

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

955068 - IH 4 TBBS ARF

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

**VALBERG**

Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A**Avant d'utiliser
l'appareil**

4 Consignes de sécurité

B**Aperçu de l'appareil**8 Description de l'appareil
9 Spécifications techniques**C****Utilisation de
l'appareil**10 Instructions d'installation
11 Branchements électriques
12 Utilisation
19 Conseils de cuisson**D****Informations
pratiques**20 Entretien et nettoyage
23 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Précautions avant d'utiliser la table de cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être confiés à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail qui sont homologués et adaptés.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation d'aliments), et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne transformez pas l'appareil et ne le modifiez pas.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.

- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise avec mise à la terre conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer le système électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- **AVERTISSEMENT :** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue. .

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédit, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver

à proximité immédiate de l'appareil pendant son fonctionnement.

- Ne placez aucun objet métallique autre que des ustensiles de cuisson sur l'appareil. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler, selon le matériau.

- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas

jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, car ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à fond brut (fonte non émaillée, etc.) ou abîmé peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la surface vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait conformément aux instructions du constructeur.
- Ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne

touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

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

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il existe un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil, afin d'assurer une bonne ventilation.

Ne déposez pas d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les casiers à couverts éventuels doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

**ATTENTION**

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

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils risqueraient de fondre sur les foyers encore chauds.

- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

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

Autres protections

- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont toujours centrés sur les zones de cuisson. Le fond de la casserole doit, autant que possible, couvrir la zone de cuisson.

- Pour les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

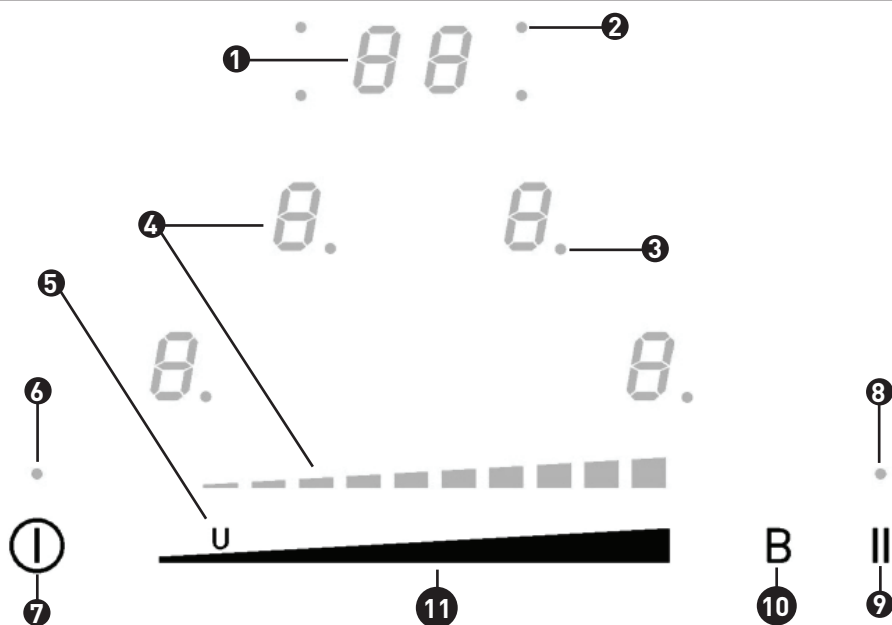


ATTENTION

L'utilisation de casseroles inadaptées ou d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction entraînera une rupture de la garantie.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de détériorations de la table ou de son environnement.

Description de l'appareil



- | | |
|---|---|
| ① Affichage de la minuterie | ⑦ Touche Marche/Arrêt |
| ② Voyants de sélection du foyer pour la minuterie | ⑧ Voyant Pause/Rappel |
| ③ Voyant de sélection de foyer | ⑨ Touche Pause/Rappel |
| ④ Affichage du niveau de puissance | ⑩ Touche Booster |
| ⑤ Touche maintien au chaud | ⑪ Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie |
| ⑥ Voyant de mise en marche | |

Spécifications techniques

Type	IH 4 TBBS ARF
Puissance totale	7 400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Foyer avant gauche	200 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Foyer arrière gauche	200 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{CW} **	164 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{CW} **	164 Wh/k

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

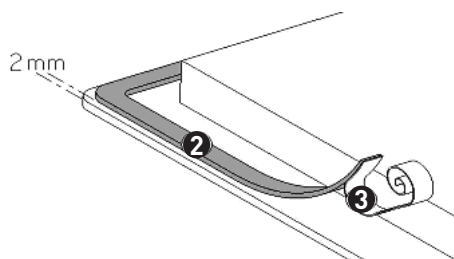
** Calculée selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Instructions d'installation

Le montage doit être effectué exclusivement par des spécialistes. Les utilisateurs sont tenus de respecter la législation et les normes en vigueur dans leur pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter des infiltrations dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec grand soin, en suivant le schéma ci-dessous.



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

Encastrement :

• Découpe du plan de travail :

Dimensions du verre	Dimensions de la découpe
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, l'un des côtés et la face arrière peuvent être placés contre une paroi d'armoire haute ou un mur. En revanche, de l'autre côté de la table, aucun meuble ni appareil ne doit être plus haut que la table de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de

travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

- Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.
- Les matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Assurez-vous de prévoir un espace de 20 mm par rapport au fond du caisson de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement du système électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (comme des aérosols) et des objets ne résistant pas à la chaleur.
- L'espace de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus de celle-ci doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En l'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.



ATTENTION

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou encore les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

Branchements électriques

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



ATTENTION

Cet appareil est conçu exclusivement pour une alimentation en 230 V ~ 50/60 Hz. Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez le schéma de raccordement. Le boîtier de raccordement se situe sous la table de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis de taille moyenne. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	16 A*

Calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table :

Pour l'adaptation au réseau électrique (230 V ~ 1P + N ou 400 V ~ 2P + N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de raccordement.

Monophasé 230 V ~ 1P + N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

Vissez la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400 V ~ 2P + N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2.

Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

Vissez la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.



ATTENTION

Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.

Utilisation

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de cuisson est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée
U	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 70 °C
II	Pause	La table est en pause
Π	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées

Ventilation

Le ventilateur fonctionne en permanence. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

MISE EN ROUTE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent, car cela risquerait de provoquer une coloration bleutée sur la surface vitrée.

Principe de l'induction

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

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que des cocottes en fonte, des poêles en fer noir, des casseroles métalliques émaillées ou en inox à fond ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole (U) reste affiché.

Touches sensibles

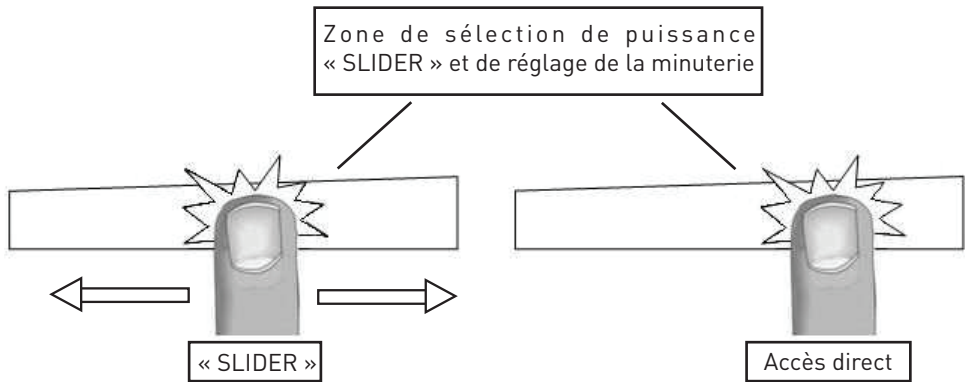
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Pour une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour sélectionner la puissance à l'aide du « Slider », faites glisser votre doigt sur la zone « SLIDER ».

Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.

**Allumer/arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur [⏻]	4 x [0] clignotent
Arrêter	Appuyez sur [⏻]	Aucun ou [H]

Réglage de la zone de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Régler (Ajuster la puissance)	Glissez le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [0] ou appuyez sur [0]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si vous ne procédez à aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, éteignez la zone de cuisson. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Fonction Booster

La fonction Booster [B] renforce la puissance de la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, la zone de cuisson correspondante fonctionne pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

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

Allumer/arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Allumer le Booster	Appuyez sur [B]	[P]
Arrêter le Booster	Glissez le « SLIDER » ou appuyez sur [B]	[P] à [0] [9]

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

Réglage ou modification de la durée de cuisson :**Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Sélectionner la puissance	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur [CL]	[00]
Régler les unités	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [06]	[0 clignote] [6 fixe]
Régler les dizaines	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [1]	[1 clignote] [6 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction de minuterie pendant la cuisson :**Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [7] de la zone	Le [7] et le voyant de la zone s'allument
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur [13]	[13]
Désactiver les unités	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [10]	[1 clignote] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [0]	[00 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [00]	[00]

Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

Minuterie utilisée hors cuisson :**Exemple pour 29 minutes :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Activer la table de cuisson	Appuyez sur [Ⓢ]	Les voyants de la zone s'allument
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur [CL]	[00]
Régler les unités	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [09]	[0 clignote] [9 fixe]
Régler les dizaines	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [2]	[2 clignote] [9 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit. Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00]. La table s'éteint.

Programmation de la cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance au niveau présélectionné.

Mise en route de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Activer la pleine puissance	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [9]	Passe de [0] à [9]
Activer la cuisson automatique	Appuyez à nouveau sur le [9] du « SLIDER »	[9] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau (par exemple « 7 »)	Glissez le « SLIDER » jusqu'à [7]	[9] passe à [8] puis [7] [7] clignote avec [A]

Arrêt de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau	Glissez le « SLIDER »	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissance.

Activer ou désactiver la fonction :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Activer la pause	Appuyez sur la touche [II] pendant 2 secondes	[II] apparaît sur l'affichage
Désactiver la pause	Appuyez sur la touche [II] pendant 2 secondes	Le voyant « Pause/Rappel » clignote
« Pause/Rappel »	Appuyez sur une autre touche ou glissez le « SLIDER »	Le voyant est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [Ⓢ], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Puissance de toutes les zones de cuisson ;
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées avec la minuterie ;
- Fonction « cuisson automatique ».

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche [Ⓢ].
- Ensuite appuyez sur la touche [II] dans les 6 secondes qui suivent.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche et de les faire fonctionner comme une seule et même zone.

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur [Ⓢ]	[0] ou [H]
Activer le Bridge	Appuyez sur les 2 zones de gauche	[0] sur la zone avant et [I] sur la zone arrière.
Augmenter le Bridge	Glissez sur le « SLIDER » sur [1 à 9] ou [U]	[1 à 9] ou [U]
Arrêter le Bridge	Appuyez sur les 2 zones de gauche	[0] ou [H] sur les 2 zones

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 70 °C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux aliments d'attacher au fond de la casserole.

Activer ou désactiver la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	Appuyez sur le [U] du « SLIDER »	[U]
Arrêter le maintien au chaud	Appuyez sur [U] de la zone, glissez le « SLIDER »	[U] [0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

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

Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur [⏻]	[0] ou [H] sur l'affichage
Verrouiller la table	Appuyez en même temps sur [B] et [0] sur la zone avant droite Appuyez à nouveau sur [0]	Pas de changement [L] sur l'affichage

Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur [⏻]	[L] sur l'affichage

Dans les 5 secondes après la mise en marche :

Déverrouiller la table	Appuyez en même temps sur [B] et [L] sur la zone avant droite Appuyez sur [B]	[0] sur l'affichage Les affichages sont éteints
------------------------	--	--

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles

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

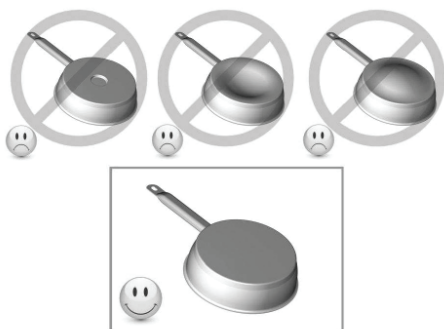
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants indiquent si leurs produits sont compatibles avec l'induction. Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole posée sur une zone de cuisson à induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.

- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole, dans certaines limites. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante. Afin d'assurer le rendement optimal de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson (les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer l'appareil, éteignez-le. Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.

- Nettoyez les résidus de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des appareils "à vapeur" ou "à pression".
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la surface vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les préparations contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME ?

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

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'éteint :

- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route.
- Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

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

- Il ne s'agit pas d'un défaut, le ventilateur continue à protéger le système électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [L] s'affiche :

- Référez-vous au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

Le symbole [U] s'affiche :

- Référez-vous au chapitre « Maintien chaud ».

Le symbole [II] s'affiche :

- Référez-vous au chapitre « Pause ».

Les symboles [P] ou [ER03] s'affichent :

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

Les symboles [E2] ou [E H] s'affichent :

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

Le symbole [E3] s'affiche :

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

Le symbole [E6] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau. Vérifiez les branchements et rebranchez la table.

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben.

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

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

4 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

8 Beschrijving van het toestel

9 Technische eigenschappen

C Gebruik van het toestel

10 Installatievoorschriften

11 Elektrische aansluitingen

12 Gebruik

19 Kooktips

D Praktische informatie

20 Onderhoud en reiniging

23 Afdanken van uw oud toestel

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de kookplaat

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- De installatie en elektrische aansluitingen van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.
- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.
- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik (bereiding van maaltijden) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het vitrokeramisch glas.
- Vorm het toestel niet om en verander het niet.
- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.
- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.
- Stel het toestel niet in werking met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.
- Houd bereidingen met vet

of olie voortdurend in de gaten, aangezien ze snel ontvlambaar zijn.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.
- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met de plaat of een warme kookpan.
- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.
- Plaats geen enkel ander metalen voorwerp dan het kookgerei op het toestel. Inschakeling op het verkeerde moment of restwarmte kunnen deze opwarmen, smelten of doen ontbranden, naargelang het materiaal.
- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Deze

kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud, alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die niet over de noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben en begeleid worden met het oog op het veilige gebruik van dit toestel en dat ze de mogelijke risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen

- Kookpotten met onbewerkte (niet-geëmailleerd gietijzer...) of beschadigde bodems kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kunnen het glasoppervlak beschadigen.
- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.
- Stoot niet tegen de glazen randen met de kookpotten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel in overeenstemming met de instructies van de fabrikant is.
- Laat geen lege kookpotten achter op de kookplaat.
- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie. Bij het afkoelen kunnen deze

materiales breuken of andere wijzigingen aan het oppervlak van de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de nog warme kookzone (opgelet: Risico op brandwonden).

WAARSCHUWING:

Brandrisico: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.

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

Plaats geen brandbare voorwerpen (zoals spuitbussen) in de lade onder de kookplaat. Besteklades dienen eventueel in

hittebestendig materiaal vervaardigd te worden.

Voorzorgsmaatregelen bij een defect toestel

- Wanneer u een storing vaststelt, schakelt u het toestel uit en onderbreekt u de elektrische stroom.
- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en contact op te nemen met de klantendienst.
- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Open het toestel nooit zelf.



OPGELET

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

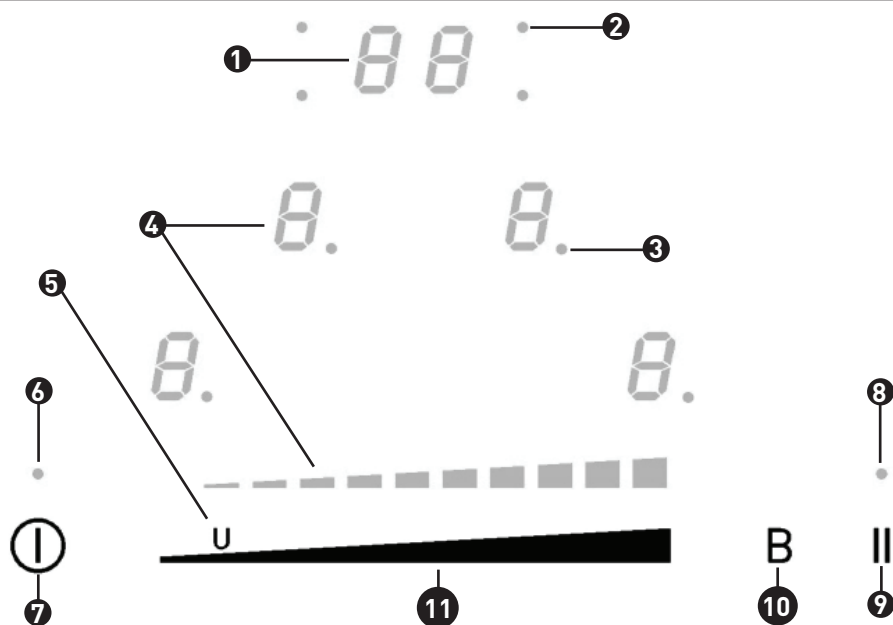
Andere beschermingen

- Controleer of het keukengerei steeds in het midden van de kookzones staat. De bodem van de kookpan dient de kookzone zo goed mogelijk te bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen in te winnen bij de verkoper of hun arts.
- Gebruik nooit kookpotten uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen smelten op de warme pits.
- Probeer een brand **NOOIT** te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

**OPGELET**

Het gebruik van ongeschikte kookpannen of losse tussenstukken om de ongeschikte kookpannen op te warmen, zal de garantie ongeldig maken.

De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade aan de kookplaat of de omgeving ervan.

Beschrijving van het toestel

- | | |
|--|---|
| 1 Weergave van de timer | 7 Toets Start/Stop |
| 2 Controlelampjes van de pits voor de timer | 8 Controlelampje Pauze/Opnieuw oproepen |
| 3 Controlelampje voor de selectie van de pits | 9 Knop Pauze/Opnieuw oproepen |
| 4 Weergave van het vermogen | 10 Knop Booster |
| 5 Warmhoudknop | 11 Selectiezone voor het vermogen "SLIDER" en instellen van de timer |
| 6 Controlelampje AAN/UIT | |

Technische specificaties

Type	IH 4 TBBS ARF
Totaal vermogen	7 400 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Pit vooraan links	200 x 190 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	C
Energieverbruik EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Pit achteraan links	200 x 190 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	C
Energieverbruik EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Pit achteraan rechts	Ø 175 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{CW} **	164 Wh/kg
Pit vooraan rechts	Ø 175 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	A
Energieverbruik EC _{CW} **	181,6 Wh/kg

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

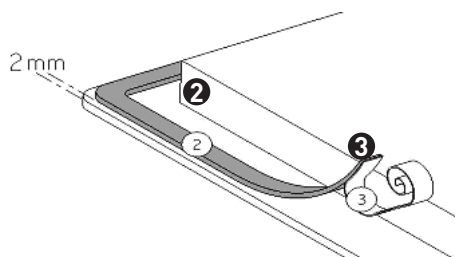
** Berekend volgens de meetmethode van de geschiktheid voor de functie (EN 60350-2).

Installatievoorschriften

Het monteren mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten. Gebruikers zijn gehouden de wetgeving en geldende normen in het land waar ze zich bevinden na te leven.

De afdichting aanbrengen

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



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

Inbouw:

• Uitsparing van het werkblad:

Afmetingen van het glas	Afmetingen van de uitsparing
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Bij het inbouwen kan één van de zijanten tegen de wand van een kast of een muur geplaatst worden. Aan de andere kant van de kookplaat mag daarentegen geen enkel toestel hoger zijn dan de kookplaat.

- De bekleding van het werkblad dient vervaardigd te zijn van hittebestendig materiaal (100 °C).
- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.
- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.
- Voorzie zeker een ruimte van 20 mm ten opzichte van de achterkant van het toestel om een goede luchtcirculatie en afkoeling van het elektronisch systeem te garanderen.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.
- De tussenruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren.



OPGELET

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet-aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

Elektrische aansluitingen

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



OPGELET

Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz. Sluit steeds de aardleiding aan. Neem het aansluitschema in acht. De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Plaats die in de twee openingen voor de twee pijlen.

Net	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsgraad
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	16 A*

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

Aansluiting van de kookplaat:

Voor een correcte afstemming op het elektriciteitsnet (230V~1f+N of 400V~2f+N) dient u gebruik te maken van de geschikte messingen klemmen in de aansluitkast.

Enkelfasig 230V~1F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2 en tussen L1 en L2.

Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Draai de fase L in het contact L1 of L2.

Tweefasig 400V~2F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2.

Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Draai de fase L1 in het contact L1 en de fase L2 in het contact L2.



OPGELET

Let erop de draden juist te gebruiken en de schroeven goed vast te zetten.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eender welk ongeval dat voortvloeit uit het slecht aansluiten of door het gebruik van een niet-geaard of een verkeerd geaard toestel.

Gebruik

Weergave	Betekenis	Functie
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau
<u>U</u>	Detectie van kookpot	Geen of ongeschikte kookpot
A	Verwarmingsversneller	Automatische bereiding
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd
U	Warm houden	De bereiding heeft een constante temperatuur van 70°C
II	Pauze	De kookplaat werd gepauzeerd
Π	Bridge	2 kookzones worden gecombineerd

Ventilatie

De ventilator werkt voortdurend. Hij wordt geactiveerd zodra de kookplaat ingeschakeld wordt. De ventilatie zal naar een hoger niveau schakelen wanneer het toestel intensief gebruikt wordt. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld wordt, zal de ventilator automatisch gedesactiveerd worden.

INGEBRUIKNAME EN BEHEER VAN HET TOESTEL

Voor het eerste gebruik

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

Principe van inductie

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ingeschakeld wordt, produceert deze een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt geïnduceerde stromen produceert in de ferromagnetische bodem van de kookpot. Op die manier wordt de kookpot op de verwarmingszone opgewarmd. De recipiënten dienen uiteraard aangepast te zijn:

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

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpot. Wanneer de kookpot een te kleine diameter heeft, werkt het niet. Die diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Indien de kookpan niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool (U) weergegeven.

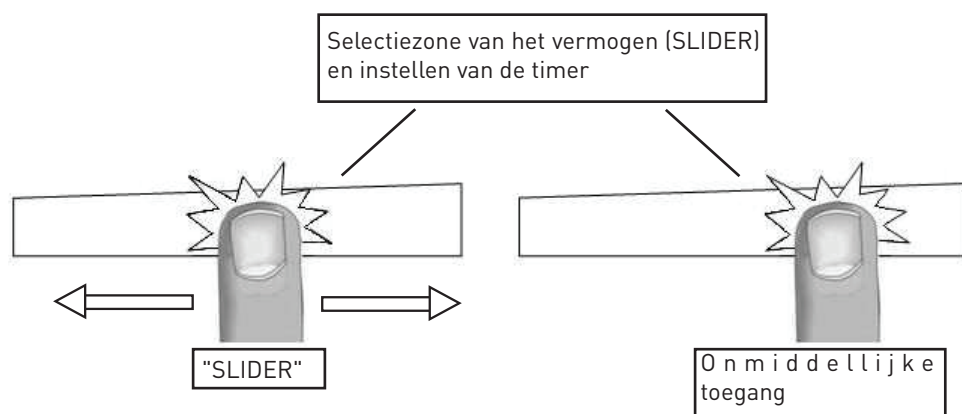
Aanraaktoetsen

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

Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.

Selectieknop voor het vermogen (SLIDER) en instellen van de timer

Om het vermogen in te stellen met de "Slider", legt u uw vinger op de "SLIDER-zone". U hebt rechtstreeks toegang door uw vinger onmiddellijk op het gewenste niveau te leggen.

**De kookplaat aan-/uitschakelen:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op [①]	4 x [0] knipperen
Uitschakelen	Druk op [①]	Geen of [H]

Instellen van de kookzone:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Instellen (Het vermogen aanpassen)	Schuif de "SLIDER" naar rechts of naar links	[0] tot [9]
Uitschakelen	Schuif de "SLIDER" naar [0] of druk op [0]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien u geen instelling kunt ingeven gedurende 20 seconden, komt de weergave terug op de wachtpositie te staan.

Kookpotdetectie

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

- indien er geen recipiënt op de kookzone staat of als het recipiënt niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool [U] op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpot op de pit geplaatst wordt.
- indien het recipiënt tijdens het koken van de kookzone gehaald wordt, wordt de werking onderbroken. Het symbool [U] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpot opnieuw op de pit geplaatst wordt. De bereiding start op het vermogen dat eerder geselecteerd werd.

Na het gebruik dient u de kookzone uit te schakelen. Laat de kookpotdetectie [U] niet ingeschakeld staan.

Indicatie van restwarmte

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

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang de indicatie van restwarmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. **Er bestaat namelijk een risico op brandwonden en brand!**

Booster-functie

De Booster-functie [B] vergroot het vermogen van de geselecteerde kookzone.

Indien deze functie geactiveerd werd, werken deze kookzones gedurende ongeveer 10 minuten met een aanzienlijk hoger vermogen.

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

De kookplaat aan-/uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Booster inschakelen	Druk op [B]	[P]
Booster uitschakelen	Schuif de "SLIDER" of druk op [B]	[P] tot [0] [9]

Timerfunctie

De timer kan voor de 4 pits gelijktijdig ingeschakeld worden met verschillende instellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

Instelling of wijziging van de kookduur:**Voorbeeld voor 16 minuten op vermogen 7:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Vermogen selecteren	Schuif de "SLIDER" naar [7]	[7]
Timer selecteren	Druk op [CL]	[00]
Eenheden instellen	Schuif de "SLIDER" naar [6]	[0 blijft branden] [6 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [06]	[0 knippert] [6 blijft branden]
Tientallen instellen	Schuif de "SLIDER" naar [1]	[1 knippert] [6 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op [16]	[16]

De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

Uitschakelen van de timerfunctie tijdens een bereiding:**Voorbeeld voor 13 overblijvende minuten op vermogen 7:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [7] van de zone	De [7] en het lampje van de zone gaan branden
Timer selecteren	Druk op [13]	[13]
De eenheden desactiveren	Schuif de "SLIDER" naar [0]	[1 blijft branden] [0 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [10]	[1 knippert] [0 blijft branden]
Tientallen desactiveren	Schuif de "SLIDER" naar [0]	[00 knippert] [0 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op [00]	[00]

Automatische uitschakeling op het einde van de bereiding:

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

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken [00].

Timer gebruiken zonder te koken:**Voorbeeld voor 29 minuten:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De kookplaat activeren	Druk op [①]	De controlelampjes van de zone gaan branden
Timer selecteren	Druk op [CL]	[00]
Eenheden instellen	Schuif de "SLIDER" naar [9]	[0 blijft branden] [9 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op]	[0 knippert] [9 blijft branden]
Tientallen instellen	Schuif de "SLIDER" naar [2]	[2 knippert] [9 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op]	[29]

De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

Zodra de geselecteerde kookduur verlopen is, knippert [00] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal. Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken]. De kookplaat schakelt uit.

Automatisch kookprogramma

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatische kookvoorziening. De kookzone zal gedurende een bepaalde tijd op het maximale vermogen werken en vervolgens automatisch afbouwen tot het vooraf ingestelde vermogen.

Starten van automatisch bereiden:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Activeren op het maximale vermogen	Schuif de "SLIDER" naar [9]	Ga van [0] naar [9]
Automatische bereiding activeren	Druk opnieuw op [9] van de "SLIDER"	[9] knippert met [A]
Een niveau selecteren (bijvoorbeeld '7')	Schuif de "SLIDER" naar [7]	[9] gaat naar [8] en vervolgens naar [7] [7] knippert met [A]

Uitschakelen automatische bereiding:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [7] van de zone	[7] knippert met [A]
Niveau selecteren	Schuif de "SLIDER"	[1] tot [9]

Pauze-functie

Deze functie laat toe de bereiding te onderbreken of opnieuw te activeren met dezelfde instellingen voor het vermogen.

Activeren of desactiveren van de functie:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Pauze activeren	Druk gedurende 2 seconden op de knop [II]	[II] verschijnt op de weergave
De pauze desactiveren	Druk gedurende 2 seconden op de knop [II]	Het Controlelampje "Pauze/opnieuw oproepen" knippert
"Pauze/opnieuw oproepen"	Druk op een andere knop of schuif de "SLIDER"	Het controlelampje dooft

Functie opnieuw inschakelen

Nadat u de kookplaat (①) uitgeschakeld hebt, kunt u de laatste instellingen opnieuw oproepen:

- Vermogen van alle kookzones;
- Minuten en seconden van de met de timer ingestelde kookzones;
- Functie "automatische bereiding".

De procedure voor het opnieuw inschakelen is de volgende:

- Druk op de toets [①].
- Druk vervolgens binnen de 6 seconden die volgen op de toets [II].

De vorige instellingen worden opnieuw actief.

Bridge-Functie

Deze functie laat toe de 2 linkerzones te combineren en ze als één en dezelfde zone te doen werken.

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op [①]	[0] of [H]
De Bridge activeren	Druk op de 2 linkerzones	[0] op de zone vooraan en [I] op de zone achteraan.
De Bridge verhogen	Schuif de "SLIDER" op [1 tot 9] of [U]	[1 tot 9] of [U]
De Bridge uitschakelen	Druk op de 2 linkerzones	[0] of [H] op de 2 zones

"Warmhoudfunctie"

Deze functie laat toe een temperatuur van 70°C te bereiken en automatisch te behouden. Dit vermijdt dat de vloeistoffen overlopen en dat voedsel op de bodem van de kookpot aankleeft.

De "Warmhoudfunctie" activeren of desactiveren:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van zone	[0] tot [9] of [H]
De "Warmhoudfunctie" activeren	Druk op de [U] van de "SLIDER"	[U]
De "Warmhoudfunctie" uitschakelen	Druk op [U] van de zone, schuif de "SLIDER"	[U] [0] tot [9] of [H]

Deze functie kan voor alle pits apart ingeschakeld worden.

Wanneer de kookpot van de kookzone gehaald wordt, blijft de "Warmhoudfunctie" nog ongeveer 10 minuten actief.

De maximale duur voor het warm houden is 2 uur.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

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

Vergrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op [Ⓢ]	[0] of [H] weergave
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [B] en [0] van de zone rechts vooraan Druk nogmaals op [0]	Geen wijziging [L] op de weergave

Ontgrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op [Ⓢ]	[L] op de weergave

Binnen de 5 seconden die volgen op het opstarten:

De kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [B] en [L] van de zone rechts vooraan Druk op [B]	[0] op de weergave De weergave gaat uit
---------------------------	--	--

Kooktips

Kwaliteit van de kookpotten

Geschiedte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, aluminium of inox met een ferromagnetische bodem.

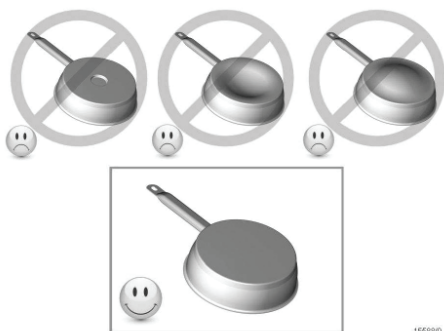
Niet-geschiedte materialen: aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

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

- Doe een beetje water in de kookpan en plaats die op een kookzone op niveau [9]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.

- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpot. De magneet zou aangetrokken moeten worden.

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



155880

minimumdiameter te hebben in functie van de diameter van de overeenkomstige kookzone. Plaats de kookpot in het midden van de kookzone om uw kookplaat optimaal te laten renderen.

Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen (de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt)

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, bereide gerechten
2 tot 3	Rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten, groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen in water, soep, deegwaren Verse groenten
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worst, goulash, rollades, pensen
7 tot 8	Bakken Braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, water
P	Braden, aan de kook brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

Afmetingen van de kookpannen

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch afgestemd op de afmetingen van de bodem van de kookpot. De bodem van de kookpot dient echter een

Onderhoud en reiniging

Schakel het toestel uit om het schoon te maken. Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.

- Verwijder de etensresten met water en een beetje afwasmiddel of een specifiek product dat aanbevolen wordt voor vitrokeramische kookplaten.
- Maak in geen geval gebruik van "stoom"- of "hogedruktoestellen"
- Maak geen gebruik van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes...).
- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.
- Droog het toestel af met een propere doek.
- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

WAT KAN U DOEN BIJ PROBLEMEN?

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De zekering is gesprongen.
- Controleer of de vergrendeling geactiveerd is.
- De aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet.
- Er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen.

Het symbool [U] wordt weergegeven:

- Er bevindt zich geen kookpot op de kookzone.
- De gebruikte kookpot is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de bodem van de kookpot is te klein ten opzichte van de kookzone.

Het symbool [E] wordt weergegeven:

- Schakel de kookplaat uit en

terug aan.

- **C o n t a c t e e r** de klantendienst.

Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:

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

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

- Het gaat niet over een storing, de ventilator blijft het elektronisch systeem van het toestel beschermen.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

Het symbool [L] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

Het symbool [U] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk "Warm houden".

Het symbool [II] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk "Pauze".

De symbolen [] of [ER03] worden weergegeven:

- Een voorwerp of een vloeistof bedekt de toetsen van het bedieningspaneel. Het symbool zal verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt

of gereinigd zijn.

De symbolen [E2] of [E H] verschijnen:

- De kookplaat is oververhit. Laat ze afkoelen en schakel ze vervolgens opnieuw in.

Het symbool [E3] wordt weergegeven:

- De kookpot is niet geschikt. Gebruik een andere.

Het symbool [E6] wordt weergegeven:

- Defect in het elektriciteitsnet. Controleer de frequentie en de spanning van het elektriciteitsnet.

Het symbool [E8] wordt weergegeven:

- De luchttoevoer van de ventilator wordt geblokkeerd. Maak de doorgang vrij.

Het symbool [U400] wordt weergegeven:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het

elektriciteitsnet. Controleer de aansluitingen en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Indien één van de bovenstaande symbolen weergegeven blijft, dient u contact op te nemen met de klantendienst.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCHEN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

Vielen Dank!

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

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

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

4 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

8 Beschreibung des Geräts

9 Technische Daten

C Verwendung des Geräts

10 Montageanleitungen

11 Stromanschlüsse

12 Gebrauch

19 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

20 Wartung und Reinigung

23 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Vorsichtsmaßnahmen vor der Benutzung des Kochfelds

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Montage des Geräts und die elektrischen Anschlüsse müssen von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Der Hersteller übernimmt bei Schäden infolge von Einbau- oder Anschlussfehlern keine Haftung.
- Das Gerät darf erst verwendet werden, wenn es in einem zugelassenen, entsprechenden Möbel mit Arbeitsplatte eingebaut und montiert ist.
- Dieses Gerät ist nur zum normalen Hausgebrauch bestimmt (Zubereitung von Lebensmitteln) und eignet sich auf keinen Fall für andere private, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.
- Entfernen Sie sämtliche Etiketten und Aufkleber von

der Glaskeramikplatte.

- Nehmen Sie keinerlei Änderungen an dem Gerät vor.
- Das Kochfeld ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an einer nach den geltenden Normengeerdeten Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zum Anschluss ans Stromnetz kein Verlängerungskabel.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Die Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem in Betrieb.

Verwendung des Geräts

- Kochfelder nach Gebrauch

immer ausschalten.

- Überwachen Sie vor allem das Kochen von Speisen, für deren Zubereitung Fett oder Öl notwendig ist, die sich sehr schnell entzünden können.

- Während und nach dem Gebrauch des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel von fest eingebauten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder einem heißen Topf in Kontakt kommt.

- Magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, EDV-Discs, Rechner) dürfen sich bei Betrieb nicht in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden.

- Stellen Sie keine anderen Metallgegenstände außer den Kochutensilien auf das Gerät. Bei unbeabsichtigtem Einschalten oder Restwärme könnten sich diese Materialien je nach Materialart erhitzen, schmelzen oder zu brennen

beginnen.

- Gerät nie mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich über die damit verbundenen Risiken im Klaren sind.

- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und

Deckel dürfen nicht auf die Glasfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.

Vorsichtsmaßnahmen um das Gerät nicht zu beschädigen

- Töpfe mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen usw.) oder beschädigte Töpfe könnten die Glaskeramikfläche beschädigen.
- Das Vorliegen von Sand oder anderen Scheuermitteln könnten die Glasfläche beschädigen.
- Vermeiden Sie, selbst kleine Gegenstände auf die Glaskeramikfläche fallen zu lassen.
- Nicht mit Töpfen an die Ränder der Glasfläche stoßen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach den Anweisungen des Herstellers belüftet wird.
- Keine leeren Töpfe auf dem Herd stehen lassen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen

oder Alufolien mit den heißen Zonen. Beim Abkühlen können diese Substanzen zu Brüchen oder anderen Veränderungen der Glaskeramikfläche führen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie diese sofort von der noch heißen Zone (Achtung: Verbrennungsrisiko).

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche ab.

- Niemals heiße Behälter auf die Bedienblende stellen.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Einbaugerät befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt dieser Schublade und dem unteren Rand des Geräts genügend Zwischenraum (2 cm) bleibt, um eine gute Belüftung sicher zu stellen. Keine entflammaren Gegenstände (wie z.B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Kochfeld aufbewahren. Eventuelle

Besteckkästen müssen aus einem hitzebeständigen Material sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts

- Wenn Sie eine Störung feststellen, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Bei Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.
- Reparaturen dürfen nur von spezialisierten Fachkräften vorgenommen werden. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls selbst.



ACHTUNG
Sollte die Glasfläche Sprünge aufweisen, Sie die Stromversorgung, unterbrechen um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie sicher, dass die Kochutensilien immer auf den Kochzonen zentriert sind. Der Topfboden muss die Kochzone möglichst ganz abdecken.
- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.
- Keine Gefäße aus Kunststoff oder Aluminium verwenden: Sie können auf den noch heißen Kochfeldern schmelzen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

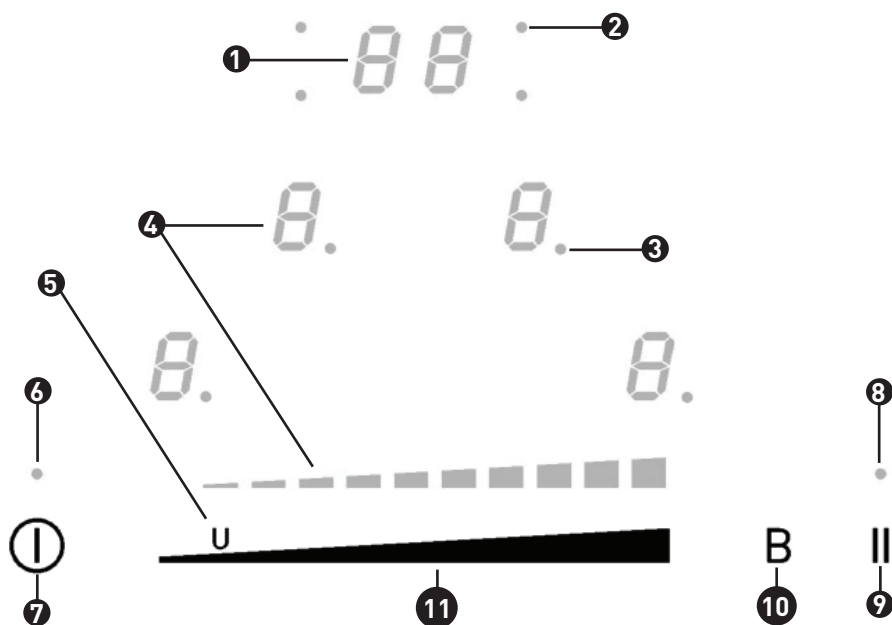


ACHTUNG

Bei Verwendung ungeeigneter Töpfe oder abnehmbarer Vorrichtungen zur Erhitzung von nicht mit Induktionsherden kompatiblen Töpfen verfällt die Garantie.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden am Kochfeld oder seiner Umgebung.

Beschreibung des Geräts



- | | |
|---|--|
| ① Anzeige des Timers | ⑦ Ein/Aus Schalter |
| ② Leuchtanzeige zur Auswahl des Kochfelds für den Timer | ⑧ Leuchtanzeige Pause/ Reaktivierung |
| ③ Leuchtanzeige zur Auswahl des Kochfeldes | ⑨ Taste Stop and Go |
| ④ Anzeige der Leistungsstufe | ⑩ Booster-Taste |
| ⑤ Warmhaltetaste | ⑪ „SLIDER“: Zone zur Auswahl der Leistung und zur Einstellung des Timers |
| ⑥ Betriebsleuchte | |

Technische Daten

Typ	IH 4 TBBS ARF
Gesamtleistung	7 400 W
Energieverbrauch des Kochfelds EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Kochplatte Kochfeld vorne links	200 x 190 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Kochplatte Kochfeld hinten links	200 x 190 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Kochplatte Kochfeld hinten rechts	Ø 175 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	164 Wh/kg
Kochplatte Kochfeld vorne rechts	Ø 175 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181,6 Wh/kg

* Die Leistung kann je nach Größe und Material des Topfes unterschiedlich sein.

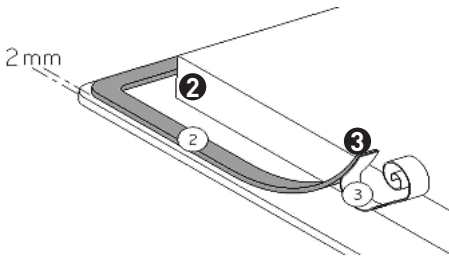
** berechnet nach dem Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2).

Installationsanweisungen

Der Einbau darf ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Die Benutzer sind angehalten, die in Ihrem Land geltende Gesetzgebung und Normen zu berücksichtigen.

Einsetzen der Dichtung

Die selbstklebende Dichtung im Lieferumfang des Geräts verhindert jedes Eindringen von Flüssigkeiten ins Küchenmöbel. Diese muss sehr sorgfältig gemäß der Abbildung unten angebracht werden.



Dichtung ② nach Abnehmen der Schutzfolie in 2 mm Abstand vom äußeren Rand des Kochfelds aufkleben ③.

Einbau:

• Ausschneiden der Arbeitsfläche:

Abmessungen des Glases	Abmessungen des Ausschnitts
------------------------	-----------------------------

520 x 590 mm	490 x 560 mm
--------------	--------------

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Das Kochfeld ist ein Gerät der Schutzklasse „Y“. Während des Einbaus können eine der Seiten und die Rückseite direkt an eine Küchenschrankseite oder Wand angrenzen. An der anderen Seite des Kochherds darf sich hingegen kein Möbelstück oder Gerät befinden, das höher ist als der Kochherd.

- Die Platten und Beschichtungen der Arbeitsfläche müssen aus hitzebeständigem Material (100 °C) bestehen.
- Die Wand-Zierleisten müssen hitzebeständig sein.
- Die für die Arbeitsplatte verwendeten Materialien der Arbeitsfläche könnten bei Feuchtigkeitskontakt aufquellen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.
- Das Kochfeld nicht über einem nicht belüfteten Backofen oder einem Geschirrspüler montieren.
- Stellen Sie sicher, dass ein Leerraum von 20 mm unter dem Gehäuseboden des Geräts verbleibt, um einen guten Umlauf der Luftkühlung des elektronischen Systems zu gewährleisten.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Herd befindet, dort keine entzündbaren (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände aufbewahren.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube darüber muss den Vorschriften des Dunstabzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Anweisungen vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten.



ACHTUNG

Nur die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten Schutzvorrichtungen für das Kochfeld oder die von diesem in der Gebrauchsanleitung als geeignet aufgeführten Vorrichtungen oder die in das Gerät integrierten Schutzvorrichtungen verwenden. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

Stromanschlüsse

- Der Einbau dieses Geräts und sein Anschluss ans Stromnetz müssen von einem Elektriker durchgeführt werden, der die anzuwendenden Normen genau kennt.
- Der Schutz vor Teilen unter Spannung muss nach der Montage gewährleistet sein.
- Die nötigen Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild und dem Anschlussschild unter dem Gerät.
- Dieses Gerät muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung vom Netz getrennt sein. Wenn diese geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.
- Der Stromkreis muss durch geeignete Vorrichtungen wie zum Beispiel Schaltautomaten, Sicherungen, FI-Schutzschalter und Schaltschütze vom Stromnetz getrennt sein.
- Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen in die festverlegten Installationen entsprechend den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochfelds nicht berühren kann.



ACHTUNG

Dieses Gerät eignet sich für eine Stromversorgung von 230 V~ 50/60 Hz. Erdungsleiter immer anschließen. Anschlussschema beachten. Das Anschlussgehäuse befindet sich unter dem Kochfeld. Nehmen Sie zum Öffnen des Deckels einen mittleren Schraubendreher. Diesen dazu in die 2 Öffnungen vor den 2 Pfeilen einführen.

Stromnetz	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Sicherheitsschütz
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 V2V2 - F	16 A*

* berechnet mit dem Simultaneitätskoeffizienten gemas der Norm EN 60 335-2-6

Anschluss des Kochfelds:

Zur Anpassung an das Stromnetz (230 V ~ 1P + N oder 400 V ~ 2P + N) bitte die Messingstege im Anschlussgehäuse verwenden.

Einphasig 230 V ~ 1P + N:

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2 und zwischen L1 und L2 montieren.

Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L an die Kontakte L1 oder L2 anschließen.

Zweiphasig 400V~2P+N:

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2 montieren.

Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L1 am Kontakt L1 und Phase L2 am Kontakt L2 anschließen.



ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass die Drähte tief genug eingeschoben werden und dass die Schrauben fest angezogen sind.

Für jeglichen Zwischenfall, der auf einen falschen Anschluss zurückzuführen ist oder der durch die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder mit einer defekten Erdung auftreten könnte, können wir nicht zur Verantwortung gezogen werden.

Gebrauch

Display	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Gewählte Kochstufe
<u>U</u>	Topferkennung	Kein oder ungeeignetes Gefäß
A	Heizbeschleuniger	Automatisches Kochprogramm
E	Fehlermeldung	Defekt am Stromkreis
H	Restwärme	Die Kochzone ist heiß
P	Booster	Turboleistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist gesichert
U	Warmhalten	Die Kochtemperatur wird auf 70°C gehalten
II	Pause	Der Betrieb des Kochfelds wurde unterbrochen (Pause)
Π	Brücke	2 Kochzonen sind verbunden

Belüftung

Der Ventilator läuft ständig. Er startet beim Einschalten des Kochfelds. Die Belüftung schaltet eine Stufe höher, wenn das Gerät intensiv verwendet wird. Sie schaltet sich automatisch aus, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

INBETRIEBNAHME UND HANDHABUNG DES GERÄTS

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann abtrocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, denn dies könnte eine bläuliche Verfärbung auf der Glasfläche bewirken.

Das Induktionsprinzip

Unter jedem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese aktiviert wird, produziert sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsströme im ferromagnetischen Boden des Gefäßes erzeugt. Daraus folgt die Erwärmung des Gefäßes auf der Kochfeldkochzone. Die Gefäße müssen natürlich geeignet sein:

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

Das Induktionskochfeld berücksichtigt automatisch die Größe des verwendeten Gefäßes. Mit einem zu kleinen Durchmesser funktioniert das Gefäß nicht. Dieser Durchmesser ist je nach Durchmesser des Kochzonefelds unterschiedlich. Wenn das Gefäß sich nicht für das Kochfeld eignet, wird das Symbol (U) angezeigt.

Touch-Tasten

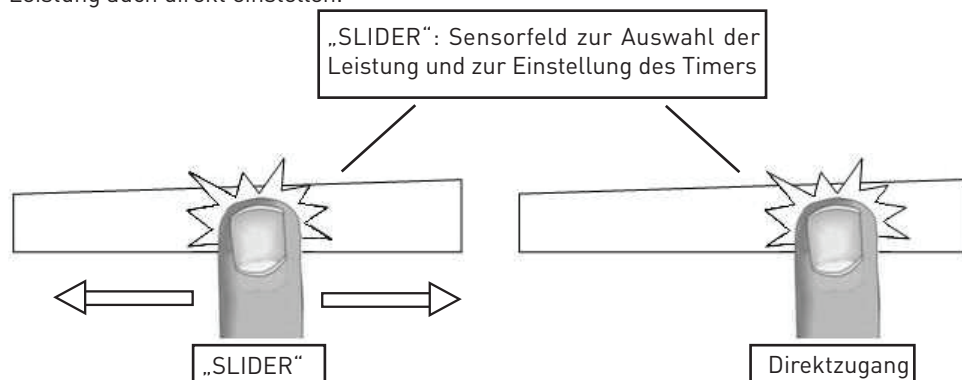
Die verschiedenen Funktionen Ihres Geräts werden mit Hilfe der Touch-Tasten gesteuert. Das Berühren der Taste aktiviert ihren Betrieb. Diese Aktivierung wird durch eine Leuchtanzeige, auf dem Display oder/und durch ein akustisches Signal bestätigt.

Bei üblichem Gebrauch jeweils nur eine Taste betätigen.

„SLIDER“: Sensorfeld zur Auswahl der Leistung und zur Einstellung des Timers

Um die Leistung mit Hilfe des „Sliders“ auszuwählen, lassen Sie Ihren Finger über die „Slider“-Zone gleiten.

Wenn Sie mit Ihrem Finger direkt auf die gewünschte Stufe tippen, können Sie die gewünschte Leistung auch direkt einstellen.

**Kochfeld ein-/ausschalten:**

Handlung	Bedienblende	Display
Einschalten	Drücken Sie [①]	4 x [0] blinken
Ausschalten	Drücken Sie [①]	Keine oder [H]

Einstellung der Kochzone:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Einstellen (Leistung einstellen)	„SLIDER“ nach rechts oder links verschieben	[0] bis [9]
Ausschalten	„SLIDER“ bis [0] verschieben oder [0] antippen	[0] oder [H] [0] oder [H]

Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht die Anzeige wieder auf Bereitschaft zurück.

Gefäßerkennung

Die Gefäßerkennung gewährleistet höchste Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- wenn kein Gefäß auf der Kochzone steht oder wenn dieses Gefäß nicht für die Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol [U] wird angezeigt. Dieses verschwindet, sobald ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.
- Wird das Gefäß während des Kochvorgangs von der Kochfläche entfernt, wird der Betrieb unterbrochen. Das Symbol [U] erscheint. Es verschwindet wieder, sobald der Topf wieder auf die Kochstelle gestellt wird. Die Kochleistung geht wieder in die vorher gewählte Leistungsstufe.

Nach Gebrauch die Kochzone ausschalten. Lassen Sie die Topferkennung [U] nicht aktiviert.

Restwärmearzeige

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

Das Symbol [H] erlischt, sobald die Kochzonen gefahrlos berührt werden können. Solange die Restwärmearzeigen aufleuchten, die Kochzonen nicht berühren und keinerlei wärmeempfindlichen Gegenstand darauf stellen. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion [PB] erhöht die Leistung der gewählten Kochzone.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren diese Kochzonen über 10 Minuten mit einer deutlich stärkeren Leistung.

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

Kochfeld ein-/ausschalten:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf die [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Booster einschalten	Drücken Sie auf [B]	[P]
Booster ausschalten	„SLIDER“ verschieben oder auf [B] drücken	[P] bis [0] [9]

Timerfunktion

Der Timer kann gleichzeitig allen 4 Kochfeldern zugeordnet werden, und zwar mit verschiedenen Zeiteinstellungen (0 bis 99 Minuten) für jede Zone.

Einstellen oder Ändern der Garzeit:**Beispiel für 16 Minuten auf Stufe 7:**

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf die [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Leistung wählen	„SLIDER“ bis [7] verschieben	[7]
Wählen Sie den Timer	Drücken Sie auf [CL]	[00]
Einer einstellen	„SLIDER“ bis [6] verschieben	[0 leuchtet] [6 blinkt]
Einer bestätigen	Drücken Sie auf [06]	[0 blinkt] [6 leuchtet]
Zehner einstellen	„SLIDER“ bis [1] verschieben	[1 blinkt] [6 leuchtet]
Zehner bestätigen	Drücken Sie auf [16]	[16]

Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

Timerfunktion beim Kochen anhalten:**Beispiel für 13 verbleibende Minuten auf Stufe 7:**

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [7] der Zone	Die [7] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Timer wählen	Drücken Sie auf [13]	[13]
Einer deaktivieren	„SLIDER“ bis zu [0] verschieben	[1 leuchtet] [0 blinkt]
Einer bestätigen	Drücken Sie auf [10]	[1 blinkt] [0 leuchtet]
Zehner deaktivieren	„SLIDER“ bis zu [0] verschieben	[00 blinkt] [0 leuchtet]
Zehner bestätigen	Drücken Sie auf [00]	[00]

Automatisches Ausschalten nach Ende der Garzeit:

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

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf die Taste [00] zu drücken].

Verwendung des Timers ohne zu kochen:**Beispiel für 29 Minuten:**

Handlung	Bedienblende	Display
Kochfeld aktivieren	Drücken Sie auf [①]	Die Leuchtanzeigen der Zone leuchten auf
Timer wählen	Drücken Sie auf [CL]	[00]
Einer einstellen	„SLIDER“ bis zu [9] verschieben	[0 leuchtet] [9 blinkt]
Einer bestätigen	Drücken Sie auf [09]	[0 blinkt] [9 leuchtet]
Zehner einstellen	„SLIDER“ bis zu [2] verschieben	[2 blinkt] [9 leuchtet]
Zehner bestätigen	Drücken Sie auf [29]	[29]

Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [00] und ein akustisches Signal ertönt. Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf die Taste [00] zu drücken. Das Kochfeld geht aus.

Programmierung der automatischen Kochfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Kochvorrichtung ausgestattet. Die Kochzone schaltet sich für eine gewisse Zeit auf Höchststufe ein und reduziert dann die Leistung automatisch auf die voreingestellte Stufe.

Ingangsetzung des automatischen Kochens:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [0] der Zone	[0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Höchstleistung aktivieren	„SLIDER“ bis zu [9] verschieben	Wechselt von [0] auf [9]
Automatische Kochfunktion aktivieren	Erneut auf [9] des „SLIDERS“ drücken	[9] blinkt mit [A]
Stufe wählen (zum Beispiel „7“)	„SLIDER“ bis zu [7] verschieben	[9] geht auf [8] dann auf [7] über [7] blinkt mit [A]

Ausschalten der automatischen Kochfunktion:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [7] der Zone	[7] blinkt mit [A]
Eine Stufe wählen	„SLIDER“ verschieben	[1] bis [9]

Pausen-Funktion

Diese Funktion ermöglicht die Unterbrechung oder Wiederaufnahme des Garens mit denselben Einstellungen der Leistung.

Die Funktion aktivieren oder deaktivieren:

Handlung	Bedienblende	Display
Pause aktivieren	Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste [II]	[II] wird auf dem Display angezeigt
Pause deaktivieren	Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste [II]	Die Leuchtanzeige „Stop and Go“ blinkt
„Stop and Go“	Drücken Sie eine andere Taste oder verschieben Sie den „SLIDER“	Die Leuchtanzeige erlischt

Reaktivierungs-Funktion

Nachdem das Kochfeld (Ⓢ) abgeschaltet ist, können die letzten Einstellungen reaktiviert werden:

- Leistung aller Kochzonen;
- Minuten und Sekunden, die über den Timer für die Kochzonen programmiert wurden;
- Automatische Kochfunktion.

Die Vorgehensweise zur Reaktivierung ist folgende:

- Drücken Sie auf die Taste [Ⓢ].
- Drücken Sie dann innerhalb der nächsten 6 Sekunden die Taste [II].

Die vorherigen Einstellungen werden wieder aktiviert.

Brückenfunktion

Bei dieser Funktion können die beiden linken Zonen miteinander zu einer großen Zone verbunden werden.

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Drücken Sie auf [Ⓢ]	[0] oder [H]
Brücke aktivieren	Drücken Sie auf den beiden linken Zonen	[0] auf der vorderen Zone und [II] auf der hinteren Zone.
Brücke erhöhen	Verschieben Sie den „SLIDER“ auf [1 bis 9] oder [U]	[1 bis 9] oder [U]
Brücke ausschalten	Drücken Sie auf den beiden linken Zonen	[0] oder [H] auf den beiden Zonen

„Warmhalte“-Funktion

Diese Funktion ermöglicht das Erreichen einer Temperatur von 70°C und deren automatisches Halten.

Das verhindert das Überkochen von Flüssigkeiten und Anbrennen von Speisen auf dem Topfboden.

Die „Warmhalte“-Funktion aktivieren oder deaktivieren:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [0] der Zone	[0] bis [9] oder [H]
Warmhalten aktivieren	Tippen Sie auf [U] des „SLIDERS“	[U]
Warmhalten ausschalten	Tippen Sie auf [U] der Zone, verschieben Sie den „SLIDER“	[U] [0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann für alle Kochfelder separat eingeschaltet werden.

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, bleibt die „Warmhalte“-Funktion noch etwa 10 Minuten aktiv.

Die maximale Warmhaltedauer beträgt 2 Stunden.

Verriegeln der Bedienblende

Um die Änderung einer Einstellung des Kochherds zu verhindern, vor allem bei der Glasreinigung, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Taste Ein/Aus [①]) gesperrt werden.

Verriegelung:

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Drücken Sie auf [①]	[0] oder [H] auf dem Display
Kochfeld verriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [B] und [0] auf der Zone vorne rechts Drücken Sie erneut auf [0]	Keine Änderung [L] auf dem Display

Entriegeln:

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Drücken Sie auf [①]	[L] auf dem Display

Innerhalb von 5 Sekunden nach dem Einschalten:

Kochfeld entriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [B] und [L] auf der Zone vorne rechts Drücken Sie auf [B]	[0] auf dem Display Die Anzeigen sind erloschen
---------------------	---	--

Kochempfehlungen

Qualität der Kochtöpfe

Geeignete Materialien: Stahl, Emaille-Stahl, Gusseisen, Aluminium oder Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.

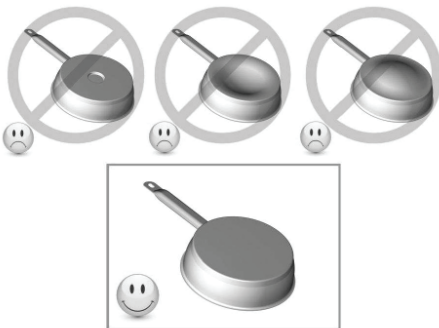
Ungeeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

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

- Etwas Wasser in einen auf einem Induktionsfeld platzierten Topf geben, das auf Stufe [9] gestellt ist. Dieses Wasser muss sich innerhalb von wenigen Sekunden erhitzen.

- Einen Magnet außen an den Topfboden halten, er muss haften.

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



Größe der Töpfe

Die Kochfelder passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Der Boden des Topfes muss jedoch eine gewisse Mindestgröße

im Verhältnis zum Durchmesser der entsprechenden Kochzone aufweisen. Um die volle Leistung Ihres Kochfelds zu erreichen, stellen Sie den Topf genau in die Mitte der Kochzone.

Beispiele für die Einstellung der Kochleistung

(Diese Werte sind nur zur Information angegeben).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine, Fertiggerichte
2 bis 3	Aufquellen Auftauen	Reis, Pudding und gekochte Speisen, Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Gekochte Kartoffeln, Suppen, Teigwaren Frisches Gemüse
6 bis 7	Bei niedriger Hitze garen	Fleisch, Leber, Eier, Gulasch, Würste, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen Frittieren	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Frittieren, sprudelnd kochenzum Kochen bringen	Steaks, Omeletts, Wasser
P	Frittieren, sprudelnd kochenzum Kochen bringen	Größere Wassermengen zum Kochen bringen

Wartung und Reinigung

Zum Reinigen das Gerät ausschalten. Das Gerät abkühlen lassen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

- Kochreste mit Wasser und Geschirrspülmittel oder einem speziellen Glas keramik - Reinigungsmittel entfernen.
- Auf keinen Fall Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Keine Gegenstände verwenden, die die Glas keramik platte zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen usw.)
- Keine Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.
- Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen sofort entfernen.

Was ist im Problemfall zu tun?

Das Kochfeld oder die Kochzonen schalten sich nicht ein:

Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.

- Die Schutzsicherung ist ausgefallen.
- Überprüfen, ob die Verriegelung aktiviert ist.
- Die Touch-Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt.
- Ein Gegenstand steht auf den Touch-Tasten.

Das Symbol [U] wird angezeigt:

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

Das Symbol [E] wird angezeigt:

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

Eine der Kochzonen oder das ganze Kochfeld ist ausgeschaltet:

- Die Sicherheitsauslösung hat sich eingeschaltet.
- Diese schaltet sich ein, wenn Sie vergessen haben, eines der Kochfelder auszuschalten.
- Sie wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Touch-Tasten bedeckt sind.
- Einer der Töpfe ist leer und sein Boden hat sich überhitzt.
- Das Kochfeld verfügt auch über eine Vorrichtung, die die Leistung bei Überhitzung automatisch senkt bzw. ausschaltet.

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

- Hierbei handelt es sich nicht um einen Fehler, der Ventilator schützt die Elektronik des Geräts weiter.
- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

Das Symbol [L] wird angezeigt:

- Siehe Kapitel "Verriegelung des Bedienfelds".

Das Symbol [U] wird angezeigt:

- Siehe Kapitel „Warmhalten“.

Das Symbol [II] wird angezeigt:

- Lesen Sie im Kapitel „Pause“ nach.

Die Symbole [] oder [ER03] werden angezeigt:

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit bedeckt die Bedientasten. Das Symbol verschwindet, sobald die

Tasten frei bzw. gereinigt sind.

Die Symbole [E2] oder [E H] werden angezeigt:

- Der Herd ist überhitzt, lassen Sie ihn auskühlen, bevor Sie ihn erneut einschalten.

Das Symbol [E3] wird angezeigt:

- Der Topf ist nicht geeignet, Topf wechseln.

Das Symbol [E6] wird angezeigt:

- Störung des Stromnetzes. Die Frequenz und die Netzspannung überprüfen.

Das Symbol [E8] wird angezeigt:

- Der Ventilatoreingang ist verstopft, befreien Sie ihn.

Das Symbol [U400] wird angezeigt:

- Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen. Überprüfen Sie die Anschlüsse und

schließen sie das Kochfeld erneut an.

Wenn eines dieser Symbole oben bestehen bleibt, bitte den Kundendienst kontaktieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit

dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

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

Quedará muy satisfecho cada vez que use este electrodoméstico.

Bienvenido(a) a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	70	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	74	Descripción del aparato
		75	Características técnicas
C	Utilización del aparato	76	Instrucciones de instalación
		77	Conexiones eléctricas
		78	Utilización
		85	Consejos de cocción
D	Información práctica	86	Mantenimiento y limpieza
		89	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

Precauciones antes de utilizar la placa de cocción

- Retire todas las partes del embalaje.
- La instalación y las conexiones eléctricas deben ser llevadas a cabo por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar de un error de encastrado o conexión.
- El aparato debe utilizarse únicamente si está montado e instalado en un mueble o encimera homologado y adaptado.
- Su utilización está destinada a un uso doméstico habitual (preparación de comidas) y en ningún caso puede usarse para otro tipo de uso doméstico, comercial o industrial.
- Elimine todas las etiquetas y pegatinas del cristal de vitrocerámica.
- No realice cambios o modificaciones en el aparato.

- La placa de cocción no debe utilizarse como soporte o encimera.
- Solo se puede garantizar la seguridad si el aparato está conectado a un enchufe con una puesta a tierra conforme con las normas vigentes.
- No utilice alargaderas para enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El aparato no debe colocarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: el vapor proveniente del agua podría deteriorar el circuito electrónico.
- No ponga en funcionamiento el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague los fuegos después de cada utilización.
- Esté atento/a en todo momento cuando cocine alimentos que requieran

grasa o aceite, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.

- Tenga cuidado con los posibles riesgos por quemaduras durante y después de la utilización del electrodoméstico.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de aparatos fijos o móviles entra en contacto con el cristal o con una cacerola caliente.
- No coloque objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) cerca del aparato en marcha.
- No coloque ningún objeto metálico distinto de los utensilios de cocina sobre el aparato. En caso de que la placa se ponga a funcionar de pronto y de que haya calor residual, los objetos corren el riesgo, según el material del que estén hechos, de calentarse, fundirse o quemarse.
- No cubra jamás el aparato con un paño o una hoja

de protección. Podrían calentarse y prenderse.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando sean supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.
 - Los niños no deben jugar con este aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores sin supervisión.
 - No coloque encima de la superficie de cristal objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, pues podrían calentarse.
- Precauciones para evitar estropear el aparato**
- Las cacerolas con fondo no tratado (fundición no

esmaltada, etc.) o estropeado pueden dañar la superficie vitrocerámica.

- La presencia de arena u otros materiales abrasivos supone un riesgo de dañar la superficie acristalada.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No golpee los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.
- No deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o una hoja de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Durante el enfriamiento, estas sustancias pueden provocar roturas u otros cambios en la superficie vitrocerámica. Apague el aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción aún

caliente (atención: riesgo de quemaduras).

ADVERTENCIA: riesgo de incendio: no guarde objetos sobre la superficie de cocción.

- Nunca coloque recipientes calientes sobre el panel de mando.
- Si hay un cajón situado debajo del aparato encastrado, no olvide dejar espacio suficiente (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para asegurar una buena ventilación.

No coloque objetos inflamables (como aerosoles) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las posibles bandejas para cubiertos deben estar hechas de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si observa algún fallo, apague el aparato y corte la corriente eléctrica.

- En caso de grieta o fisura de la vitrocerámica, desenchufe enseguida el aparato de la red eléctrica y prevenga al servicio postventa.

- La reparación de este aparato debe hacerla exclusivamente un técnico especializado. Nunca abra usted mismo el aparato.



ATENCIÓN

Si la superficie acristalada presenta una fisura, corte la alimentación del aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- El campo magnético del aparato podría afectar al funcionamiento de marcapasos. Le recomendamos que se ponga en contacto con el distribuidor o con su médico para obtener más información.

- No utilice recipientes hechos de materiales sintéticos o aluminio, podrían fundirse sobre los fuegos aún calientes.

- No intente **NUNCA** sofocar un incendio con agua: apague el aparato y luego cubra las llamas por ejemplo con una tapadera o con una cubierta protectora antifuego.

Otras protecciones

- Asegúrese de que los utensilios de cocina se encuentran siempre centrados en las zonas de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.

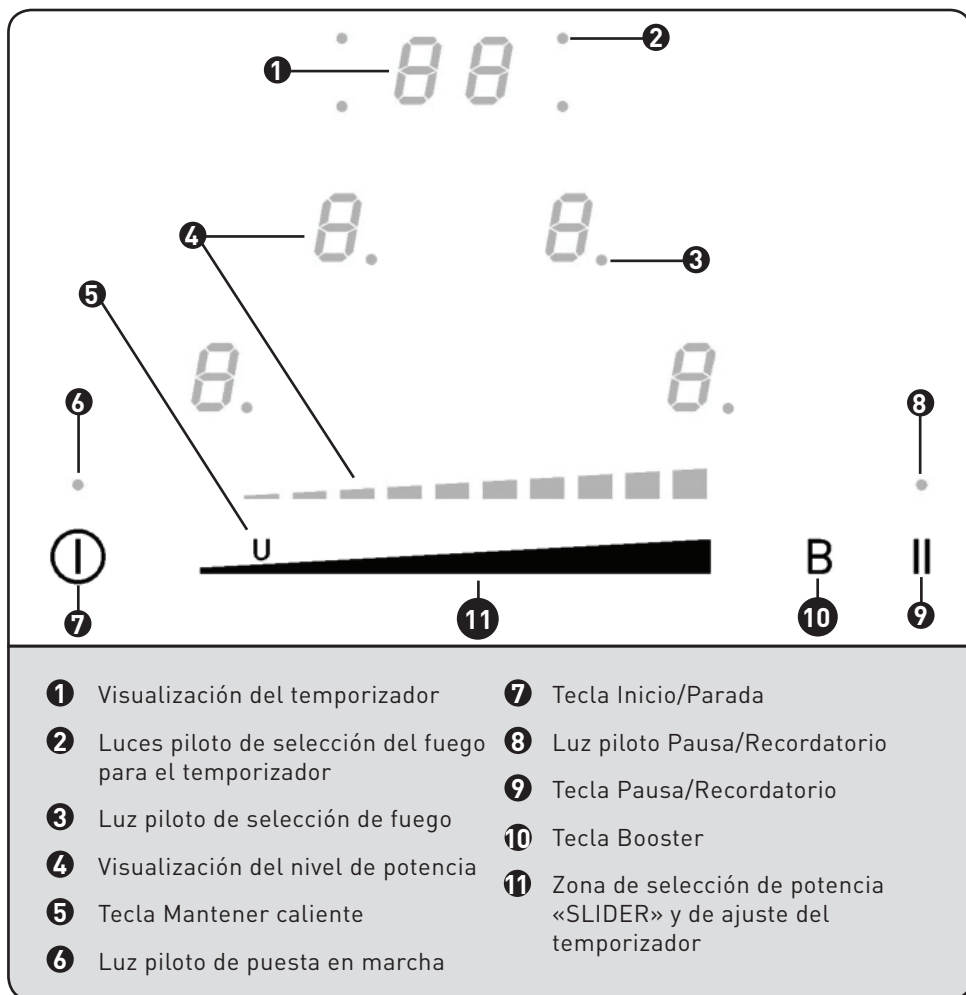


ATENCIÓN

La utilización de cacerolas no compatibles o de accesorios amovibles intermediarios para calentar las cacerolas no compatibles con inducción supone una violación de la garantía.

El fabricante no se hará responsable de la degradación de la placa o de su entorno.

Descripción del aparato



Características técnicas

Tipo	IH 4 TBBS ARF
Potencia total	7.400 W
Consumo de energía de la placa de cocción EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Fuego delantero izquierdo	200 x 190 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1.400 W
Potencia del Booster*	1.850 W
Categoría de cacerola estándar**	C
Consumo de energía EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Fuego trasero izquierdo	200 x 190 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1.400 W
Potencia del Booster*	1.850 W
Categoría de cacerola estándar**	C
Consumo de energía EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Fuego trasero derecho	Ø 175 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1.400 W
Potencia del Booster*	1.850 W
Categoría de cacerola estándar**	B
Consumo de energía EC _{CW} **	164 Wh/kg
Fuego delantero derecho	Ø 175 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1.400 W
Potencia del Booster*	1.850 W
Categoría de cacerola estándar**	A
Consumo de energía EC _{CW} **	181,6 Wh/kg

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

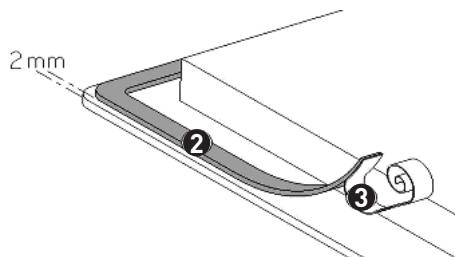
** calculada según los métodos de medida de la aptitud a la función [EN 60350-2].

Instrucciones de instalación

El montaje debe ser llevado a cabo exclusivamente por especialistas. Los usuarios deben respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

Colocación de la junta mecánica

La junta adhesiva que viene con el aparato permite evitar cualquier infiltración en el mueble. Su colocación debe hacerse con gran cuidado y siguiendo el siguiente esquema.



Pegue la junta ② al reborde de la placa, a 2 mm del borde externo, después de haber retirado la hoja de protección ③.

Encastrado:

• Corte de la encimera:

Dimensiones del cristal	Dimensiones del corte
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- La distancia entre la placa de cocción y el muro debe ser de al menos 50 mm.
- La placa de cocción es un aparato que pertenece a la clase de protección «Y». Durante el encastrado, uno de los lados y la cara trasera pueden colocarse contra una pared de armario alta o un muro. Por el contrario, al otro lado de la placa, no se puede colocar ningún mueble ni aparato que sea más alto que la placa de cocción.

- Las chapas y el revestimiento de las encimeras deben estar hechos de un material resistente al calor (100°C).
- Las varillas de los bordes murales deben ser resistentes al calor.
- Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el borde del corte, aplique un barniz o un pegamento especiales.
- No coloque la placa encima de un horno sin ventilador o de un lavavajillas.
- Asegúrese de prever un espacio de 20 mm respecto al fondo del cajón del aparato para garantizar una buena circulación del aire de refrigeración del sistema electrónico.
- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (como aerosoles) u objetos que no resistan al calor.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de campanas. En caso de no tener dichas instrucciones, deje una distancia mínima de 760 mm.



ATENCIÓN

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato de cocción o indicados éste mismo como adaptados en el manual del usuario. La utilización de dispositivos de protección no adaptados puede provocar accidentes.

Conexiones eléctricas

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica solo deben ser llevadas a cabo por un electricista que conozca perfectamente las normas aplicables.
- Después del montaje, se debe asegurar una protección contra las piezas bajo tensión.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión que están debajo del aparato.
- Este aparato debe estar separado de la red eléctrica mediante un dispositivo de seccionamiento omipolar. Cuando este esté abierto (accionado), se debe asegurar una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red mediante dispositivos apropiados, como, por ejemplo, disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales e interruptores.
- Si el aparato no dispone de un enchufe accesible, se deben incorporar otros medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con los reglamentos de instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no esté en contacto con ninguna parte caliente de la placa de cocción.



ATENCIÓN

Este aparato está diseñado exclusivamente para una alimentación de 230 V ~ 50/60 Hz. Conecte siempre la toma de tierra de protección. Respete el esquema de conexión. La caja de conexiones está situada debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 V2V2 - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 fases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 V2V2 - F	16 A*

* calculado con el coeficiente de simultaneidad siguiendo la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la placa:
Para adaptarse a la red eléctrica (230V~1F+N o 400V~2F+N), utilice los puentes en latón situados en la caja de conexión.
Monofásico 230V~1F+N :
Instale un puente entre los terminales N1 y N2 y entre L1 y L2.
Atornille el cable verde/amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra.
Atornille el neutro N al terminal N1 o N2.
Atornille la fase L a los terminales L1 o L2.
Bifásico 400V~2F+N :
Instale un puente entre los terminales N1 y N2.
Atornille el cable verde/amarillo al terminal

previsto para la puesta a tierra.
Atornille el neutro N al terminal N1 o N2.
Atornille la fase L1 al terminal L1 y la fase L2 al terminal L2.



ATENCIÓN

Compruebe que los cables están bien introducidos y que los tornillos están bien atornillados.

Nuestra responsabilidad no es aplicable en caso de incidente como resultado de una conexión defectuosa o que pudiera

Utilización

Visualización	Designación	Función
0	Cero	La zona de cocción está activada
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Recipiente ausente o inapropiado
A	Acelerador de calentamiento	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Booster	La potencia turbo está activada
L	Bloqueo	La placa está protegida
U	Mantener caliente	La cocción se mantiene a 70 °C
II	Pausa	La placa está en pausa
Π	Bridge	Se combinan 2 zonas de cocción

Ventilación

El ventilador funciona permanentemente. Se pone en marcha desde el encendido de la placa de cocción. La ventilación activa la segunda velocidad porque el aparato se utiliza de forma intensiva. Se detiene automáticamente al apagar la placa.

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Antes de su primera utilización

Limpie el aparato con un paño húmedo y después, séquelo. No utilice detergentes, ya que podrían provocar una coloración azulada en la superficie acristalada.

Principio de la inducción

Debajo de cada fuego hay una bobina de inducción. Cuando esta bobina se pone en marcha, genera un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. Esto provoca el calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calor. Por supuesto, los recipientes deben ser compatibles:

- Se recomiendan recipientes metálicos ferromagnéticos (se puede verificar con un pequeño imán) como: ollas de hierro fundido, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, o de acero inoxidable con fondo ferromagnético...
- Quedan excluidos los recipientes hechos de cuero, acero inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción a inducción tiene en cuenta automáticamente la talla del recipiente utilizado. Si el diámetro es demasiado pequeño, el recipiente no funcionará. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Si el recipiente no es compatible con la placa de cocción, aparecerá y se quedará fijo el símbolo (U).

Teclas sensibles

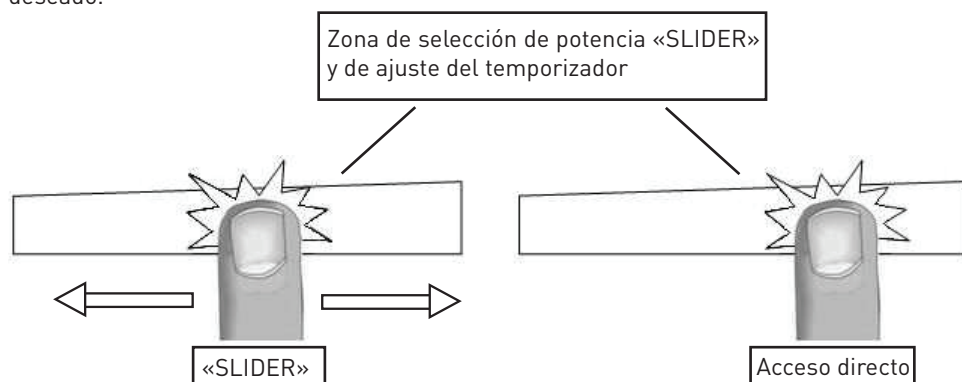
Su aparato dispone de teclas sensibles que permiten controlar las diferentes funciones. Las teclas pueden activarse con un simple roce. Se indicará esta activación gracias a una luz piloto, una visualización y/o una señal sonora.

En un uso general, no pulse más de una tecla a la vez.

Zona de selección de potencia «SLIDER» y de ajuste del temporizador

Para seleccionar la potencia mediante el «Slider» o control deslizante, deslice el dedo sobre la zona «SLIDER».

También puede hacer uso del acceso directo si pulsa directamente con el dedo sobre el nivel deseado.



Encender/apagar la placa de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualización
Encender	Pulse [①]	Parpadea 4 veces [0]
Detener	Pulse [①]	Ninguno o [H]

Ajuste del tiempo de cocción :

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [0] en la zona	Se encenderán el [0] y la luz piloto de la zona
Ajustar (Ajustar la potencia)	Deslice el «SLIDER» hacia la derecha o la izquierda	de [0] a [9]
Detener	Deslice el «SLIDER» a [0] o pulse [0]	[0] o [H] [0] o [H]

Si no realiza ningún ajuste en un plazo de 20 segundos, el visualizador vuelve al modo de reposo.

Detección del recipiente

La detección del recipiente ofrece una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- si no se ha colocado un recipiente sobre la zona de cocción o si dicho recipiente no es compatible con inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el visualizador. Este símbolo desaparecerá cuando se coloque una cacerola encima del fuego.
- si se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción, se interrumpirá el funcionamiento. El símbolo [U] aparece en el visualizador. Este símbolo desaparecerá cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre el fuego. La cocción se retoma al nivel de potencia previamente seleccionado.

Terminada su utilización, apague la zona de cocción. No deje activada la detección de cacerolas [U].

Indicador de calor residual

Cuando se hayan detenido las zonas de cocción o la placa al completo, las zonas de cocción permanecerán calientes y se indicará con el símbolo [H].

El símbolo [H] se apagará cuando se puedan tocar las zonas de cocción sin peligro. Mientras permanezcan encendidos los indicadores de calor residual, no toque las zonas de cocción ni coloque en ellos objetos sensibles al calor. **¡Peligro de quemadura e incendios!**

Función Booster

La función Booster [B] refuerza la potencia de la zona de cocción seleccionada.

Cuando esta función esté activa, la zona de cocción funcionará durante 10 minutos a una potencia mucho más elevada.

El Booster ha sido concebido, por ejemplo, para calentar enseguida grandes cantidades de agua, como para la cocción de pasta.

Encender/apagar la placa de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [0] en la zona	Se encienden el [0] y la luz piloto de la zona
Encender el Booster	Pulse [B]	[P]
Apagar el Booster	Deslice el «SLIDER» o pulse [B]	De [P] a [0] [9]

Función temporizador

El temporizador se puede asignar de manera simultánea a los 4 fuegos de cocción y se pueden utilizar ajustes de tiempo del temporizador distintos (de 0 a 99 minutos) para cada zona.

Ajuste o modificación del tiempo de cocción:**Ejemplo para 16 minutos a potencia 7:**

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [0] en la zona	Se encienden el [0] y la luz piloto de la zona
Seleccionar la potencia	Deslice el «SLIDER» a [7]	[7]
Seleccionar el tiempo	Pulse [CL]	[00]
Ajustar las unidades	Deslice el «SLIDER» a [6]	[0 fijo] [6 parpadeando]
Confirmar las unidades	Pulse [06]	[0 parpadeando] [6 fijo]
Ajustar las decenas	Deslice el «SLIDER» a [1]	[1 parpadeando] [6 fijo]
Confirmar las decenas	Pulse [16]	[16]

Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

Detener la función de temporizador durante la cocción:**Ejemplo para 13 minutos restantes a potencia 7:**

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [7] en la zona	Se encienden el [7] y la luz piloto de la zona
Seleccionar el tiempo	Pulse [13]	[13]
Desactivar las unidades	Deslice el «SLIDER» a [0]	[1 fijo] [0 parpadeando]
Confirmar las unidades	Pulse [10]	[1 parpadeando] [0 fijo]
Desactivar las decenas	Deslice el «SLIDER» a [0]	[00 parpadeando][0 fijo]
Confirmar las decenas	Pulse [00]	[00]

Parada automática al finalizar la cocción:

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora.

Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar la tecla [00].

Temporizador utilizado fuera de la cocción:**Ejemplo para 29 minutos:**

Acción	Panel de mando	Visualización
Activar la placa de cocción	Pulse []	Las luces piloto de la zona se encienden
Seleccionar el tiempo	Pulse [CL]	[00]
Ajustar las unidades	Deslice el «SLIDER» a [9]	[0 fijo] [9 parpadeando]
Confirmar las unidades	Pulse [09]	[0 parpadeando] [9 fijo]
Ajustar las decenas	Deslice el «SLIDER» a [2]	[2 parpadeando] [9 fijo]
Confirmar las decenas	Pulse [29]	[29]

Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar la tecla [00]. La placa se enciende.

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a plena potencia durante un tiempo determinado, y luego reduce automáticamente su potencia a un nivel predeterminado.

Puesta en marcha de la cocción automática:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [0] en la zona	Se encienden el [0] y la luz piloto de la zona
Activar la potencia máxima	Deslice el «SLIDER» a [9]	Pasa [0] a [9]
Activar la cocción automática	Pulse de nuevo el [9] del «SLIDER»	[9] parpadea junto a [A]
Seleccionar un nivel (por ejemplo «7»)	Deslice el «SLIDER» a [7]	[9] pasa a [8] y luego a [7] [7] parpadea junto a [A]

Apagado de la cocción automática:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [7] en la zona	[7] parpadea junto a [A]
Seleccionar un nivel	Deslice el «SLIDER»	de [1] a [9]

Función Pausa

Esta función permite interrumpir o reactivar la cocción con los mismos ajustes de potencia.

Activar o desactivar la función:

Acción	Panel de mando	Visualización
Activar la pausa	Pulse la tecla [II] durante 2 segundos	Aparece el símbolo [II] en el visualizador
Desactivar la pausa	Pulse la tecla [II] durante 2 segundos	La luz piloto «Pausa/Recordatorio» parpadea
«Pausa/Recordatorio»	Pulse otra tecla o deslice el «SLIDER»	La luz piloto se apaga

Función Recordatorio

Tras apagar la placa [Ⓢ], es posible recordar los últimos ajustes seleccionados:

- Potencia de todas las zonas de cocción;
- Minutos y segundos de las zonas de cocción programadas con el temporizador;
- Función «Cocción automática».

El procedimiento de recordatorio es el siguiente:

- Pulse la tecla [Ⓢ].
- A continuación pulse la tecla [II] en los 6 segundos posteriores.

Los ajustes anteriores vuelven a estar activos.

Función Bridge

Esta función permite combinar las 2 zonas de la izquierda y que funcionen como una sola y única zona.

Acción	Panel de mando	Visualización
Puesta en funcionamiento	Pulse [Ⓢ]	[0] o [H]
Activar el Bridge	Pulse las 2 zonas de la izquierda	[0] en la zona delantera y [II] en la zona trasera.
Aumentar el Bridge	Deslice el dedo sobre el «SLIDER» sobre [1 a 9] o [U]	[1 a 9] o [U]
Apagar el Bridge	Pulse las 2 zonas de la izquierda	[0] o [H] en las 2 zonas

Función «Mantener caliente»

Esta función le permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70 °C. De esta forma evitará que se desborden los líquidos y que los alimentos se peguen al fondo de la cacerola.

Activar o desactivar la función «Mantener caliente»:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse [0] en la zona	[0] a [9] o [H]
Activar Mantener caliente	Pulse en [U] del «SLIDER»	[U]
Apagar Mantener caliente	Pulse [U] de la zona, deslice el «SLIDER»	[U] [0] a [9] o [H]

Esta función puede ser puesta en marcha independiente en todos los fuegos. Al retirar la cacerola de la zona de cocción, la función «Mantener caliente» se mantiene activa durante alrededor de 10 minutos.

La duración máxima de Mantener caliente es de 2 horas.

Bloqueo del panel de mando

Para evitar modificar una selección de la placa de cocción, especialmente si está limpiando el cristal, se puede bloquear el panel de mando (excepto por la tecla inicio/parada [⏻]).

Bloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualización
Puesta en funcionamiento	Pulse [⏻]	[0] o [H] en el visualizador
Bloquear la placa	Pulse al mismo tiempo [B] y [0] en la zona delantera derecha Pulse de nuevo [0]	Sin cambios [L] en el visualizador

Desbloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualización
Puesta en funcionamiento	Pulse [⏻]	[L] en el visualizador

En los 5 segundos posteriores a la puesta en marcha:

Desbloquear la placa	Pulse al mismo tiempo [B] y [L] en la zona delantera derecha Pulse [B]	[0] en el visualizador Los visualizadores se apagarán
----------------------	---	--

Consejos de cocción

Calidad de las cacerolas

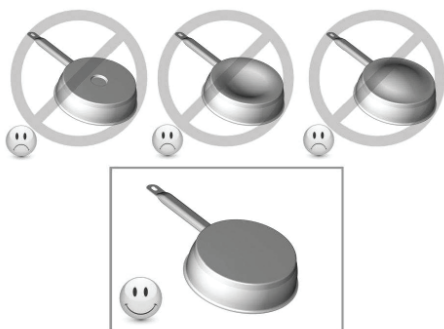
Materiales compatibles: acero, acero esmaltado, hierro fundido, aluminio, acero inoxidable con fondo ferromagnético.

Materiales no compatibles: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cuero, latón, cristal, cerámica, porcelana.

Los fabricantes indican si sus productos son compatibles con la inducción. Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Coloque un poco de agua en una cacerola situada en una zona de cocción con inducción ajustada al nivel [9]. El agua debería estar caliente en pocos segundos.
- Coloque un imán contra el fondo externo de la cacerola, debería pegarse.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al ponerlas sobre una zona de cocción a inducción. Estos ruidos no indican en ningún caso un defecto del aparato ni influyen en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a las dimensiones del

fondo de las cacerolas dentro de ciertos límites. No obstante, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente. Para garantizar el rendimiento óptimo de su placa de cocción, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción (los valores indicados a continuación son indicativos)

de 1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina, platos precocinados
de 2 a 3	Aumentar el volumen Descongelar	Arroz, pudín y platos cocinados, verduras y hortalizas, pescado, productos congelados
de 3 a 4	Vapor	Verduras, pescados, carne
de 4 a 5	Agua	Patatas cocidas en agua, sopas, pastas Verduras frescas
de 6 a 7	Cocinar a fuego lento	Carne, hígado, huevos, salchichas, goulasch, rollos de carne, tripas
de 7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, crêpes salados
9	Freír, llevar a ebullición.	Filetes, tortillas francesas, agua
P	Freír, llevar a ebullición.	Llevar a ebullición grandes cantidades de agua.

Mantenimiento y limpieza

Apague el aparato para limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.

- Limpie los residuos de cocción con agua con detergente o un producto estándar aconsejado para vitrocerámicas.
- En ningún caso utilice aparatos al vapor o a presión.
- No utilice objetos que puedan rayar la vitrocerámica (como esponjas abrasivas o la punta de un cuchillo, etc...).
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un paño limpio.
- Retire enseguida el azúcar o las preparaciones que contengan azúcar.

¿QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍA?

La placa de cocción o las zonas de cocción no se ponen en marcha:

- La placa no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- Ha saltado el fusible de protección.
- Compruebe que no esté activado el bloqueo.
- Las teclas sensibles están cubiertas de agua o grasa.
- Se ha colocado un objeto sobre las teclas sensibles.

Aparece el símbolo [U]:

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción.
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño en relación con la zona de cocción.

Aparece el símbolo [E]:

- Desenchufe y vuelva a enchufar la placa de cocción.
- Póngase en contacto con el servicio postventa.

Una o todas las zonas de la placa de cocción se apagan:

- Se ha activado el disparador de seguridad.
- Este se activa en caso de que haya olvidado apagar una de las zonas de calor.
- También se pone en marcha cuando una o varias teclas sensibles están cubiertas.
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado.
- La placa también dispone de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de desconexión automática en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador sigue girando después de que se haya detenido la placa:

- No se trata de un defecto, el ventilador sigue protegiendo el sistema electrónico del aparato.
- El ventilador se para automáticamente.

Aparece el símbolo [L]:

- Consulte el capítulo «Bloqueo del panel de mando».

Aparece el símbolo [U]:

- Consulte el capítulo «mantener caliente».

Aparece el símbolo [II]:

- Consulte el capítulo «Bridge».

Aparecen los símbolos [] o [ER03]:

- Un objeto o un líquido cubre las teclas de mando. El símbolo desaparece tras liberar o limpiar las teclas.

Aparecen los símbolos [E2] o [EH]:

- La placa está sobrecalentada, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.

Aparece el símbolo [E3]:

- La cacerola no es compatible, cámbiela.

Aparece el símbolo [E6]:

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

Aparece el símbolo [E8]:

- La entrada de aire del ventilador está obstruida, libérela.

Aparece el símbolo [U400]:

- La placa no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión y conecte de nuevo la placa.

Si se sigue mostrando alguno de los símbolos anteriores, póngase en contacto con el servicio de atención técnica.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que indica que, al final de su vida útil, no debe tirarse junto con los residuos domésticos, sino que debe llevarse a un punto limpio de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a preservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

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



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

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.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in France