus représenter de danger. Elle peut également servir de fonction d'économie d'énergie en vous permettant d'utiliser la zone de cuisson toujours chaude pour chauffer d'autres poêles/casseroles.



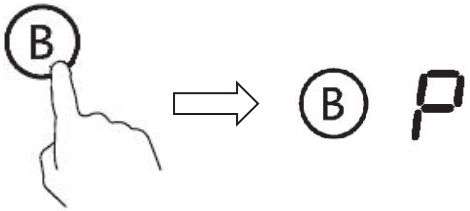
Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.

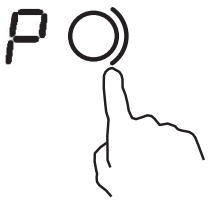


2. Appuyez sur la touche Boost Ⓑ. L'indicateur de la zone indique alors « P » et le niveau de température sera le niveau maximal.

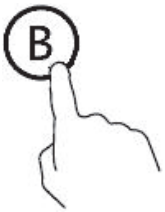


Annulation de la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Appuyez sur la touche Boost Ⓑ pour annuler la fonction Boost. La zone de cuisson revient alors au réglage d'origine.



- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le niveau de température d'origine est 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (comme des enfants qui activeraient les zones de cuisson par accident).
Lorsque les touches sont verrouillées, elles sont toutes désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les touches

Appuyez sur la touche Verrouillage — L'indicateur du minuteur affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

Maintenez la touche Verrouillage appuyée pendant un certain temps.

ATTENTION !
Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche Marche/Arrêt ⏻. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la touche Marche/Arrêt ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

a) Il peut servir de rappel de fin de cuisson. Dans ce cas, il n'entraînera pas l'arrêt des zones de cuisson une fois la durée de cuisson écoulée.

b) Vous pouvez le régler de sorte qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent lorsque la durée réglée est écoulée. La durée maximale du minuteur est de 99 min.

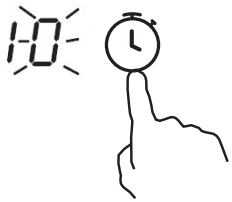
a) Utilisation du minuteur en tant que rappel de fin de cuisson

Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

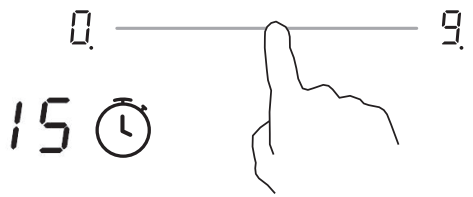
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

REMARQUE:
Vous pouvez utiliser le rappel de fin de cuisson si au moins une des zones est active.

2. Appuyez sur la touche Minuteur. « 10 » sera affiché sur l'écran du minuteur et « 0 » clignotera.



3. Réglez la durée en faisant glisser votre doigt sur la barre de réglage (par ex., 5).



4. Appuyez à nouveau sur la touche Minuteur et « 1 » clignotera.

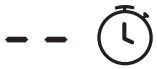


5. Réglez la durée en faisant glisser votre doigt sur la barre de réglage (par ex., 9). Le minuteur réglé est alors de 95 minutes.



- Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante.

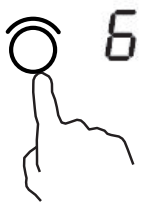
6. Des bips retentiront pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » une fois la durée réglée écoulée.



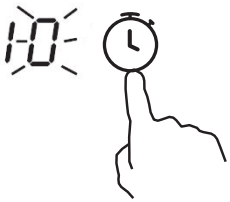
b) Réglage du minuteur avec arrêt d'une zone de cuisson

Réglage avec arrêt d'une zone

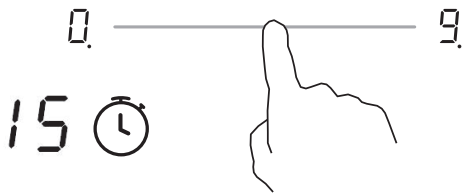
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



2. Appuyez rapidement sur la touche Minuteur. « 10 » sera affiché sur l'écran du minuteur et « 0 » clignotera.



3. Réglez la durée en faisant glisser votre doigt sur la barre de réglage (par ex., 5).



4. Appuyez à nouveau sur la touche Minuteur et « 1 » clignotera.



5. Réglez la durée en faisant glisser votre doigt sur la barre de réglage (par ex., 9). Le minuteur réglé est alors de 95 minutes.



6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante.



REMARQUE:
Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de température s'allumera pour indiquer que cette zone est sélectionnée.

7. Une fois la durée du minuteur écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.

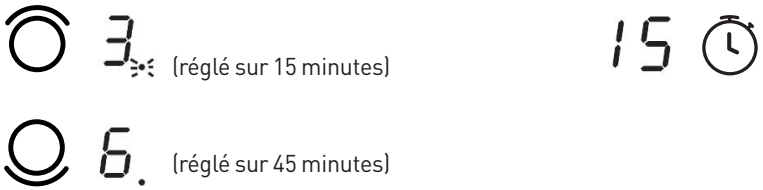


ATTENTION !
Les autres zones de cuisson resteront allumées si elles ont été activées précédemment.

Les images ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement. Reportez-vous au produit réel.

Réglage avec arrêt de plusieurs zones

1. Les étapes de réglage du minuteur avec arrêt de plusieurs zones sont semblables à celles du réglage avec arrêt d'une seule zone. Lorsque vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson à la fois, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'écran des minutes affiche les minutes du minuteur. Le point de la zone correspondante clignote.
   Voici un exemple :



(réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours écoulé, la zone correspondante s'éteint. La nouvelle durée en minutes du minuteur s'affichera alors et le point de la zone correspondante clignotera. Voici un exemple :



(réglé sur 30 minutes)

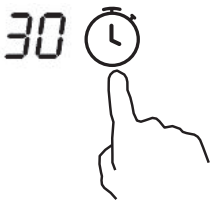
3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et le minuteur correspondant s'affichera sur l'indicateur du minuteur.

Annulation du minuteur

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.



2. Appuyez sur la touche Minuteur et l'indicateur se met alors à clignoter.



3. Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour régler le minuteur sur « 00 ». Le minuteur est alors annulé.

Durées de fonctionnement par défaut
L'arrêt automatique est une fonction de sécurité destinée à protéger votre table induction. Cette fonction arrête automatiquement la table de cuisson si vous oubliez de l'éteindre. Les durées maximales de fonctionnement par défaut à différents niveaux de température sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de température	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la poêle/casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



ATTENTION !
Les personnes équipées d'un pacemaker cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Conseils de cuisson



ATTENTION !
Faites attention lorsque vous faites de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le mode d'augmentation de la chaleur (PowerBoost). À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui représente un risque d'incendie important.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire le riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à la poêle doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Détection de petits objets

Lorsqu'un ustensile de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur poursuivra la cuisson sur la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisson et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la température	Application
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter doucement • Faire réchauffer lentement
3 - 4	• Faire réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Faire revenir • Faire cuire des pâtes
9	• Faire revenir à feu vif • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Problème	Solution	Important !
Saletés dues à l'utilisation quotidienne sur la plaque en verre (traces de doigts, marques, résidus d'aliments, débordements d'aliments non sucrés sur la plaque en verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit nettoyant pour table de cuisson lorsque la plaque en verre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincez le produit et séchez la plaque en l'essuyant avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est hors tension, l'indicateur « Surface chaude » ne sera pas affiché, mais la zone de cuisson pourra tout de même être chaude ! Faites preuve d'une grande prudence. • Les tampons à récurer abrasifs, certains tampons à récurer en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette de votre éponge, tampon à récurer ou produit nettoyant pour vérifier s'ils sont adaptés. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson, car ils pourraient la tacher.

Problème	Solution	Important !
Débordements de liquides en ébullition, résidus fondus, et renversements d'aliments sucrés chauds sur la plaque en verre.	• Éliminez immédiatement ces résidus avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir adaptés aux tables de cuisson à induction, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de la prise murale. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les résidus pour les pousser vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les saletés ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 figurant plus haut dans la section « Saletés dues à l'utilisation quotidienne ».	• Éliminez les taches laissées par des résidus fondus, des aliments sucrés ou des débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque en verre, il pourrait être difficile de les retirer et elles pourraient même endommager de façon irrémédiable la surface en verre. • Risque de coupures : les grattoirs ont une lame qui est très tranchante lorsque le capot de sécurité est retiré. Utilisez-les avec une extrême prudence et rangez-les en toute sécurité hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le liquide. 3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre humidifiés. 4. Séchez complètement la zone en l'essuyant avec du papier essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles pourraient ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous de bien essuyer la zone de commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson à induction ne se met pas en marche.	• Il n'y a pas d'alimentation.	• Assurez-vous que la table de cuisson à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. • Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant à votre domicile ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches ne répondent pas.	• Les touches sont verrouillées.	• Déverrouillez les touches. Référez-vous à la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les touches sont difficiles à utiliser.	• Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	• Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La plaque en verre est rayée.	• Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. • Utilisation d'un produit abrasif ou d'un produit de nettoyage inadapté.	• Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Référez-vous à la section « Choix des ustensiles de cuisine ». • Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines ustensiles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis.	• Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	• Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas une défaillance.

La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	• Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction.	• Ce bruit est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	• Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même une fois que la table de cuisson à induction est éteinte.	• Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension via la prise murale lorsque le ventilateur fonctionne.
L'ustensile ne devient pas chaud et ne s'affiche pas à l'écran.	• La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. • La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré sur celle-ci.	• Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Reportez-vous à la section « Choix des ustensiles de cuisine ». • Centrez l'ustensile et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran du minuteur de cuisson).	• Il s'agit d'un défaut technique.	• Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction via la prise murale et contactez un technicien qualifié.

Affichage des erreurs et inspection

Cette table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien pourra vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans désassembler ou démonter la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur affiché pendant l'utilisation par l'utilisateur et solution :

Codes d'erreur	Problème	Solution
	Pas de récupération automatique	
E1	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	• Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
E3	• Température élevée du capteur de température de la plaque céramique.	• Attendez que la température de la plaque céramique revienne à la normale. • Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.
E4	• Défaillance du capteur de température du composant IGBT - circuit ouvert.	• Remplacez la carte d'alimentation.
E5	• Défaillance du capteur de température du composant IGBT - court-circuit.	
E6	• La température du composant IGBT est élevée.	• Attendez que la température du composant IGBT revienne à la normale. • Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.

E7	• Tension d'alimentation inférieure à la tension nominale.	• Vérifiez si le courant d'alimentation est normal. • Mettez l'appareil sous tension une fois que le courant d'alimentation est normal.
E8	• Tension d'alimentation supérieure à la tension nominale.	
U1	• Erreur de communication.	• Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Erreur spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	• Il n'y a pas de courant. • La carte d'alimentation accessoire et la carte d'affichage sont connectées en panne. • La carte d'alimentation accessoire est endommagée. • Le tableau d'affichage est endommagé.	• Vérifiez que la fiche est suffisamment enfoncée dans la prise et que la prise fonctionne. • Vérifiez la connexion. • Remplacez la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	• Le tableau d'affichage est endommagé.	• Remplacez la carte d'affichage.	

L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	• Température élevée de la table de cuisson. • Il y a un problème avec le ventilateur. • La carte d'alimentation est endommagée.	• La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être obstruée. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur. • Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche « u » en clignotant.	• Le type d'ustensile n'est pas correct. • Le diamètre de l'ustensile est trop petit.	• Utilisez un ustensile de cuisson approprié (reportez-vous au manuel d'instructions).	• Le circuit de détection de l'ustensile est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	• Le cuiseur a surchauffé ;	• L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. • Appuyez sur le bouton « MARCHE / ARRÊT » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent « u ».	• Il y a une erreur de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'écran. • La partie de la carte d'affichage liée à la communication est endommagée. • La carte principale est endommagée.	• Vérifiez la connexion. • Remplacez la carte d'affichage. • Remplacez la carte d'alimentation.	

Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	• Le moteur du ventilateur est endommagé.	• Remplacez le ventilateur.

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

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B Gebruik van het toestel

Installatie
Werking van het product
Kookgids
Warmtestanden

C Reiniging en onderhoud

Onderhoud en reiniging
Hints en tips
Storingsweergave en controle

Onderdelen

- **A** Max. 1400/1500 W zone
- **B** Max. 2400/2600 W-zone
- **C** Max. 3000/3600 W zone
- **D** Glasplaat
- **E** Bedieningspaneel
- (1) Aan/uit-bediening
- (2) Timerbediening
- (3) Boost
- (4) Bedieningstoetsen voor kookzoneselectie
- (5) Aanraakschuifregelaar voor vermogen/timer
- (6) Toets voor toetsenvergrendeling

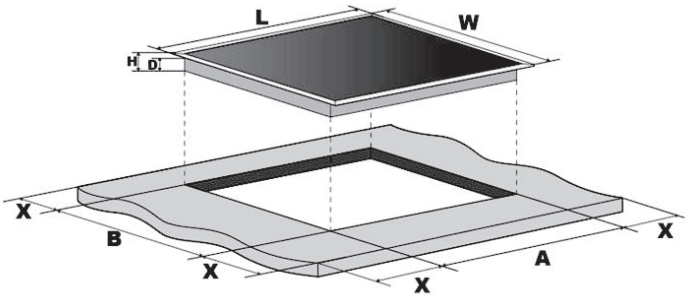
Specificaties

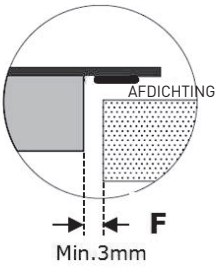
Uit-modus (W)	0,3
Stand-bymodus (W)	/
Stand-by met netwerkverbinding (W)	/
De tijd waarna het apparaat automatisch overschakelt naar stand-by, uit-stand of stand-by met behoud van netwerkverbinding (min)	1

Installatie

Selectie van installatiemateriaal
Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening zijn aangegeven.
Voor installatie en gebruik moet rondom de uitsparing een minimale ruimte van 5 cm worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm bedraagt. Kies een hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij deze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken en ernstige vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:
De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.



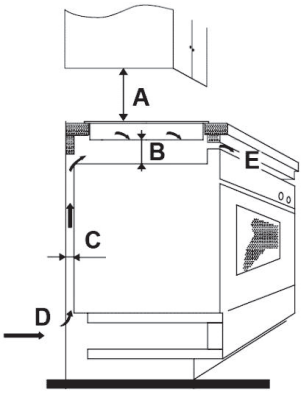


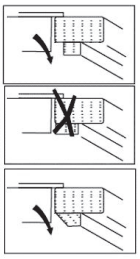
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min

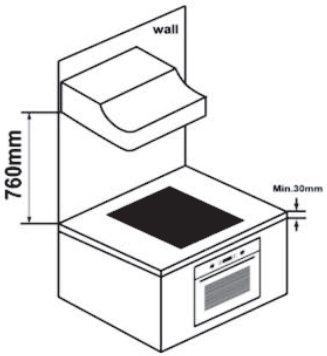
Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm bedragen.

B Gebruik van het toestel

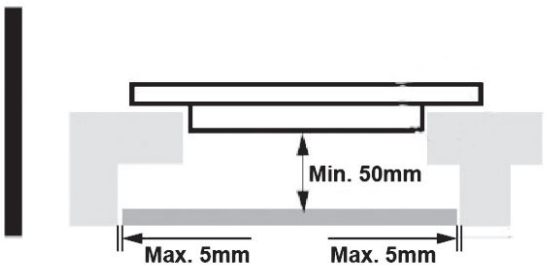






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

WAARSCHUWING: Zorgen voor voldoende ventilatie
Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Om onbedoeld contact met de oververhitte onderzijde van de kookplaat of onverwachte elektrische schokken tijdens gebruik te voorkomen, moet een houten paneel met schroeven worden bevestigd op een minimale afstand van 50 mm van de onderzijde van de kookplaat. Volg de onderstaande vereisten.



B Gebruik van het toestel

WAARSCHUWING!
- Rond de buitenzijde van de kookplaat bevinden zich ventilatieopeningen. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet door het werkblad worden geblokkeerd wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.
- Houd er rekening mee dat de lijm waarmee kunststof of houten materialen aan het meubel zijn bevestigd, bestand moet zijn tegen temperaturen van minimaal 150 °C om loskomen van de bekleding te voorkomen.
- De achterwand, en de aangrenzende en omliggende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

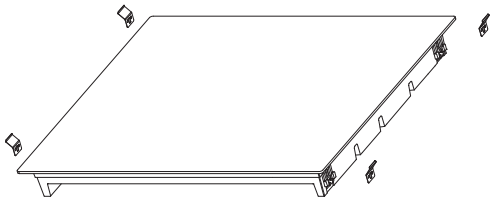
Voordat u de kookplaat installeert, controleer het volgende:
- Het werkoppervlak moet vierkant en vlak zijn en er mogen geen constructiedelen zijn die de nodige ruimte belemmeren.
- Het werkblad moet gemaakt zijn van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, zorg dat de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie moet voldoet aan alle vereisten voor wat betreft de afstand en van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- In de permanente bedrading een geschikte isolatieschakelaar is opgenomen die de netvoeding volledig onderbreekt. Deze schakelaar moet zo worden gemonteerd en geplaatst dat deze voldoet aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
- De isolatieschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtopening van 3 mm bieden in alle polen (of in alle actieve (fase)geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De isolatieschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen in geval van twijfel over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

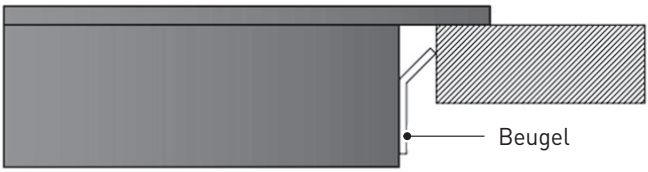
Na het installeren van de kookplaat, controleer het volgende
- De stroomkabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, installeer een thermische bescherming onder de basis van de kookplaat.
- De isolatieschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst
Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De positie van de beugel aanpassen
Bevestig de kookplaat na installatie met de schroefbeugels aan de onderzijde van de kookplaat op het werkblad (zie afbeelding). Pas de positie van de beugel aan volgens de dikte van het werkblad.

B Gebruik van het toestel





WAARSCHUWING!
De beugels mogen na installatie in geen geval de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie afbeelding).

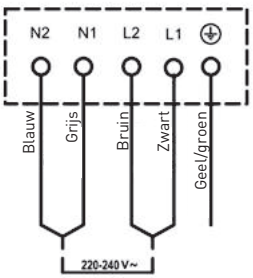
VOORZICHTIG!

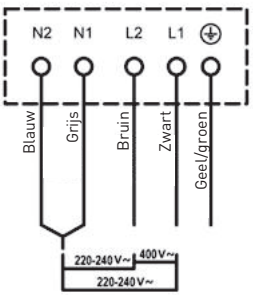
- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Er staan professionals voor u klaar. Voer de installatie nooit alleen uit.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, de vochtigheid kan de elektronica van de kookplaat beschadigen.
- Installeer de inductiekookplaat op een dergelijke manier zodat een goede warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De wand en de inductieverwarmingszone boven het tafelblad moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.
- Gebruik geen stoomreiniger.

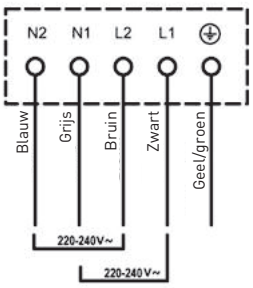
De kookplaat op de stroomvoorziening aansluiten

VOORZICHTIG!
Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op de stroomvoorziening worden aangesloten. Controleer voordat u het toestel op de stroomvoorziening aansluit:

- Het bedradingssysteem in de woning is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt afgenomen.
- De spanning stemt overeen met de waarde op het typeplaatje.
- De dwarsdoorsnede van de stroomkabel is bestand tegen de belasting die is opgegeven op het typeplaatje.
- Gebruik voor het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening geen adapters, verloopstukken of vertakkingsapparaten, deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken.
- De stroomkabel mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger dan 75°C wordt.
- Controleer samen met een elektricien of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder aanpassingen te moeten uitvoeren. Aanpassingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.







- Indien de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient deze handeling te worden uitgevoerd door de servicedienst met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale contactopening van 3 mm.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend door bevoegde technici worden vervangen.

WAARSCHUWING!
- De onderzijde en het netsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet toegankelijk.

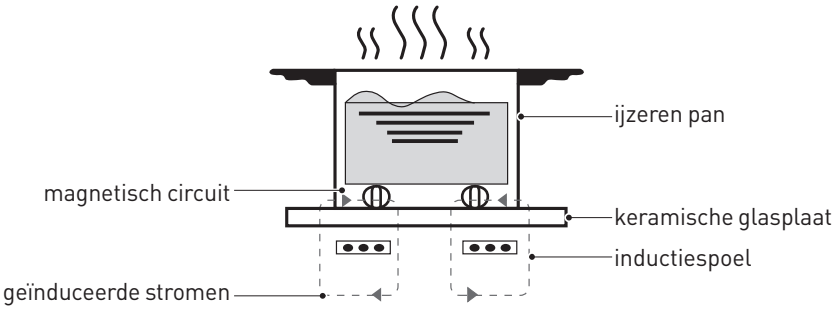
Werking van het product

Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en besteed daarbij bijzondere aandacht aan de sectie "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder alle beschermfolie die mogelijk nog op de inductiekookplaat aanwezig is.

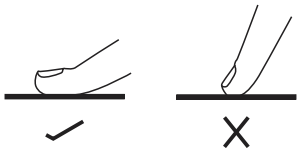
Werkingsprincipe

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die direct warmte in de pan genereren, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verhitten. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het opwarmt.



Aanraakbediening

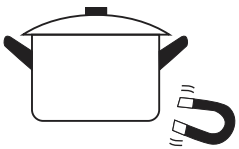
- De bedieningsknoppen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet uw vingertop.
- U hoort een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp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



Het juiste kookgerei kiezen

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

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Breng een magneet richting de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.



Als u geen magneet hebt:
- Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
- Als niet knippert op het scherm en het water warmt op, dan is de pan geschikt.

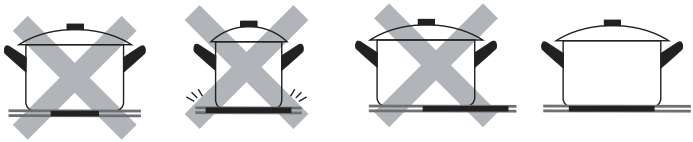
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Als het ferromagnetische deel slechts een gedeelte van de bodem van de pan bedekt, wordt alleen het ferromagnetische gebied verwarmd; de rest van de bodem bereikt mogelijk geen voldoende temperatuur om te koken.
- Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit de verwarming en de pandetectie beïnvloeden.
- Indien de bodem van de pan vergelijkbaar is met de onderstaande afbeeldingen, wordt deze mogelijk niet gedetecteerd.



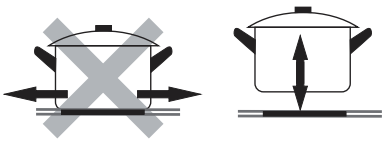
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de markering van de geselecteerde zone. Bij gebruik van een iets bredere pan wordt de energie met maximale efficiëntie benut. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Pannen van minder dan 140 mm kunnen niet door de kookplaat worden gedetecteerd. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



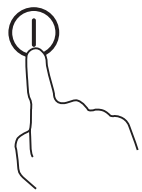
Til pannen altijd van de inductiekookplaat op – schuif ze niet over het oppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.



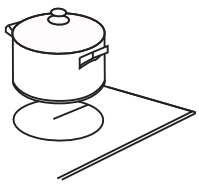
Gebruik

Kookproces starten

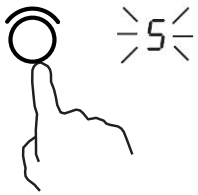
1. Raak de AAN/UIT-bediening aan. Na het inschakelen klinkt de zoemer eenmaal en geven alle displays "–" of "– –" weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat zich in stand-bymodus bevindt.



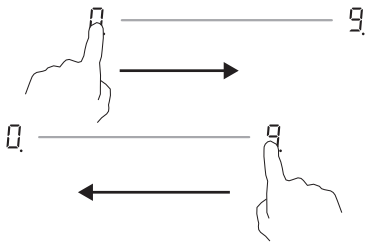
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   – Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan; een indicatielampje naast de toets begint te knipperen.



4. Selecteer een warmtestand door de schuifregelaar aan te raken.
   – Als u niet binnen 1 minuut een warmtestand selecteert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen vanaf stap 1.
   – U kunt de warmtestand op elk moment tijdens het koken wijzigen.

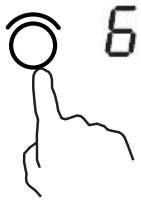


Als op het display afwisselend U en de warmtestand knipperen.
Dit betekent dat:
- er geen pan op de juiste kookzone is geplaatst, of
- de pan die je gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of,
- de pan te klein is of niet correct gecentreerd op de kookzone staat.

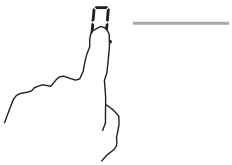
Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
De weergave "U" verdwijnt automatisch na 1 minuut als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.

Kookproces beëindigen

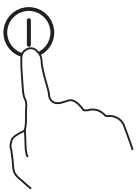
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar "|" te schuiven. Controleer of op het display "0" wordt weergegeven.



3. Schakel de volledige kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



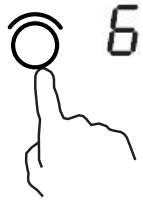
4. Pas op voor hete oppervlakken.
   H geeft aan welke kookzone nog heet is om aan te raken. De aanduiding verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookzone die nog warm is.



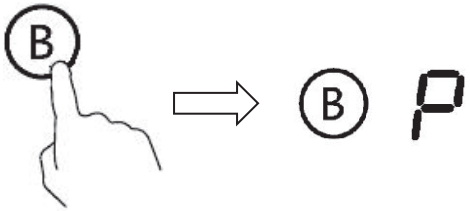
De boostfunctie gebruiken

De boostfunctie activeren

1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan.

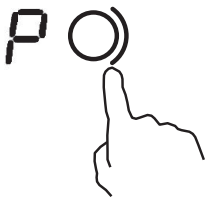


2. Raak de boost-bediening Ⓑ aan; de zone-indicator geeft "P" weer en het vermogen bereikt het maximum.

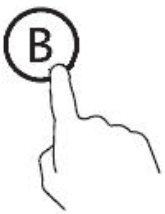


De boostfunctie annuleren

1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvan u de boostfunctie wilt annuleren.



2. Raak de "Boost" bediening de Ⓑ aan om de boostfunctie te annuleren; daarna keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.



- De functie kan op elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de oorspronkelijke verwarmingsstand gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar stand 9.

De bediening vergrendelen
U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld wanneer kinderen de kookzones per ongeluk inschakelen).
Wanneer de bediening vergrendeld is, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-bediening.

De bediening vergrendelen	
Raak de vergrendelingsbediening aan.	De timerindicator geeft "Lo" weer.

De bediening ontgrendelen
Raak de vergrendelingsbediening enige tijd aan en houd deze vast.



VOORZICHTIG!
Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelingsmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT ⏻. In geval van nood kunt u de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT ⏻-bediening , maar voor de volgende bediening moet u eerst de kookplaat ontgrendelen.

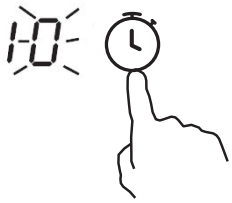
Timerbediening
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:
a) U kunt deze gebruiken als kookwekker. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
b) U kunt de timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is. De maximale tijd van de timer bedraagt 99 minuten.

a) De timer als een kookwekker gebruiken
Als u geen kookzone selecteert
1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

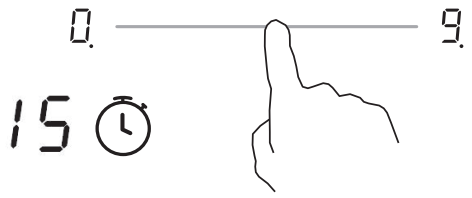


OPMERKING:
U kunt de kookwekker alleen gebruiken wanneer minstens één kookzone actief is.

2. Raak de timerbediening aan; “10” verschijnt op het timerdisplay en “0” knippert.



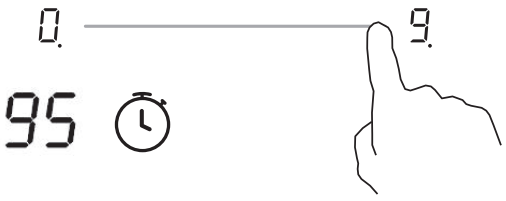
3. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken. (bijv. 5)



4. Raak de timerbediening opnieuw aan; “1” knippert.

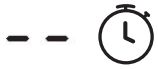


5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9); de ingestelde timer bedraagt nu 95 minuten.



- Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

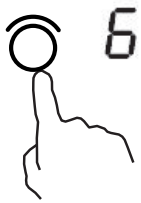
6. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt de zoemer gedurende 30 seconden en geeft de timerindicator "- -" weer.



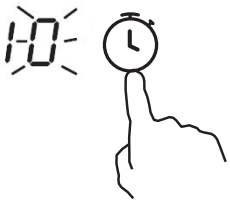
<u>b) De timer instellen om één kookzone uit te schakelen</u>

Eén kookzone instellen

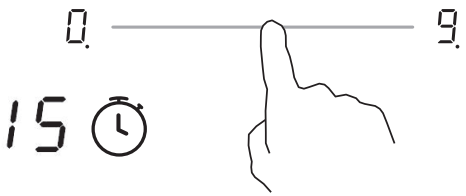
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak kort daarna de timerbediening aan; "10" verschijnt op het timerdisplay en "0" knippert.



3. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken. (bijv. 5)



4. Raak de timerbediening opnieuw aan; “1” knippert.



5. Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9); de ingestelde timer bedraagt nu 95 minuten.



6. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.



OPMERKING:
De rode stip naast de indicator van het vermogensniveau brandt om aan te geven dat deze zone geselecteerd is.

7. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.

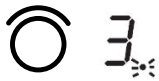


VOORZICHTIG!
Andere kookzones blijven werken als deze eerder werden ingeschakeld.

De hierboven weergegeven afbeeldingen dienen uitsluitend ter referentie; het uiteindelijke product is bepalend.

Meerdere zones instellen

1. De stappen voor het instellen van meerdere zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone. Wanneer u gelijktijdig een tijd instelt voor meerdere kookzones, branden de decimale punten van de betreffende kookzones. Het minutendisplay toont de minimale timerwaarde. De stip van de overeenkomstige zone knippert.
   Zoals hieronder weergegeven:


(ingesteld op 15 minuten)




(ingesteld op 45 minuten)

2. Wanneer de afteltimer verstreken is, wordt de overeenkomstige zone uitgeschakeld. Daarna wordt de nieuwe minimale timerwaarde weergegeven en knippert de stip van de overeenkomstige zone.
   Zoals hieronder weergegeven:





(ingesteld op 30 minuten)

3. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan; de overeenkomstige timer wordt weergegeven op de timerindicator.

De timer annuleren

1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvan u de timer wilt annuleren.



2. Raak de timerbediening aan; de indicator knippert.



3. Raak de schuifregelaar aan om de timer op “00” in te stellen; de timer wordt geannuleerd.

Standaard werkingstijden
Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit als u vergeet het koken uit te schakelen. De standaard werkingstijden voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in onderstaande tabel:

Vermogensniveau	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en schakelt de kookplaat automatisch uit na 2 minuten.

VOORZICHTIG!
Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken.

Kookgids

VOORZICHTIG!
Wees voorzichtig bij het frituren, de olie en het vet worden zeer snel heet, in het bijzonder wanneer u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden, dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het voedsel kookt.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie doordat de warmte wordt vastgehouden. Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en zet de stand lager zodra het voedsel is doorverwarmd.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85˚C, wanneer de bellen net af en toe naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Het wordt tevens aanbevolen om sauzen op basis van ei en bloem ook onder het kookpunt koken.
- Voor sommige bereidingen, zoals het koken van rijst met de absorptiemethode, kan een instelling hoger dan de laagste nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt binnen de aanbevolen tijd.

Biefstuk dichtschroeien
Om sappige, smakelijke steaks te bakken:
1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan voordat u het bakt.
2. Verhit een koekenpan met een zware bodem.
3. Bestrijk weerskanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u hem wilt hebben. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te zien hoe gaar deze is - hoe steviger die aanvoelt, hoe meer "doorbakken" die zal zijn.
5. Laat de biefstuk enkele minuten rusten op een warm bord om die te laten ontspannen en mals te laten worden voordat u de biefstuk serveert.

Roerbakken
1. Kies een inductiegeschikte wok met een platte bodem of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten en keukengerei klaar. Roerbakken moet snel verlopen. Als u grote hoeveelheden bereidt, bereidt het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees eerst, zet opzij en houd het warm.
5. Roerbak dan de groenten. Wanneer ze heet maar nog steeds knapperig zijn, zet de kookzone op een lagere stand, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze door en door worden verhit.
7. Serveer onmiddellijk.

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een pan van een ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, wordt de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by gezet. De ventilator blijft de inductieplaat nog 1 minuut verder afkoelen.

Warmtestanden

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmtestand	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes sudderen • langzaam opwarmen

3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • dichtschroeien • soep aan de kook brengen • water koken

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling op het glas (vingerafdrukken, vlekken, resten van voedsel of niet-suikerhoudende overgekookte vloeistoffen op het glas)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, wordt er geen "heet oppervlak"-aanduiding weergegeven, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Harde schuursponzen, sommige nylon schuursponzen en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookte resten, gesmolten stoffen en hete suikerhoudende morsingen op het glas.	• Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of een schraper met scheermesje die geschikt is voor inductiekookplaten, maar let op voor hete kookzones: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de wand. 2. Houd het mes of het hulpmiddel onder een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste substantie naar een koeler gedeelte van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil of de gemorste substantie met een doek of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot en met 4 van "Dagelijkse vervuiling op het glas" hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten stoffen en suikerhoudende voedingsmiddelen of gemorste resten zo snel mogelijk. Als deze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de beschermkap is ingetrokken, is het mesje van de schraper vlijmscherp. Gebruik het met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Gemorste vloeistoffen op de aanraakbediening	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste vloeistof op. 3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het oppervlak volledig met keukenpapier. 5. Schakel de kookplaat weer in	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de tiptoetsen werken mogelijk niet wanneer er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel droog veegt voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Hints en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	• Geen vermogen.	• Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de voeding is aangesloten en dat deze is ingeschakeld. • Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of omgeving. Wanneer u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	• De bedieningselementen zijn vergrendeld.	• Ontgrendel de bedieningselementen. Zie de sectie "Uw inductiekookplaat gebruiken" voor de instructies.
De aanraakbediening reageert moeilijk.	• Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt uw vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.	• Zorg ervoor dat gebied met de aanraakbediening droog is en gebruik de bal van uw vinger om de bedieningselementen aan te raken.
Het glas wordt bekrast.	• Kookgerei met ruwe randen. • Er worden ongeschikte schuurspons of schuurmiddelen gebruikt.	• Gebruik kookgerei met een platte en gladde bodem. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". • Zie "Onderhoud en reiniging".
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	• Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op een verschillende manier trillen).	• Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.

De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid bij gebruik op een hoge warmtestand	• Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	• Dit is normaal, maar het geluid moet afnemen of helemaal verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
Geluid van ventilator afkomstig van de inductiekookplaat.	• Er is een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	• Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnt op het display.	• De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. • De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	• Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie de sectie “Het juiste kookgerei kiezen”. • Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het display van de kookwekker).	• Technische fout.	• Noteer de foutletters en -nummers, schakel de stroom naar de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Storingsweergave en controle

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het werkblad te verwijderen..

Probleemoplossing

1) Storingscode tijdens gebruik en oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
	Geen automatisch herstel	
E1	• Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit.	• Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	• Storing temperatuursensor keramische plaat - kortsluiting.	
Eb	• Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat.	
E3	• Hoge temperatuur van de sensor van de keramische plaat.	• Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. • Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw te starten.
E4	• Storing temperatuursensor van de IGBT - open circuit.	• Vervang het voedingsbord.
E5	• Storing temperatuursensor van de IGBT - kortsluiting.	
E6	• De temperatuur van de IGBT is te hoog.	• Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. • Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw te starten. • Controleer of de ventilator draait zoals het hoort; als dit niet het geval is, vervang de ventilator.
E7	• De voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	• Controleer of de stroomvoorziening normaal is. • Schakel het apparaat opnieuw in zodra de stroomvoorziening weer normaal is.
E8	• De voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
U1	• Communicatiefout.	• Sluit de verbinding tussen de displayprintplaat en de vermogensprintplaat opnieuw aan. Vervang de vermogensprintplaat of de displayprintplaat.

2) Specifieke storing en oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brandt niet wanneer het apparaat op de voeding is aangesloten.	• Geen voeding. • Het aanvullende voedingsbord en het displaybord zijn niet aangesloten. • Het aanvullende voedingsbord is beschadigd. • Het displaybord is beschadigd.	• Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt. • Controleer de verbinding. • Vervang het aanvullende voedingsbord. • Vervang het displaybord.	
Sommige knoppen werken niet of de LED-weergave is niet normaal.	• Het displaybord is beschadigd.	• Vervang het displaybord.	
Het kookmodus-controlelampje brandt, maar de verwarming wordt niet ingeschakeld.	• Hoge temperatuur van de kookplaat • Er is iets mis met de ventilator. • Het voedingsbord is beschadigd.	• Omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtventilatie kan geblokkeerd zijn. • Controleer of de ventilator draait zoals het hoort; als dit niet het geval is, vervang de ventilator. • Vervang het voedingsbord.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en op het display geeft "u" al knipperend weer.	• Verkeerd type van pan. • De diameter van de pan is te klein.	• Gebruik de juiste pan (raadpleeg de gebruiksaanwijzing).	• Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang het voedingsbord.
	• Kookplaat is oververhit;	• Apparaat is oververhit. Wacht totdat de temperatuur weer normaal is. • Druk op de "AAN/UIT" knop om het apparaat opnieuw in te schakelen.	

Verwarmingszones aan dezelfde kant (bijv. de eerste en de tweede zone) geven "u" weer.	• Communicatiestoring tussen de voedingsprint en de displayprint; • Het communicatiegedeelte van de displayprint is defect. • Het moederbord is beschadigd.	• Controleer de verbinding. • Vervang het displaybord. • Vervang het voedingsbord.
Ventilatormotor klinkt niet zoals het hoort.	• De ventilatormotor is beschadigd.	• Vervang de lamp.

Het bovenstaande is de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende storingen.
Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Índice

A Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B Utilización del aparato

Instalación
Funcionamiento del producto
Guía de cocción
Ajustes de temperatura

C Limpieza y mantenimiento

Mantenimiento y limpieza
Consejos y sugerencias
Aparición de fallos e inspección

Partes

- **A** Máx. Zona de 1400/1500 W
- **B** Máx. Zona de 2400/2600 W
- **C** Máx. Zona de 3000/3600 W
- **D** Placa vitrocerámica
- **E** Panel de control
- (1) Control de encendido/apagado
- (2) Controles del temporizador
- (3) Acelerar
- (4) Controles de selección de zona de cocción
- (5) Control táctil deslizante de Potencia/Temporizador
- (6) Control de bloqueo de botones

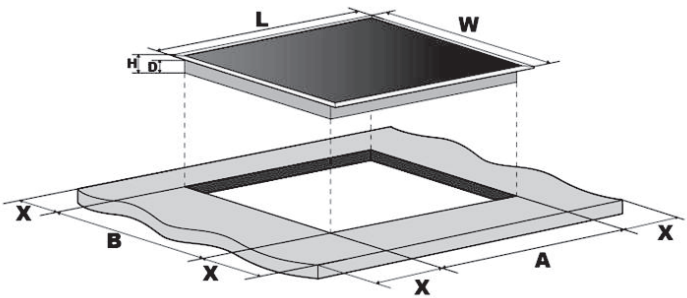
Especificaciones

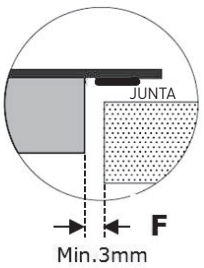
Modo apagado (W)	0,3
Modo de espera (W)	/
Modo de espera en red (W)	/
el período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	1

Instalación

Selección de equipamiento de instalación
Recorte la encimera conforme a las medidas que aparecen en el dibujo.
Para la instalación y uso del aparato, se debe dejar como mínimo un espacio de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de 30 mm como mínimo. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y aislante (no se deberá utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos como material de la superficie de trabajo, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

NOTA:
La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera deberá ser de al menos 3 mm.



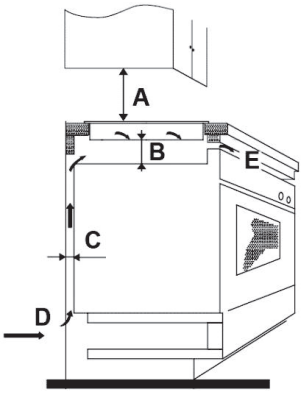


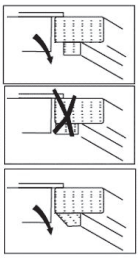
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.	3 mín.

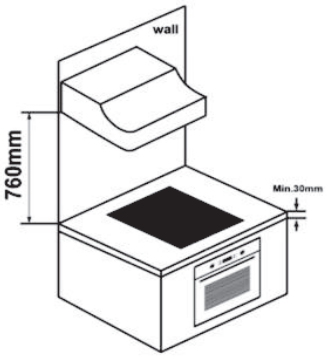
En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:

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

B Utilización del aparato

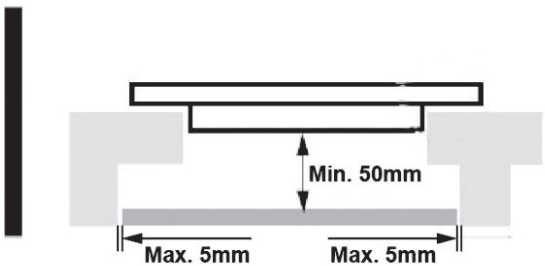






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Asegúrese de que haya una ventilación adecuada
Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar una inserción de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación.



B Utilización del aparato

¡ADVERTENCIA!
- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBERÁ asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, para evitar que se despegue el panelado.
- La pared trasera, y las superficies adyacentes y circundantes deben, por lo tanto, ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

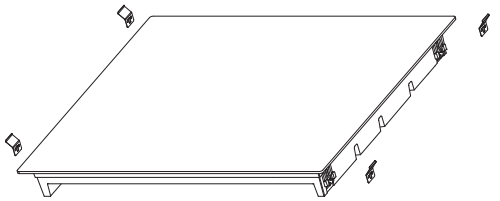
Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:
- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún elemento estructural hace que se incumplan los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción se instala sobre un horno, este deberá tener integrado un ventilador de refrigeración.
- La instalación deberá cumplir todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente hay integrado un interruptor de aislamiento adecuado que permite la desconexión total de la red eléctrica, y este está montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento deberá ser de un tipo autorizado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales sobre cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente deberá poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

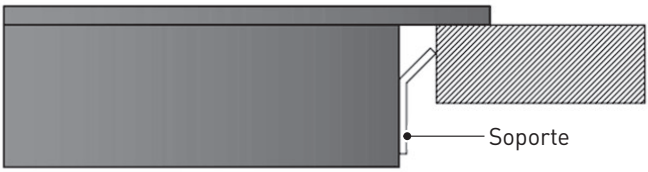
Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala sobre un cajón o armario, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente deberá poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Antes de ubicar los soportes de fijación
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la cocina.

Ajuste de la posición del soporte
Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando los soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la encimera.

B Utilización del aparato





¡ADVERTENCIA!
En ningún caso, los soportes pueden tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (ver imagen).

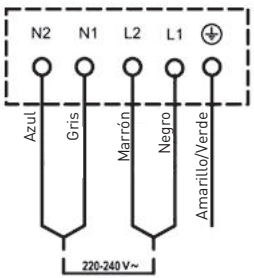
¡PRECAUCIÓN!

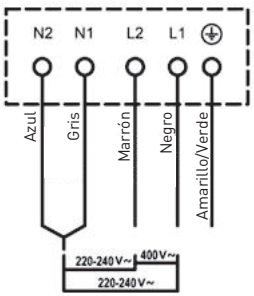
- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca esta operación por su cuenta.
- La placa de cocción no deberá instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad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

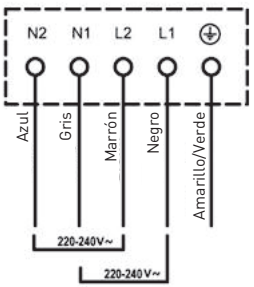
Conexión de la placa de cocción a la corriente eléctrica

¡PRECAUCIÓN!
Esta placa de cocción solo deberá conectarla a la red eléctrica un técnico debidamente cualificado. Antes de conectar la placa de cocción a la corriente eléctrica, compruebe que:

- El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la alimentación que consume la placa de cocción.
- La tensión coincide con el valor indicado en la placa de especificaciones.
- Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de especificaciones.
- Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.
- El cable de alimentación no deberá entrar en contacto con ninguna pieza caliente y deberá colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- Confirme con un electricista si el sistema de cableado de su vivienda es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación deberá realizarla únicamente un electricista cualificado.







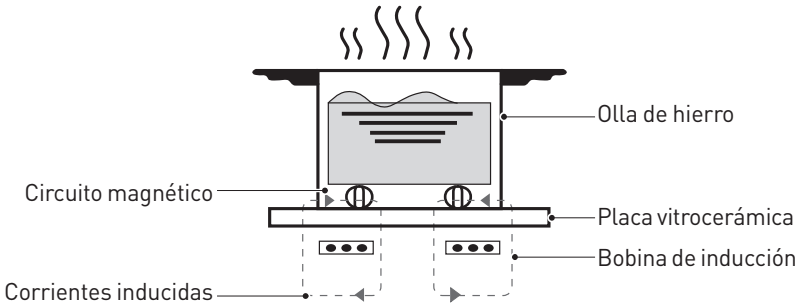
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normativas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Hay que revisar el estado del cable cada cierto tiempo y solo puede sustituirlo un técnico cualificado.

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

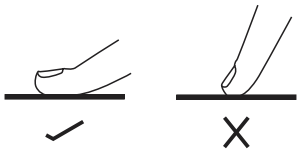
Funcionamiento del producto

Antes de utilizar su nueva placa de inducción
- Lea este manual, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su nueva placa de inducción.

Teoría del funcionamiento
La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta solamente porque la olla acaba calentándolo.



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

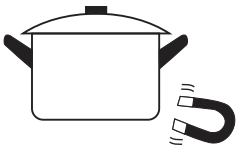


Elección de los utensilios de cocina adecuados

¡PRECAUCIÓN!

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

- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si se atrae, la olla es adecuada para inducción.



Si no tiene un imán:
- Eche un poco de agua en la olla que desee comprobar.
- Si U no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

- No son adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base de la olla, solo se calentará la zona ferromagnética; es posible que el resto de la base no alcance la temperatura suficiente para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.
- Si la base de la olla es similar a la de las siguientes imágenes, es posible que no se detecte.

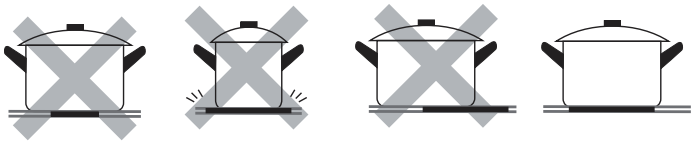


No utilice baterías de cocina con bordes dentados ni con la base curvada.

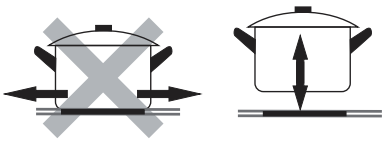


Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla un poco más ancha, se aprovechará al máximo la

energía. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a la esperada. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocción. Centre siempre la olla en la placa de cocción.



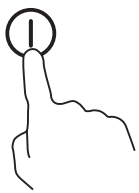
Levante siempre las ollas de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



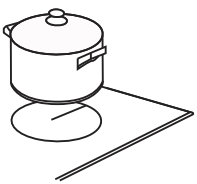
Modo de uso

Empezar a cocinar

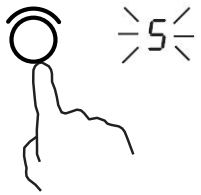
1. Toque el control de encendido/apagado. Tras encender la cocina, suena un pitido y en todas las pantallas aparece «–» o «– –», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.



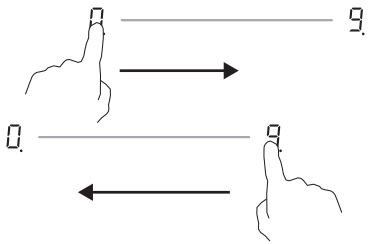
2. Ponga una olla o sartén adecuada en la placa de cocción que quiera usar.
   – Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.



3. Al pulsar el control de selección de la placa de cocción, el indicador situado junto a la tecla parpadeará.



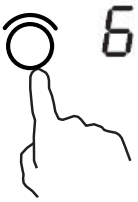
4. Seleccione el ajuste de temperatura tocando el control deslizante.
   – Si no selecciona un ajuste de temperatura en el transcurso de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
   – Puede modificar la configuración de la temperatura en todo momento durante la cocción.



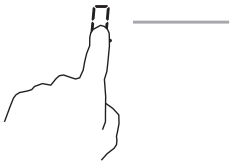
Si en la pantalla parpadea U alternando con la configuración de la temperatura
Esto significa que:
- no ha puesto la olla o sartén en la placa de cocción correcta, o
- la olla o sartén que está utilizando no es apta para cocinas de inducción, o
- la olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la placa de cocción.

La placa no se calienta si no hay una olla o sartén adecuada en la placa de cocción.
La pantalla « U » desaparecerá automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca encima una olla o sartén apta.

Terminar de cocinar
1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "|". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Apague toda la placa de cocción tocando el control de encendido/apagado.



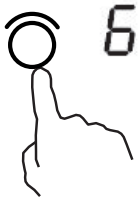
4. Tenga cuidado con las superficies calientes.
   La letra "H" indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes; en ese caso, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.



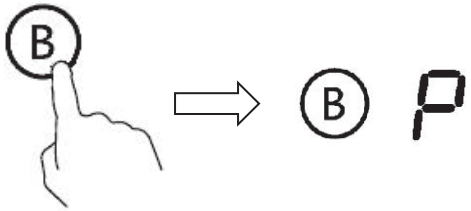
Uso de la función «Boost» (Aumento de potencia)

Activar la función «Boost»

1. Toque el control de selección de la placa de cocción.

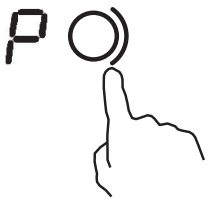


2. Al tocar el control «Boost» Ⓑ, el indicador de la zona de cocción mostrará una «P» y la potencia alcanzará el máximo.

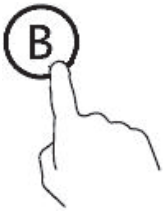


Cancelar la función «Boost»

1. Toque el control de selección de la placa de cocción en la que quiera desactivar la función «Boost».



2. Si toca el control «Boost» Ⓑ para cancelar la función «Boost», la zona de cocción volverá a su ajuste original.



- Esta función se puede utilizar en cualquier placa de cocción.
- La placa de cocción vuelve a su configuración original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 pasados 5 minutos.

Bloquear los controles

Puede bloquear los controles para evitar el uso indebido (por ejemplo, que los niños activen accidentalmente las placas de cocción).
Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, quedan desactivados.

Bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	En el indicador del temporizador aparecerá «Lo»

Desbloquear los controles

Pulse y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos

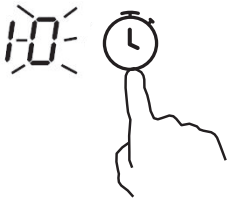
¡PRECAUCIÓN!
Cuando la placa esté en el modo de bloqueo, se desactivarán todos los controles excepto el de encendido/apagado ⏻. En cualquier momento, podrá apagar la placa de inducción con el botón de encendido/apagado ⏻ en caso de emergencia, pero en el siguiente uso tendrá que desbloquear primero la placa de cocción.

Controles del temporizador
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:
a) Puede usarlo como cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna placa de cocción cuando termine el tiempo establecido.
b) Puede configurarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 minutos.

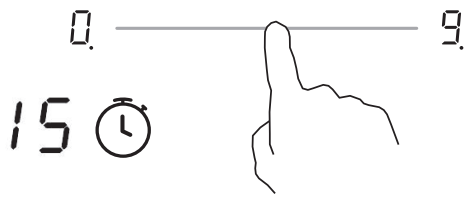
a) Usar el temporizador como cronómetro
Si no selecciona ninguna placa de cocción
1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

NOTA:
Para usar el temporizador, al menos una zona de cocción deberá estar activa.

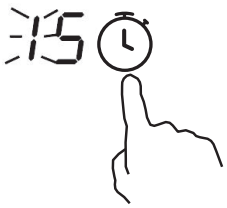
2. Toque el control del temporizador, el número "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



3. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (p. ej.: 5).



4. Toque el control del temporizador de nuevo, el número “1” parpadeará.

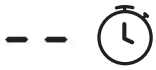


5. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (p. ej.: 9), ahora el temporizador que ha ajustado es de 95 minutos.



- Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

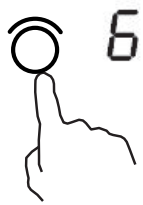
6. Sonará un pitido durante 30 segundos y en el indicador del temporizador aparecerá «- -» cuando finalice el tiempo programado.



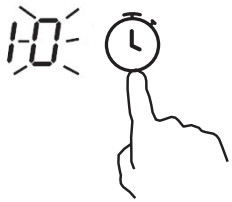
b) Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una placa

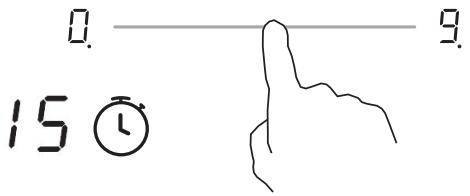
1. Toque el control de selección de la placa de cocción para la que quiera configurar el temporizador.



2. En unos instantes, toque el control del temporizador, el número "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



3. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (p. ej.: 5).



4. Toque el control del temporizador de nuevo, el número "1" parpadeará.



5. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (p. ej.: 9), ahora el temporizador que ha ajustado es de 95 minutos.



6. Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.



NOTA:
El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado esa placa.

7. Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

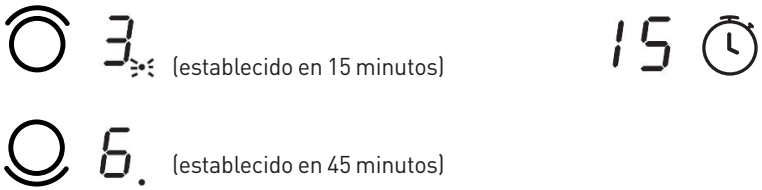


¡PRECAUCIÓN!
Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se habían encendido previamente.

Las imágenes anteriores se facilitan solo como referencia y prevalecerá siempre el producto final.

Configurar más placas

1. Los pasos para configurar varias placas son similares a los pasos para configurar una sola; cuando se configura el tiempo para varias placas de cocción simultáneamente, se iluminan los puntos decimales de las placas de cocción correspondientes. En la pantalla de minutos aparece el número de minutos. El punto de la placa correspondiente parpadea. Se muestra a continuación:



(establecido en 15 minutos)

(establecido en 45 minutos)

2. Una vez que finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona de cocción correspondiente. A continuación, mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la placa correspondiente parpadeará.
   Se muestra a continuación:



(establecido en 30 minutos)

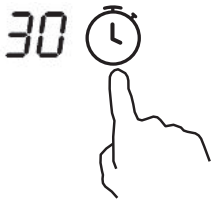
3. Al pulsar el control de selección de la placa de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección de la placa de cocción para la que quiera cancelar el temporizador.



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.



3. Toque el control deslizante para ajustar el temporizador en "00", el temporizador se cancelará.

Tiempos de funcionamiento predeterminados
El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagar la placa de cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente pasados 2 minutos.

¡PRECAUCIÓN!
Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar este dispositivo.

Guía de cocción

¡PRECAUCIÓN!
Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza el aumento de potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor. Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Cocer a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se mezclan sin cocinar demasiado los alimentos. También debería cocinar las salsas espesadas con huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas elaboraciones, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Eche una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto que desee. El tiempo puede variar entre unos 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elija un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y los utensilios de cocina. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ajuste la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a echar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sirva inmediatamente.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deje sobre la placa de cocción una olla de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa entrará automáticamente en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Vaya probando con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofreír • Cocer pasta
9	• Saltear • Cocinar a la plancha • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o manchas no azucaradas en el vidrio)	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando apague la placa de cocción, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la placa de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos de nailon y los limpiadores agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la superficie de la placa de cocción: podría dejarla manchada.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Líquidos derramados, sustancias derretidas y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio.	• Retírelos inmediatamente con una pala, espátula o rascador apto para placas de inducción, pero teniendo cuidado con las superficies calientes de las placas de cocción: 1. Desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente de la pared. 2. Sujete la espátula o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 del punto anterior sobre la «Suciedad cotidiana en el vidrio».	• Elimine las manchas de sustancias derretidas, alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie. • Riesgo de cortarse: cuando la tapa de seguridad está abierta, la hoja de un rascador está tan afilada como la de una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Puede que la placa pite y se apague sola y que los controles táctiles no funcionen si tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la cocina.

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender	• No hay alimentación.	• Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y está encendida. • Compruebe si hay un corte de corriente en su vivienda o en la zona en la que vive. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden	• Los controles están bloqueados.	• Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones del apartado «Uso de la placa de inducción».
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	• Es posible que haya una pequeña película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	• Asegúrese de que la zona de los controles táctiles está seca y de que utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se ha rayado	• Baterías de cocina con bordes rugosos. • Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	• Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado «Elegir la batería de cocina adecuada». • Consulte el apartado «Cuidados y limpieza».
Algunas ollas emiten sonidos de crujidos o chasquidos	• Esto puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma distinta).	• Esto es normal en las baterías de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	• Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	• Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo cuando reduzca el ajuste del calor.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	• Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	• Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas no se calientan y aparece en la pantalla.	• La placa de inducción no puede detectar la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción. • La placa de inducción no detecta la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	• Utilice baterías de cocina adecuadas para cocinar con inducción. Consulte el apartado «Elegir la batería de cocina adecuada». • Centre la olla y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	• Fallo técnico.	• Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Aparición de fallos e inspección

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

Resolución de problemas

1) Códigos de error que pueden aparecer y su solución.

Código de error	Problema	Solución
	Sin recuperación automática	
E1	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
Eb	• Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica	
E3	• Alta temperatura del sensor de la placa vitrocerámica	• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. • Pulse el botón de encendido/ apagado para reiniciar el aparato.
E4	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto.	• Sustituya la placa de alimentación.
E5	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito.	
E6	• Alta temperatura del IGBT.	• Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. • Pulse el botón de encendido/ apagado para reiniciar el aparato. • Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
E7	• La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	• Compruebe si el suministro eléctrico es normal. • Encienda el aparato una vez que el suministro eléctrico sea normal.
E8	• La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	• Fallo de comunicación	• Vuelva a conectar la placa de la pantalla con la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Problema concreto y solución

Error	Problema	Solución A	Solución B
La luz LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	• No hay alimentación. • La placa de alimentación accesoria y la placa de la pantalla conectadas fallan. • La placa de alimentación accesoria está dañada. • La placa de la pantalla está dañada.	• Compruebe que el enchufe esté bien enchufado a la toma de corriente y que esta funcione correctamente. • Compruebe la conexión. • Sustituya la placa de alimentación accesoria. • Sustituya la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no funciona con normalidad.	• La placa de la pantalla está dañada.	• Sustituya la placa de la pantalla.	
La luz indicadora del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	• Alta temperatura de la placa de inducción. • Algo le ocurre al ventilador. • La placa de alimentación está dañada.	• Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Es posible que la entrada o la salida de aire estén bloqueadas. • Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo. • Sustituya la placa de alimentación.	

El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	• El tipo de olla no es adecuado. • El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	• Utilice una olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).	• El circuito de detección de la olla está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	• La placa de cocción se ha sobrecalentado.	• El aparato está sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. • Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el aparato.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran "u".	• La placa de alimentación y la placa de la pantalla no se han conectado correctamente; • El panel de visualización de la unidad de comunicación está dañado. • La placa principal está dañada.	• Compruebe la conexión. • Sustituya la placa de la pantalla. • Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	• El motor del ventilador está dañado.	• Sustituya el ventilador.	

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

EN

WARRANTY CONDITIONS

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

*proof of purchase required.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

*previa presentación del comprobante de compra.

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

