

EN WARRANTY CONDITION
 This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.
 *upon presentation of the sales receipt.

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

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

ES CONDICIONES DE GARANTÍA
 El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
 *previa presentación del comprobante de compra.

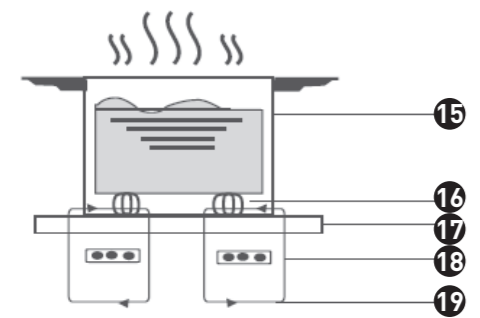
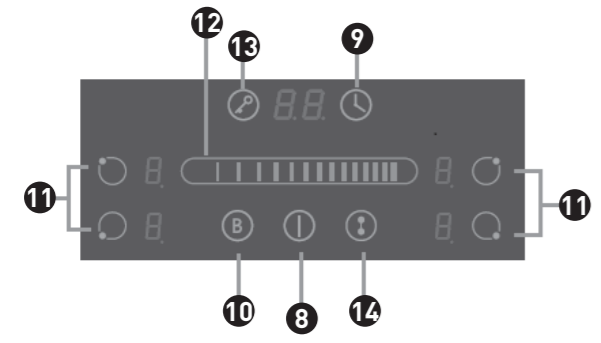
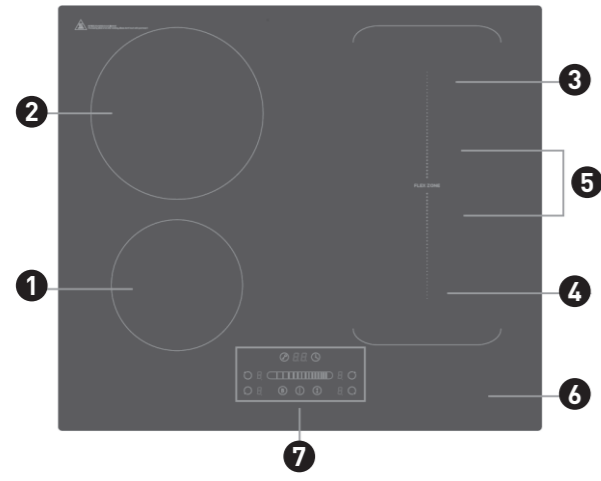
**Induction Hob
 Plaque à induction
 Inductiekookplaat
 Placa de inducción**

982433 - IH 4 TB1FZS 007C

INSTRUCTIONS FOR USE02
 CONSIGNES D'UTILISATION36
 GEBRUIKSAANWIJZINGEN72
 INSTRUCCIONES DE USO110

MADE IN PRC
 ELECTRO DEPOT
 1 route de Vendeville
 59155 FACHES-THUMESNIL
 FRANCE





Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable standard. Thanks to this appliance, you can be sure that each use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

Table of contents

A Preview of the appliance

Description of the appliance

B Using the appliance

Installation
Operation of Product
Cooking Guidelines
Heat Settings

C Useful information

Care and Cleaning
Hints and Tips
Failure Display and Inspection
Automatic fault warnings and what to do

Description of the appliance

Top View

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| ① Max. 1400/1500W boost zone | ⑤ Max. 3000/3600W boost zone |
| ② Max. 2400/2600W boost zone | ⑥ Glass plate |
| ③ Max. 1800/2000W boost zone | ⑦ Control panel |
| ④ Max. 1800/2000W boost zone | |

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ⑧ On/Off control | ⑫ Power / Timer slider touch control |
| ⑨ Timer control | ⑬ Keylock control |
| ⑩ Boost | ⑭ Flexible Area control |
| ⑪ Heating zone selection controls | |

Working Theory

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

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ⑮ Iron pot | ⑱ Induction coil |
| ⑯ Magnetic circuit | ⑲ Induced currents |
| ⑰ Ceramic glass plate | |

Before using your New Induction Hob

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

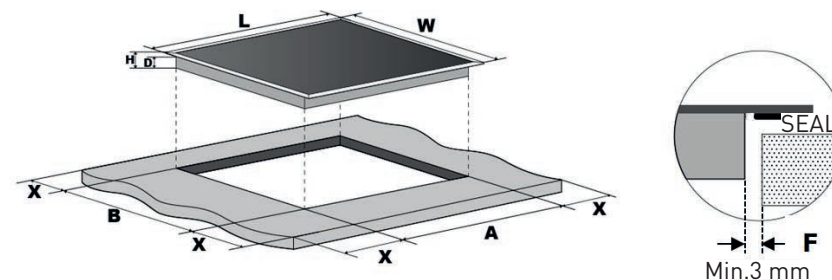
Installation

Selection of installation equipment

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

NOTE:

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

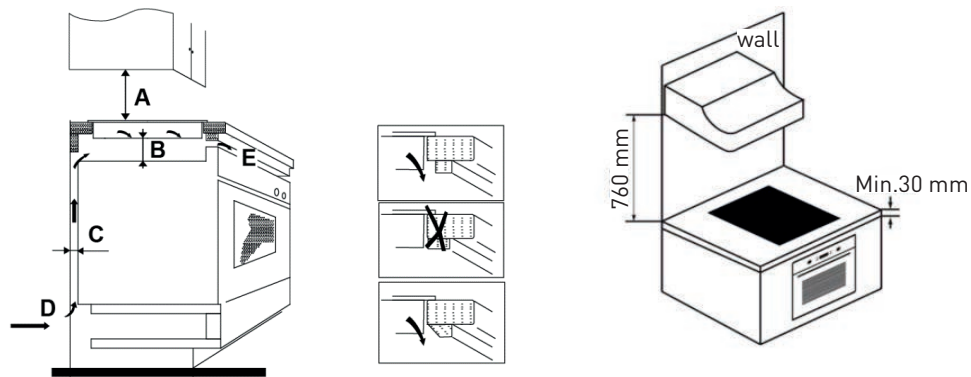


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

NOTE:

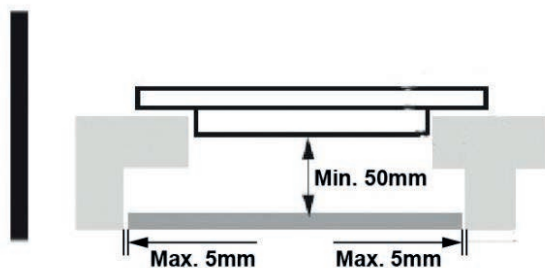
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



WARNING:

- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

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

After installing the hob, make sure that

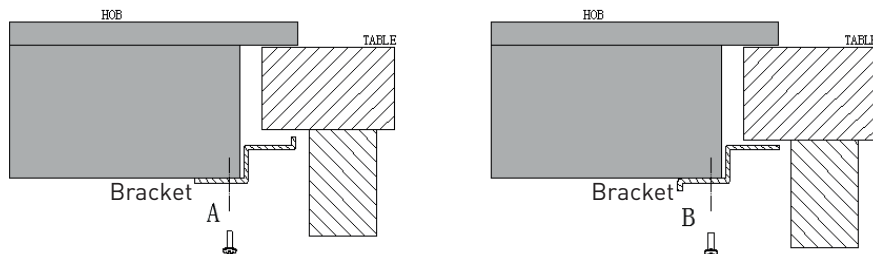
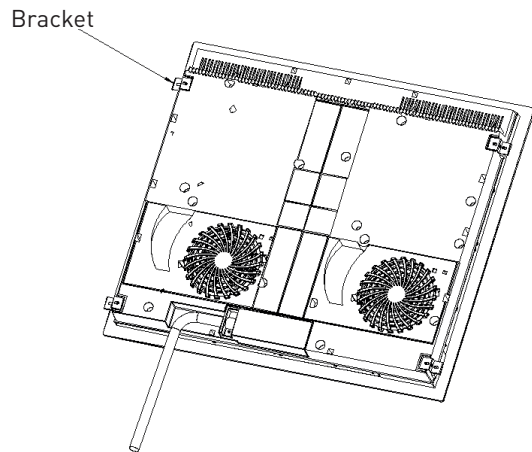
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

- Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

**WARNING:**

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

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply**WARNING:**

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

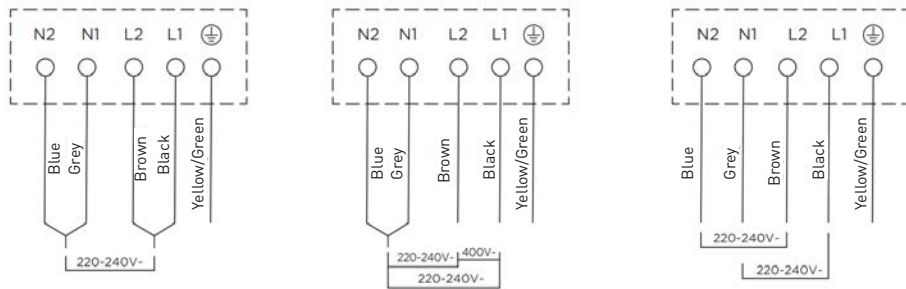
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

WARNING:

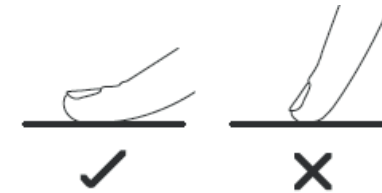
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



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


Operation of Product**Touch Controls**

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

**Choosing the right Cookware**

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:



1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

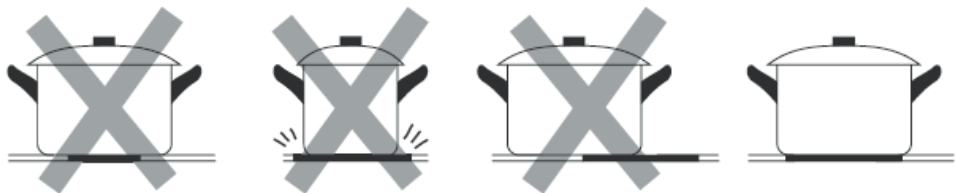
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest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



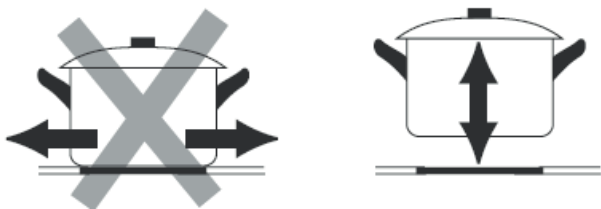
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



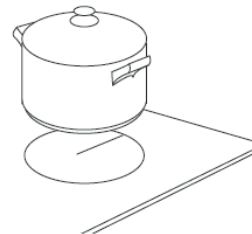
How to use

Start cooking

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



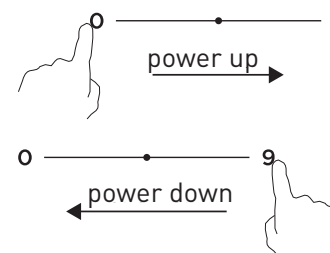
- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



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



If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting

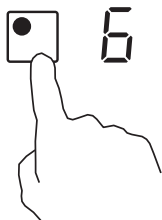
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

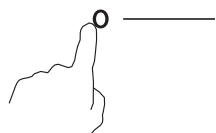
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display "E" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

- Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



- Turn the cooking zone off by touching the slider to "I". Make sure the display shows "0"



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



- Beware of hot surfaces

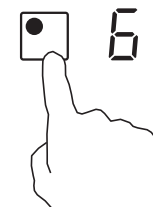
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



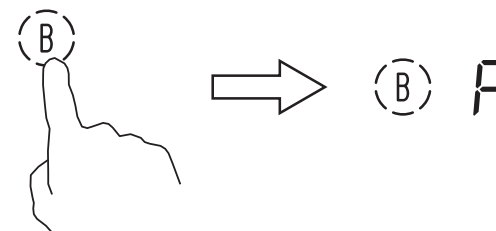
Using the Boost function

- Activate the boost function

- Touching the heating zone selection control.

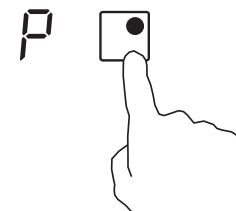


- Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.

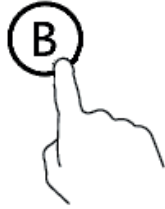


- Cancel the Boost function

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



- Touching the «Boost» control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



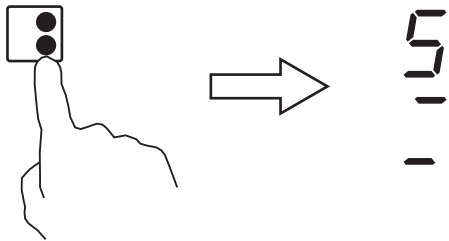
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- You can only turn on 2 boost at most at the same time, and the 2 boosts need to be located on different side, that is to say, one boost on the right and the other on the left side.
- The 2 boosts on the right can't be turned on at the same time.
- The 2 boosts on the left can't be turned on at the same time.

Flexible area

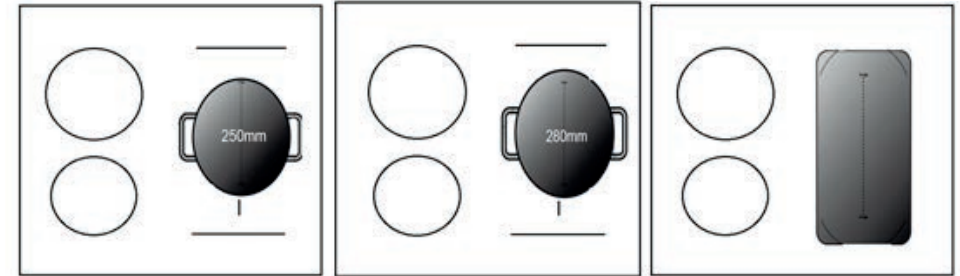
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

- As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control.



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250 mm or 280 mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

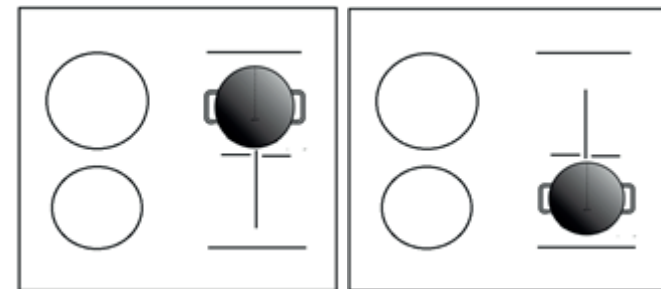


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

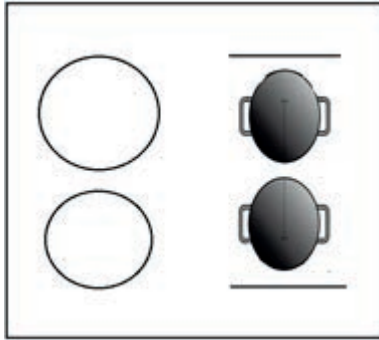
- As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 120 mm.

Locking the Controls

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



To lock the controls

Touch the lock control The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.

WARNING:

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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when this time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

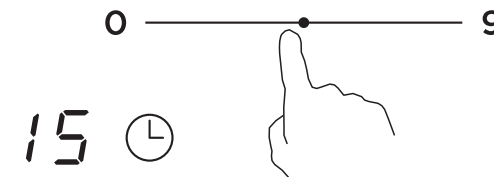
a) Using the Timer as a Minute Minder

- If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder **at least one zone shall be active**.
- **Touch timer** control, the "10" will show in the timer display, and the "0" flashes.



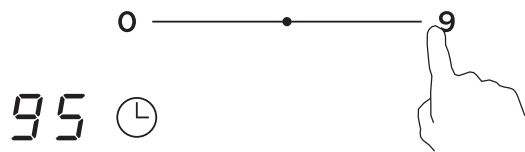
- Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



- Touch timer control again, the "1" will flash

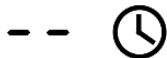


- Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

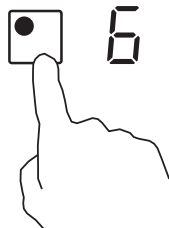
- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

- Set one zone:

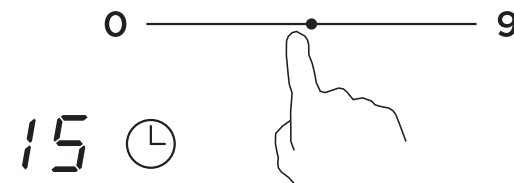
- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



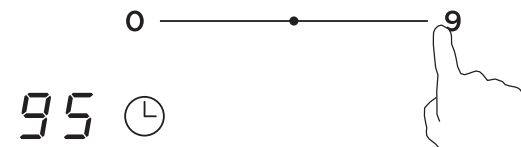
- Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



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



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



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

NOTE:

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



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

**WARNING:**

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

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

- Set more zones:

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

• The shown as below:



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

• The shown as right:



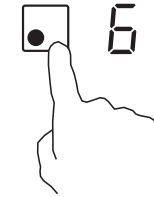
(set to 30 minutes)



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

c) Cancel the timer

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



- Touching the timer control, the indicator flash



- Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

Default working times

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

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

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

WARNING:

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

Cooking Guidelines

WARNING:

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> delicate warming for small amounts of food melting chocolate, butter, and foods that burn quickly gentle simmering slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> reheating rapid simmering cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sautéing cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying searing bringing soup to the boil boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> Switch the power to the cooktop off. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaners may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> Switch the power to the cooktop off at the wall. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

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

Troubleshooting

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<ul style="list-style-type: none"> • Rough-edged cookware. • Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. • See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	<ul style="list-style-type: none"> The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	<ul style="list-style-type: none"> Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

Failure code	Problem	Solution
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	<ul style="list-style-type: none"> Pan Type is wrong. Pot diameter is too small. 	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

Automatic fault warnings and what to do

Trouble code	Possible fault	What to do
FF	Water inlet system failure	<p>Make sure the water inlet tap is open and water is flowing.</p> <p>Separate the inlet hose from the tap and clean the filter of the hose.</p> <p>Contact for service if the error continues.</p>
F5	Pressure system failure	Contact for service.
F3	Continuous water input	Close the tap and contact for service.
F2	Inability to discharge water	<p>Water discharge hose and filters may be clogged.</p> <p>Cancel the program.</p> <p>If the error continues, contact for service.</p>
F8	Heater error	Contact for service.
F1	Overflow	<p>Unplug the machine and close the tap.</p> <p>Contact for service.</p>
FE	Faulty electronic card	Contact for service.
F7	Overheating	Contact for service.
F6	Faulty heater sensor	Contact for service.
HI	High voltage failure	Contact for service.
LO	Low voltage failure	Contact for service.

- The installation and repairing procedures should always be carried out by the Authorised Service Agent in order to avoid possible risks. The manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorised persons. Repairs may be carried out by technicians only. If a component has to be replaced, ensure that only original spare parts are used.
- Improper repairs or use of non-original spare parts may cause considerable damage and put the user at considerable risk.
- Contact information for your customer service can be found on the back of this document.
- Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

A Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B Utilisation de l'appareil

Installation
Fonctionnement du produit
Instructions de cuisson
Réglages de la puissance

C Informations utiles

Entretien et nettoyage
Conseils et astuces
Affichage des pannes et inspection
Messages d'erreur automatiques et solutions

Description de l'appareil

Vue de dessus

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| ❶ Max. 1400/1500W zone booster | ❺ Max. 3000/3600W zone booster |
| ❷ Max. 2400/2600W zone booster | ❻ Plateau en verre |
| ❸ Max. 1800/2000W zone booster | ❼ Panneau de commande |
| ❹ Max. 1800/2000W zone booster | |

Panneau de commande

- | | |
|----------------------------------|--|
| ❽ Marche/arrêt | ❿ Curseur tactile de puissance / minuterie |
| ❾ Minuterie | ⓫ Verrouillage |
| ❿ Booster | ⓬ Zone flexible |
| ⓪ Sélection des zones de cuisson | |

Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est un mode de cuisson sûr, moderne, efficace et économique. Il fonctionne avec des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile finit par le chauffer.

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ❽ Cocotte en fonte | ❿ Bobine d'induction |
| ❾ Circuit magnétique | ⓫ Courants induits |
| ⓪ Plaque en vitrocéramique | |

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en prêtant particulièrement attention au chapitre « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur pouvant rester sur votre plaque à induction.

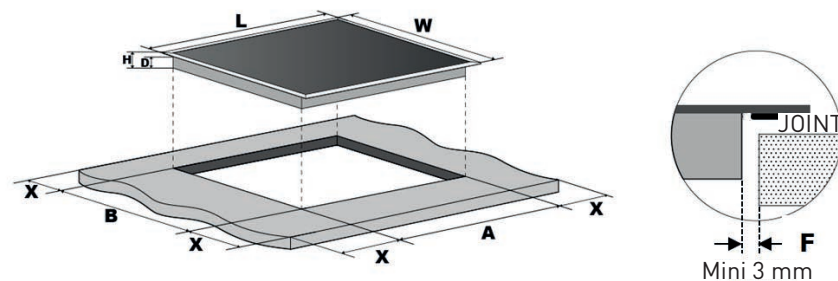
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :

REMARQUE :

La distance de sécurité entre les côtés de la plaque et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

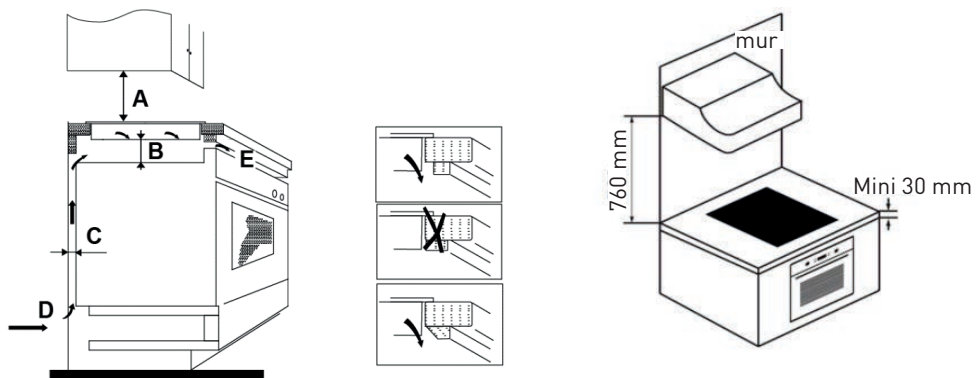


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée d'air et la ventilation ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état de fonctionnement, comme montré ci-dessous.

REMARQUE :

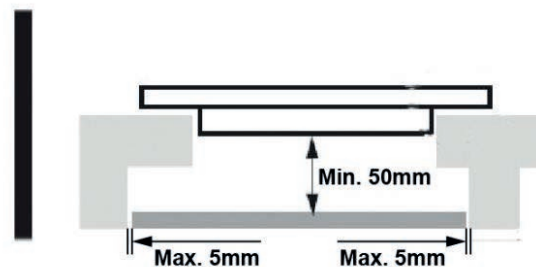
La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois, fixé par des vis, à une distance d'au moins 50 mm du bas de la plaque. Respectez les critères ci-dessous.

**AVERTISSEMENT :**

• Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la plaque. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail une fois la plaque installée.

• La colle qui fait tenir le revêtement plastique ou le bois sur les meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

• Le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température de 90° C.

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que

- Le plan de travail est plat et horizontal, et que les espacements requis ne sont pas entravés.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur intégré pour le refroidissement.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de sécurité, normes et réglementations en vigueur.
- Un disjoncteur adapté permettant une déconnexion totale du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière conforme aux règles et réglementations locales de câblage.
- Le disjoncteur est d'un type approuvé et dispose d'une séparation de contact avec vide d'air de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur une fois la plaque installée.
- Vous avez consulté les autorités et statuts locaux en cas de doute concernant l'installation.

- Vous avez utilisé des finitions résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales autour de la plaque.

Après avoir installé la plaque, assurez-vous que

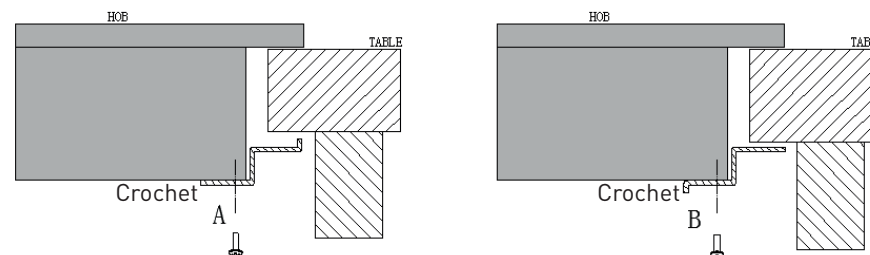
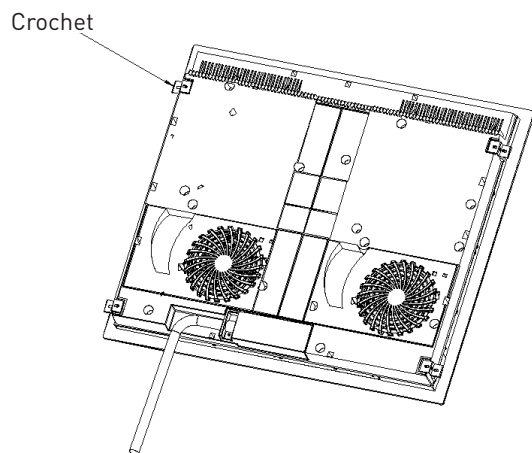
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les tiroirs ou les portes des placards.
- Il y a un flux d'air frais suffisant entre l'extérieur des placards et la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur.

Avant de placer les crochets de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez le carton d'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque.

Réglage de la position des crochets

- Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets en bas de la plaque (voir le schéma) après l'installation. Réglez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



AVERTISSEMENT :

En toutes circonstances, les crochets ne doivent pas toucher la surface intérieure du plan de travail après installation (voir le schéma).

Avertissements

1. La plaque à induction doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité générée peut endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la plaque de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

AVERTISSEMENT :

Cette plaque doit être raccordée à l'alimentation secteur uniquement par une personne qualifiée

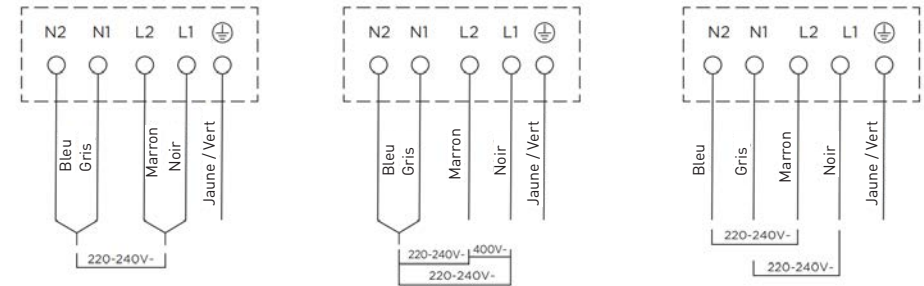
Avant de raccorder la plaque au secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à l'alimentation de la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la plaque de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou de dispositif de branchement, car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température n'excède jamais 75° C.

AVERTISSEMENT :

Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage de votre domicile convient sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

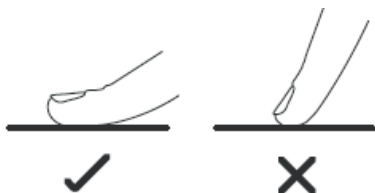


- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression sur celles-ci.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, et qu'aucun objet (ex. ustensile ou torchon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.




Choix des bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction.
- Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme.
- Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est attiré, l'ustensile convient pour l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :



1. Mettez de l'eau dans l'ustensile que vous voulez vérifier.
2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de l'ustensile, seule la partie ferromagnétique chauffera, le reste de la base pourrait ne pas être assez chaud pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux, comme de l'aluminium, par exemple, cela pourrait affecter la détection de l'ustensile et la chaleur.

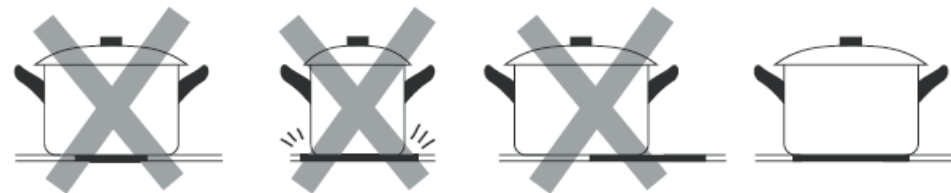
- Si la base de l'ustensile ressemble aux photos ci-dessous, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.



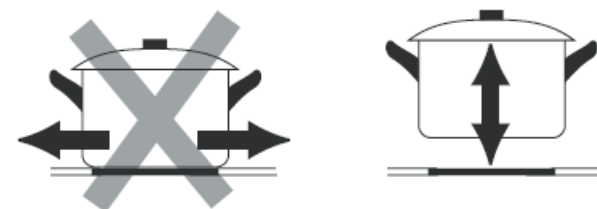
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus largement, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm de diamètre peut ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.

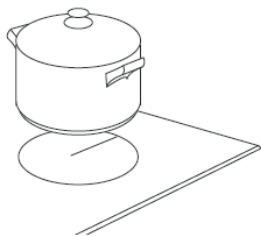


Consignes d'utilisationCommencez la cuisson

- Touchez la commande Marche/arrêt. Après allumage, le buzzer émet un bip, tous les témoins affichent « - » ou « - - », pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



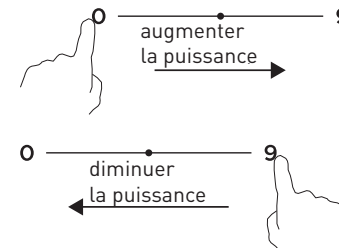
- Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- Touchez la commande de sélection de zone de cuisson, et le témoin près de la touche clignotera



- Sélectionnez le niveau de puissance en touchant le curseur
 - Si vous ne choisissez pas de réglage de puissance, au bout d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si le témoin clignote $\geq \underline{U} \leq$ en alternance avec le réglage de la puissance

cela signifie que :

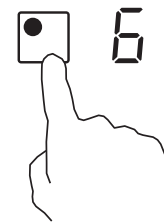
- vous n'avez pas mis l'ustensile sur la bonne zone de cuisson, ou
- l'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou
- l'ustensile est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson.

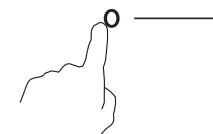
Le témoin « \underline{U} » disparaîtra automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile adapté n'est posé sur la zone de cuisson.

Terminer la cuisson

- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre



- Éteignez la zone de cuisson en faisant passer le curseur sur « | ». Assurez-vous qu'il est bien affiché « 0 ».



- Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/arrêt.



- Faites attention aux surfaces chaudes

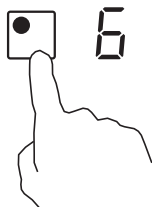
La lettre H montre quelles surfaces de cuisson sont chaudes. Elle disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.



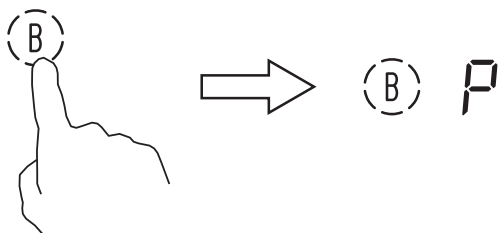
Utiliser la fonction booster

- Activer la fonction booster

- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson.

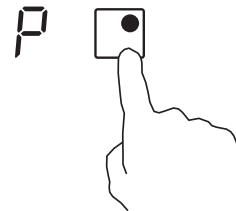


- Touchez la commande booster (B), le témoin de la zone affichera « P » et la puissance sera maximale.



- Annuler la fonction booster

- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction booster



- Touchez la commande « booster » (B) pour annuler la fonction booster, la zone de cuisson reviendra à son réglage précédent.



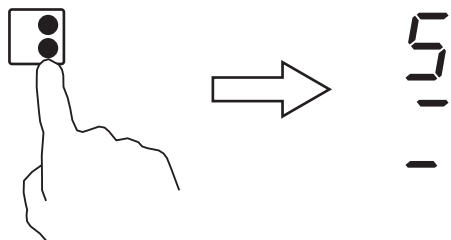
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage précédent au bout de 5 minutes.
- Si le réglage précédent était 0, il se mettra sur 9 au bout de 5 minutes.
- Il n'est pas possible d'allumer plus de 2 boosters en même temps, et ces 2 boosters doivent être situés de différents côtés, c'est à dire un booster à droite et l'autre à gauche.
- Les 2 boosters de droite ne peuvent pas être allumés en même temps.
- Les 2 boosters de gauche ne peuvent pas être allumés en même temps.

Zone flexible

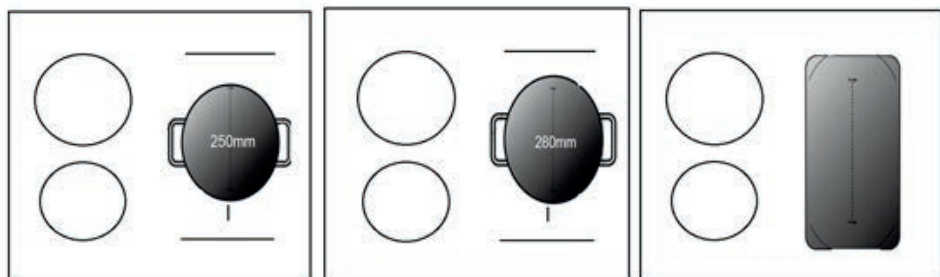
- Cette zone peut être utilisée comme une zone seule ou comme deux zones différentes, selon les besoins.
- La zone flexible est constituée de deux conducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

- En grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, touchez la commande zone flexible.



2. En mode grande zone, nous vous conseillons d'utiliser les ustensiles de cuisson suivants : ustensile de cuisson de 250 ou 280 mm de diamètre (de forme ronde ou ovale)

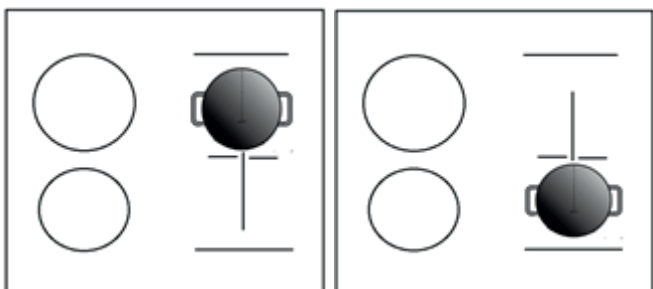


Nous recommandons de ne pas utiliser de configurations autres que les trois présentées ci-dessus, car cela peut affecter le fonctionnement de l'appareil.

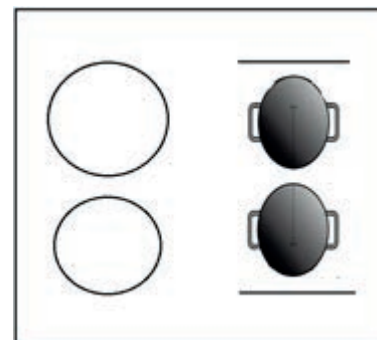
- En deux zones indépendantes

Utilisez la zone flexible comme deux différentes zones, avec deux réglages de puissance.

(a) Placez un ustensile en haut ou en bas de la zone flexible.



(b) Placez un ustensile sur chacun des côtés de la zone flexible.



Avertissement : Assurez-vous que l'ustensile mesure plus de 120 mm de diamètre.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à part Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande verrouillage Le témoin du minuteur affichera « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

Touchez et maintenez les commandes pendant un petit moment.

AVERTISSEMENT :

Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf Marche/arrêt ① : vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque avant toute nouvelle opération.

Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes.

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple indicateur de temps. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra pas de zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps réglé écoulé. Le réglage maximal du minuteur est de 99 minutes.

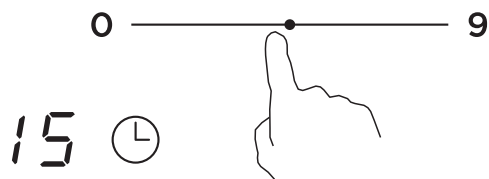
a) Utiliser le minuteur comme indicateur de temps

- Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

- Assurez-vous que la plaque est allumée. Remarque : pour utiliser le minuteur, il faut qu'au moins une zone de cuisson soit active.
- Touchez la commande du minuteur, le nombre « 10 » s'affichera au niveau du minuteur, et le « 0 » clignotera.



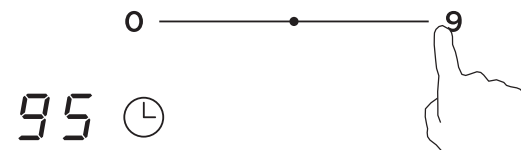
- Réglez les minutes en touchant le curseur, par exemple sur 5.



- Touchez à nouveau la commande du minuteur, le « 1 » clignotera

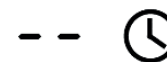


- Réglez les dizaines de minutes en touchant le curseur, par exemple sur 9, et vous aurez réglé le minuteur sur 95 minutes.



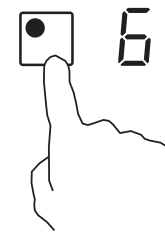
Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. Le temps restant est affiché.

- Quand le temps réglé est écoulé, le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et le témoin du minuteur affiche « - - ».

b) Régler le minuteur pour qu'il éteigne une zone de cuisson

- Régler une seule zone:

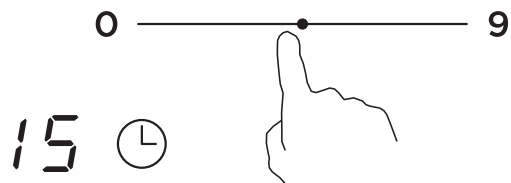
- Touchez la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler le minuteur.



- Sans attendre, touchez la commande du minuteur. Le nombre « 10 » s'affichera au niveau du minuteur, et le « 0 » clignotera.



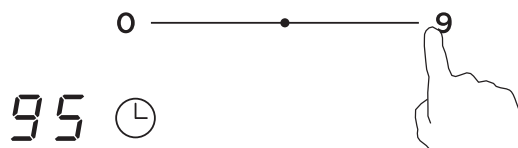
- Réglez les minutes en touchant le curseur, par exemple sur 5.



- Touchez à nouveau la commande du minuteur, le « 1 » clignotera.



- Réglez les dizaines de minutes en touchant le curseur, par exemple sur 9, et vous aurez réglé le minuteur sur 95 minutes.



- Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. Le temps restant est affiché.

REMARQUE :

Le point rouge près du témoin de niveau de puissance indique quelle zone est sélectionnée.



- Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



AVERTISSEMENT :

Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient allumées.

Les images ci-dessous sont pour référence uniquement, et le produit final prévaut.

- Régler plusieurs zones:

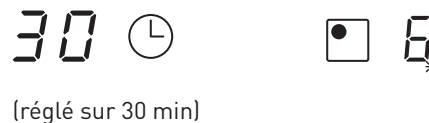
- Pour régler plusieurs zones, les étapes sont les mêmes que pour en régler une seule. Quand vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points des zones de cuisson concernées sont allumés. Le minuteur affiche le réglage le plus court. Le point de la zone correspondant à ce réglage clignote.

- L'affichage est le suivant :



- Une fois le temps écoulé, la zone correspondante s'éteint. Le minuteur montre alors le réglage suivant, et le point de la zone correspondant à ce réglage clignote.

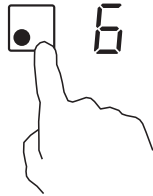
- L'affichage est comme suit :



- Si vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, le temps réglé s'affichera dans le témoin du minuteur.

c) Annuler le minuteur

- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler le minuteur



- Touchez la commande du minuteur, le témoin clignotera



- Touchez le curseur pour régler le temps sur « 00 », et le minuteur sera annulé

Durée de fonctionnement par défaut

L'extinction automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle éteint automatiquement la plaque même si vous oubliez de le faire. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont montrés dans le tableau suivant :

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

Quand on enlève l'ustensile de cuisson, la plaque cesse immédiatement de chauffer la zone concernée et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

AVERTISSEMENT :

Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Instructions de cuisson**AVERTISSEMENT :**

Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, parce que l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez le booster. À des températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, et provoquer de sérieux risques d'incendie.

Conseils de cuisson

- Quand la nourriture entre en ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez la puissance quand la nourriture est chaude.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.

- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez au pinceau les deux faces du steak d'un peu d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.

4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits éléments

Quand un ustensile de taille inadaptée ou non-magnétique (ex. aluminium), ou un article plus petit (ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

Réglages de la puissance

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite • faire mijoter à feu doux • réchauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • mijoter rapidement • faire cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • faire cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter à feu vif • saisir • porter une soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque à induction. 2. Appliquez un détergent pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. 4. Rallumez la plaque à induction. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention. • Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant ou votre éponge soit compatible. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque : le verre pourrait rester taché.
Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	<p>Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux plaques à induction, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez totalement la plaque de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. • Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque à induction. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez totalement la zone avec un essuie-tout. 5. Rallumez la plaque à induction. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque peut bipper et s'éteindre d'elle-même, et les touches de commande ne plus fonctionner tant qu'elles sont couvertes de liquide. Pensez à bien sécher la zone de commande avant de rallumer la plaque.

Dépannage

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent des causes possibles et des suggestions de solutions en cas de message d'erreur ou de dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous, de façon à économiser votre temps et l'argent qu'un appel au centre d'aide pourrait vous coûter.

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Utiliser votre plaque à induction » pour voir les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. • Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson » • Cf. « Entretien et nettoyage ».

Problème	Causes possibles	Solutions
Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.
La plaque à induction émet un bourdonnement sourd lorsqu'elle est réglée à une puissance élevée.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. N'éteignez pas le courant de la plaque à induction au niveau du mur pendant le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et le témoin s'allume.	<ul style="list-style-type: none"> • la plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. • la plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choix des bons ustensiles de cuisson ». • Centrez l'ustensile et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte toute seule de manière inattendue, un bip a été émis et un code d'erreur est affiché (généralement avec un ou deux chiffres clignotant sur le minuteur).	Défaillance technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, éteignez le disjoncteur de la plaque à induction, et faites appel à un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction auto-diagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonction de plusieurs composants sans désassembler ni démonter la plaque de la surface de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur apparaissant pendant l'utilisation et solution :

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la vitrocéramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- court circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique	
E3	Température élevée de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température IGBT -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température IGBT -- court circuit	

Code d'erreur	Problème	Solution
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si la tension d'alimentation est normale. Rallumez une fois que l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Panne spécifique et solution

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'unité est branchée.	Aucune alimentation.	Vérifiez que l'appareil est bien raccordé au secteur et que la prise fonctionne.	
	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Certaines commandes ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	Température élevée de la plaque.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation sont peut-être bloquées.	
Le témoin de mode de cuisson est allumé, mais la zone ne chauffe pas.	Quelque chose ne fonctionne pas avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	<ul style="list-style-type: none"> Type d'ustensile inadapté. Le diamètre de l'ustensile est trop petit. 	Utilisez un ustensile de cuisson adapté (référez-vous au manuel d'instruction).	
La cuisson s'arrête subitement et un « u » clignotant s'affiche.	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.	Le circuit de détection des ustensiles est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Les zones de cuisson de la même taille (la première et la deuxième par exemple) affichent « u ».	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage pour la partie communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte-mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le bruit du moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les instructions ci-dessus concernent l'évaluation et l'inspection des défaillances les plus communes.

Veillez ne pas démonter vous-même l'appareil pour prévenir tout danger et éviter d'endommager la plaque à induction.

Messages d'erreur automatiques et solutions

Codes d'erreur	Problèmes possibles	Solutions
FF	Défaillance du système d'arrivée d'eau	Assurez-vous que le robinet d'alimentation en eau est ouvert et que l'eau coule. Séparez le tuyau d'arrivée du robinet et nettoyez le filtre du tuyau. Contactez le service après-vente si l'erreur persiste.
F5	Défaillance du système de pression	Contactez le service après-vente.
F3	Arrivée d'eau en continu	Fermez le robinet et contactez le service après-vente.
F2	Impossibilité de vider l'eau	Le tuyau de vidange et les filtres sont peut-être bouchés. Annuler le programme. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.
F8	Problème de chauffage	Contactez le service après-vente.
F1	Débordement	Débranchez l'appareil et fermez le robinet. Contactez le service après-vente.
FE	Problème de carte électronique	Contactez le service après-vente.
F7	Surchauffe	Contactez le service après-vente.
F6	Capteur de chauffage défectueux	Contactez le service après-vente.
HI	Défaillance de la haute tension	Contactez le service après-vente.
LO	Défaillance de la basse tension	Contactez le service après-vente.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être réalisées par des réparateurs agréés afin d'éviter tout risque. Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages pouvant découler de procédures réalisés par des personnes non-agrées. Les réparations peuvent uniquement être réalisés par des techniciens. Si un composant doit être remplacé, assurez-vous que seules des pièces détachées d'origine sont utilisées.
- Des réparations mal réalisées, ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine peuvent provoquer des dommages considérables, et font courir un risque considérable à l'utilisateur.
- Les coordonnées du service après-vente figurent au dos de ce document.
- Les pièces détachées authentiques indispensables au fonctionnement selon les mesures d'écoconception peuvent être obtenues auprès du service client pendant une période d'au moins 10 ans suivant la date de mise sur le marché au sein de l'espace économique européen.

Dank u!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen. De producten van het merk VALBERG, die gekozen, getest en aanbevolen worden door ELECTRO DEPOT, zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

Inhoudstafel

A Voorbeeldweergave van het toestel

Beschrijving van het toestel

B Het toestel gebruiken

Installatie
Werking van het product
Richtlijnen voor het koken
Instellingen

C Nuttige informatie

Onderhoud en Reiniging
Tips
Weergave van fouten en inspectie
Automatische waarschuwingen en wat u moet doen

Beschrijving van het toestel

Uitzicht bovenkant

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Max. 1400/1500W boost-zone | 5 Max. 3000/3600W boost-zone |
| 2 Max. 2400/2600W boost-zone | 6 Glasplaat |
| 3 Max. 1800/2000W boost-zone | 7 Bedieningspaneel |
| 4 Max. 1800/2000W boost-zone | |

Bedieningspaneel

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 8 Aan/uit-knop | 12 Aan/uit-knop / toets schuifregelaar timer |
| 9 Bediening timer | 13 Bediening toetsvergrendeling |
| 10 Boost | 14 Bediening flexibele zone |
| 11 Bediening selectie verwarmde zone | |

Hoe werkt het?

Koken met inductie is een veilige, moderne, efficiënte en zuinige manier van koken. Deze technologie werkt met elektromagnetische trillingen die hitte rechtstreeks in de pannen genereren en niet onrechtstreeks door het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen maar warm omdat de pan uiteindelijk opwarmt.

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 15 IJzeren pot | 18 Inductiespoel |
| 16 Magnetisch circuit | 19 Geïnduceerde stroom |
| 17 Keramische glasplaat | |

Voor u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Neem deze handleiding door. Besteed extra aandacht aan de sectie 'Veiligheids waarschuwingen.'
- Verwijder de beschermende folie van de inductiekookplaat.

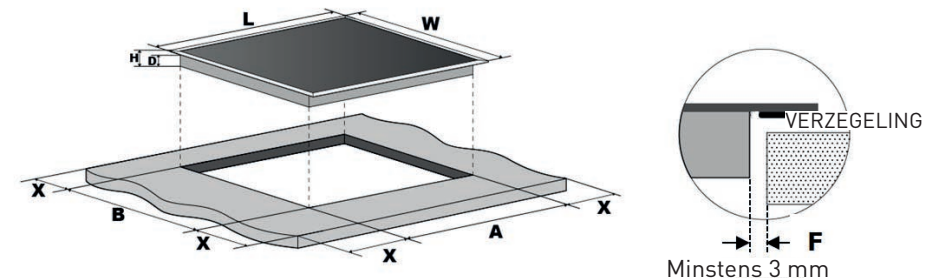
Installatie

Selectie van de uitrusting voor de installatie

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.
- Houd minstens 5 cm rond de holte voor de installatie en het gebruik.
- Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkoppervlak (hout en gelijkaardig vezelachtig of hygroscopisch materiaal kan niet gebruikt worden voor het werkoppervlak tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en grotere vervorming door de hitte van de kookplaat te vermijden. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de zijanten van de kookplaat en de binnenkanten van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.

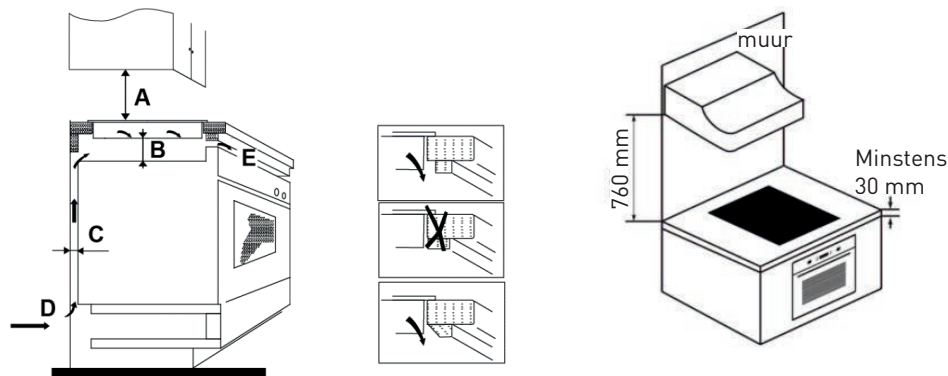


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Zorg er in alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Zorg dat de inductiekookplaat in goede staat is. Zoals hieronder weergegeven.

OPMERKING:

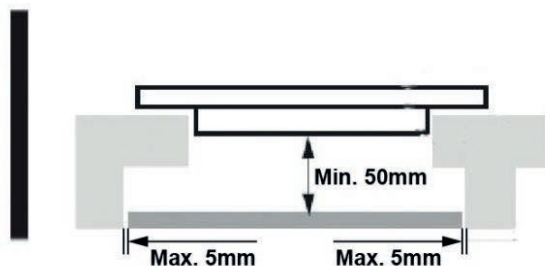
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760	50 min.	20 min.	Luchttoevoer	Luchtafvoer 5 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Om toevallige aanraking van de hete onderkant van de kookplaat te vermijden en onverwachte elektrische schokken bij het werken te vermijden, dient u een houten inzetstuk, vastgezet met schroeven, te plaatsen op een minimale afstand van 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de vereisten hieronder.



WAARSCHUWING:

- Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat die gaten niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat installeert.
- De lijm om het plastic of hout aan het meubel vast te maken moet een temperatuur van minstens 150°C moeten kunnen weerstaan zodat de hechting niet los kan komen.
- De achtermuur en de nabijgelegen en omringende oppervlakken moeten een temperatuur van 90°C kunnen weerstaan.

Zorg er voor u de kookplaat installeert voor dat

- Het werkoppervlak vierkant en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimte belemmeren.
- Het werkoppervlak van hittebestendig en geïsoleerd materiaal gemaakt is.
- De oven een ingebouwde koelventilator heeft wanneer de kookplaat zich boven een oven bevindt.
- De installatie aan alle vereisten en van toepassing zijnde normen en regelgeving beantwoordt.
- Er een geschikte werkschakelaar met volledige ontkoppeling van de stroomvoorziening ingebouwd is in de permanente bekabeling, die geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke regels en regelgeving voor bekabeling.
- De werkschakelaar moet van een goedgekeurde soort zijn en een luchtspleet voorzien van 3 mm in alle polen (of in alle actieve fasegeleiders indien de lokale regels voor bekabeling deze variatie van de vereisten toelaten).
- De werkschakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn voor de klant wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Neem contact op met het plaatselijk bouwtoezicht of consulter de statuten wanneer u twijfelt over de installatie.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerking (zoals keramische tegels) voor de muren rond de kookplaat.

Zorg er na u de kookplaat geïnstalleerd heeft voor dat

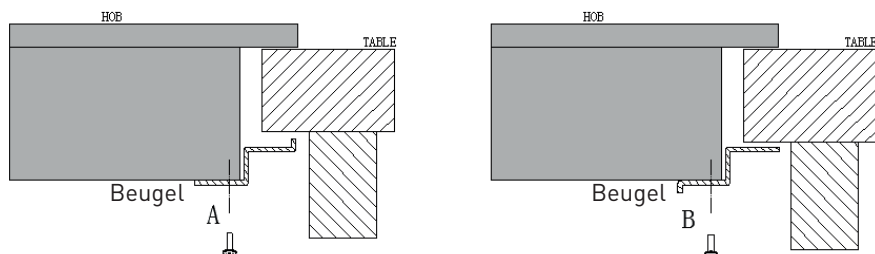
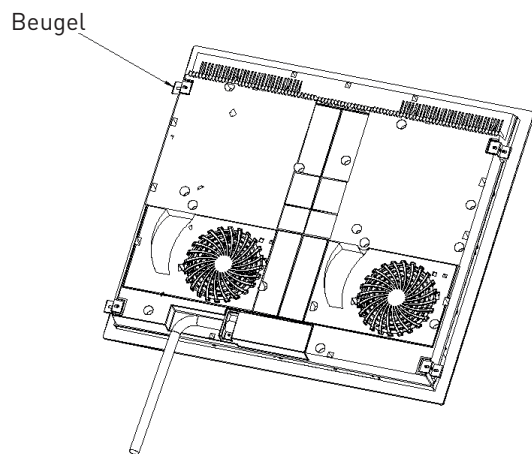
- De kabel van de elektrische voeding niet bereikbaar is via deurkasten of lades.
- Er voldoende verse lucht van buitenaf in de kast onder de kookplaat circuleert.
- Er een thermische barrière ter bescherming onder de kookplaat geplaatst wordt wanneer de kookplaat zich boven een lade of kast bevindt.
- De werkschakelaar gemakkelijk bereikbaar is voor de klant.

Voor u de bevestigingsbeugels plaatst

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak geplaatst worden (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de toetsen die onder de kookplaat uitsteken.

De positie van de beugel aanpassen

- Bevestig de kookplaat aan het werkkoppervlak met 4 schroefbeugels aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) na de installatie. Pas de positie van de beugel aan de dikte van de bovenkant aan.

**WAARSCHUWING:**

De beugels mogen de binnenkanten van het werkblad na de installatie niet raken (zie foto).

Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Wij stellen professionals ter beschikking. Voer dit nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, diepvriezer, wasmachine of droger geplaatst worden aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kunnen beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo geplaatst worden dat de hitte kan ontsnappen, zodat ze betrouwbaarder is.
4. De muur en de zone boven het oppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te vermijden dienen de tussenlaag en de lijm hittebestendig te zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

WAARSCHUWING:

De kookplaat moet met de stroomvoorziening verbonden worden door een gekwalificeerd technicus.

Voor u de kookplaat aansluit op de stroomvoorziening dient u na te gaan of:

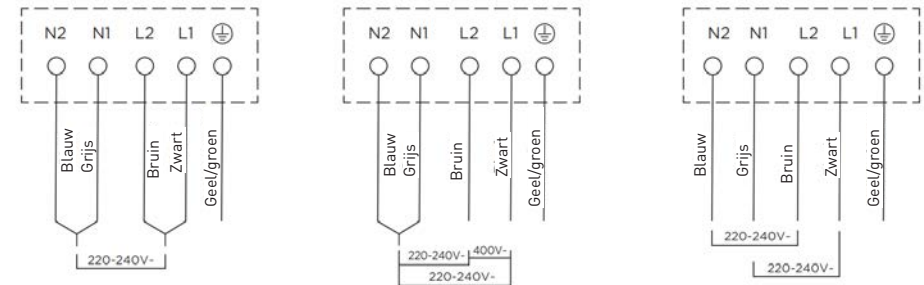
1. De bekabeling bij u thuis geschikt is voor de stroom van de kookplaat.
2. De spanning overeenstemt met de waarde in het typeplaatje.
3. De secties van de voedingskabel bestand zijn tegen de belasting die is opgegeven op het typeplaatje.

Gebruik geen adapters, reductoren of aftakkingen om de kookplaat te verbinden met de stroomvoorziening aangezien ze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

De kabel van de elektrische voeding mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur niet hoger gaat dan 75°C.

WAARSCHUWING:

Laat een elektricien nagaan of de bekabeling bij u thuis geschikt is zonder aanpassingen. Alle aanpassingen moeten uitgevoerd worden door een gekwalificeerde elektricien.

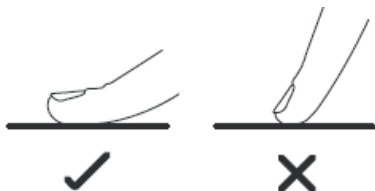


- Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient dit uitgevoerd te worden door de dienst na verkoop met speciaal gereedschap om ongevallen te vermijden.
- Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpolige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig nagekeken en vervangen worden door gekwalificeerde technici.

Werking van het product

Aanraaktoetsen


- De toetsen reageren op een aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik het ronde deel van uw vinger, niet de top.
- Wanneer een aanraking geregistreerd wordt, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet bedekt zijn door voorwerpen (bijvoorbeeld keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken om de toetsen te bedienen.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik enkel kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
- Kijk na of het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan vermeld wordt.
- U kan nagaan of uw kookgerei geschikt is door een magnetische test uit te voeren.
- Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan toe. Wanneer er aantrekkingskracht is, is de pan geschikt voor inductiekookplaten.
- Indien u geen magneet heeft:



1. Doe een beetje water in de pan die u wil controleren.
2. Indien  niet op het scherm knippert en het water opwarmt, is de pan geschikt.

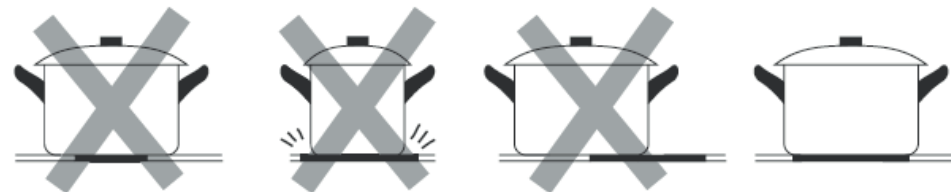
- Keukengerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische onderkant, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Als slechts een deel van de onderkant van de pan ferromagnetisch is, wordt enkel dat deel verwarmd. De rest van de onderkant wordt misschien niet voldoende warm om te koken.
- Indien de ferromagnetische zone niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit een invloed hebben op de opwarming en detectie van de pan.
- Indien de onderkant van de pan op de foto's hieronder lijkt, wordt de pan misschien niet gedetecteerd.



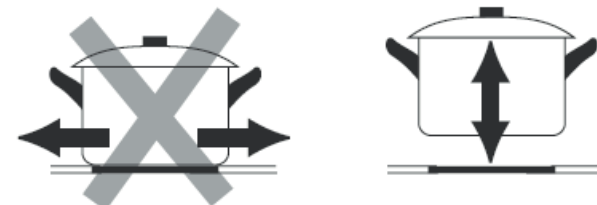
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan glad is, goed plat tegen het glas komt en even groot als het kookvuur is. Gebruik pannen van dezelfde grootte als aangegeven op de plaat. Wanneer u een pot die een beetje breder is gebruikt, wordt de energie het meest efficiënt gebruikt. Indien u een kleinere pot gebruikt, wordt de energie minder efficiënt dan verwacht gebruikt. Een pot die kleiner is dan 140 mm wordt misschien niet gedetecteerd door het kookvuur. Plaats uw pot altijd in het midden van het kookvuur.



- Til pannen altijd op wanneer u ze van de inductiekookplaat haalt. Laat ze er niet af glijden. Dit kan krassen maken op de plaat.

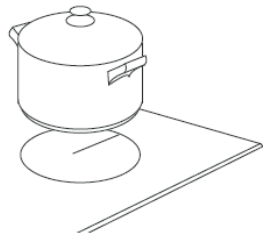


Het toestel gebruikenBeginnen met koken

- Raak de aan/uit-knop aan. Nadat u het toestel aangezet heeft, hoort u een pieptoon. Alle schermen vertonen "--" of "--". Dit geeft aan dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.



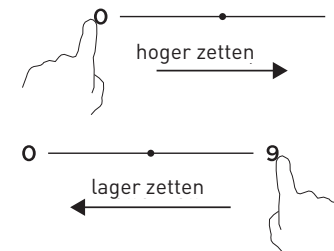
- Plaats een geschikte pan op het kookvuur dat u wil gebruiken.
 - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van het kookvuur schoon en droog zijn.



- Raak de toets om het vuur te selecteren aan. Er begint een indicatorlampje naast de toets te knipperen.



- Stel de warmte in met de schuifregelaar.
 - Indien u niet binnen 1 minuut de warmte instelt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw vanaf stap 1 beginnen.
 - U kan de warmte op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.



Indien het scherm $\geq \leq$ afwisselend met de warmte-instelling knippert

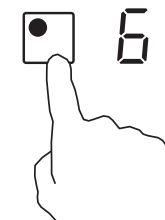
Betekent dit dat:

- U geen pan op het juiste vuur geplaatst heeft of
- De pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekookplaten of
- De pan te klein is of niet goed in het midden van het vuur staat.

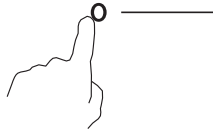
Het vuur warmt enkel op wanneer er een geschikte pan op het kookvuur staat. Het teken "U" gaat automatisch uit na 1 minuut wanneer er geen geschikte pan op het vuur geplaatst wordt.

Stoppen met koken

- Raak de bediening van het kookvuur dat u wil uitschakelen aan.



- Schakel het vuur uit door de schuifschakelaar op "I" te zetten. Ga na of "0" weergegeven wordt.



- Schakel de hele kookplaat uit met de aan/uit-knop.



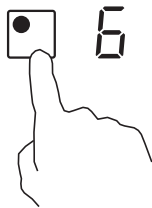
- Voorzichtig: De kookplaat kan nog warm zijn. U ziet "H" wanneer het kookvuur te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt wanneer de plaat afgekoeld is tot een veilige temperatuur. U kan dit ook gebruiken om energie te besparen: de kookplaat is nog warm en blijft dus uw pannen verwarmen.



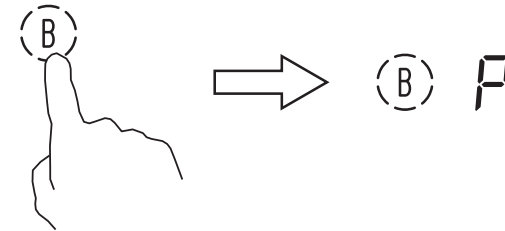
De boost-functie gebruiken

- De Boost-functie activeren

- Raak de toets aan om het vuur te selecteren

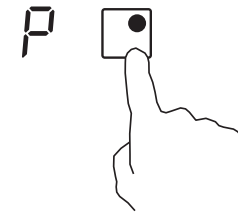


- Wanneer u de boost-toets aanraakt (B), toont het lampje van het vuur "P" en het bereik Max.



- De boost-functie annuleren

- Raak de toets aan om het vuur te selecteren waarvan u de boost-functie wil annuleren



- Wanneer u de boost-toets aanraakt (B) om de boost-functie te annuleren, gaat het kookvuur terug naar de originele instelling.



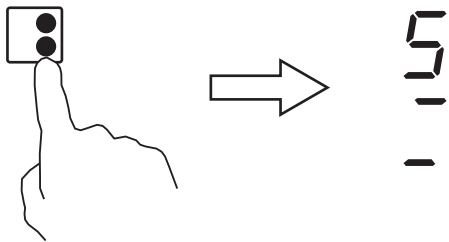
- De functie kan voor alle vuren gebruikt worden.
- Na 5 minuten gaat het kookvuur terug naar de originele instelling.
- Wanneer de originele instelling 0 was, gaat het na 5 minuten terug naar 9.
- U kan de boost-functie slechts op 2 vuren tegelijkertijd gebruiken. Deze vuren moeten zich aan verschillende zijdes bevinden, dus een boost links en een boost rechts.
- U kan de boost-functie niet tegelijkertijd op de 2 vuren rechts gebruiken.
- U kan de boost-functie niet tegelijkertijd op de 2 vuren links gebruiken.

Flexibele zone

- Deze zone kan als een enkele of twee verschillende zones gebruikt worden, afhankelijk van wat u op dat moment wil koken.
- De vrije zone bestaat uit twee aparte inductoren die afzonderlijk bediend kunnen worden.

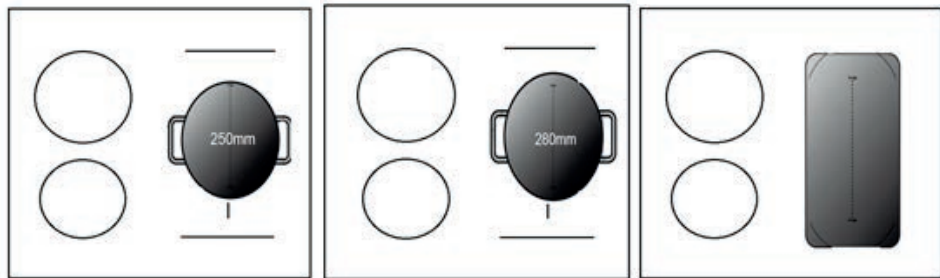
- Als een grote zone

1. Om de vrije zone als een enkele grote zone te gebruiken, raakt u de bediening van de flexibele zone aan.



2. Wij stellen voor dat u de grote zone als volgt gebruikt:

Kookgerei: Kookgerei met een diameter van 250 of 280 mm (vierkant of ovaal kookgerei kan ook gebruikt worden).

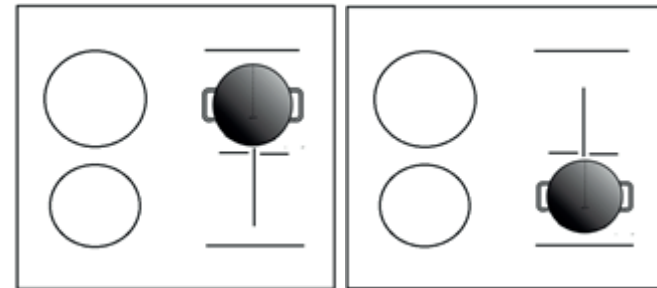


Wij raden geen andere handelingen dan bovenvermelde aan omdat dit een invloed kan hebben op het opwarmen van het toestel.

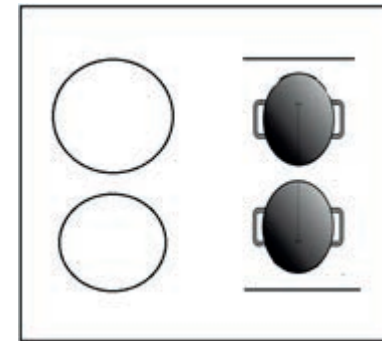
- Als twee aparte zones

Er zijn twee mogelijkheden wanneer u de flexibele zone als twee verschillende zones gebruikt.

- (a) Plaats een pan rechtsboven of rechtsonder op de flexibele zone;



- (b) Plaats beide pannen op beide zijden van de flexibele zone.



Opmerking: Zorg ervoor dat de pan groter is dan 120 mm.

De toetsen vergrendelen

- U kan de toetsen vergrendelen om te voorkomen dat ze per ongeluk aangeraakt worden (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de toetsen vergrendeld zijn, zijn alle toetsen behalve de aan/uit-knop uitgeschakeld.

De toetsen vergrendelen



Raak de vergrendeling aan.

Het lampje van de timer toont "Lo"

De toetsen ontgrendelen

Houd de vergrendeling voor een tijdje ingedrukt.

WAARSCHUWING:

Wanneer de inductiekookplaat vergrendeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve ON/OFF . U kan de inductiekookplaat altijd uitschakelen met ON/OFF  in een noodsituatie, maar daarna dient u eerst de kookplaat te ontgrendelen.

Bediening van de timer

U kan de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kan de timer gebruiken om het aantal minuten in de gaten te houden. In dit geval worden er geen kookvuren uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.
- U kan de timer instellen om een of meerdere kookvuren uit te schakelen nadat de ingestelde tijd voorbij is. De timer kan maximum 99 minuten lopen.

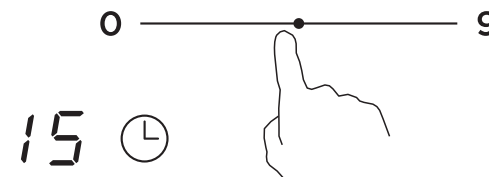
a) De timer gebruiken om het aantal minuten op te volgen

- Indien u geen kookvuur selecteert:

- Zorg ervoor dat het kookvuur ingeschakeld is. Opmerking: Om het aantal minuten op te volgen moet **minstens een vuur aan staan**.
- Raak de toets van de **timer** aan. Op het scherm ziet u "10" en de "0" knippert.



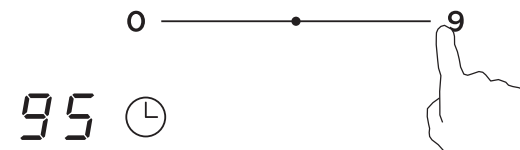
- Stel de timer in met de schuifregelaar (bijv. 5).



- Raak de toets van de timer opnieuw aan. De "1" knippert.

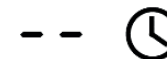


- Stel de timer in met de schuifregelaar (bijv. 9). De timer is nu voor 95 minuten ingesteld.



Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer.

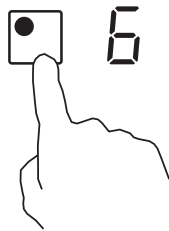
- De zoemer laat voor 30 seconden een piepton horen en de indicator toont "--" wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.



b) De timer instellen om een vuur uit te schakelen

- Stel een kookvuur in:

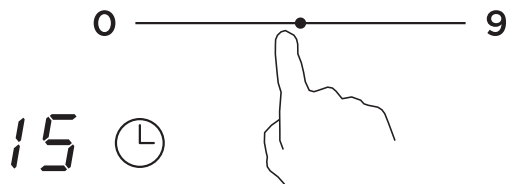
- Raak de toets aan om het vuur te selecteren waarvoor u de timer wil instellen.



- Raak de toets van de timer **kort** aan. Op het scherm ziet u "10" en de "0" knippert.



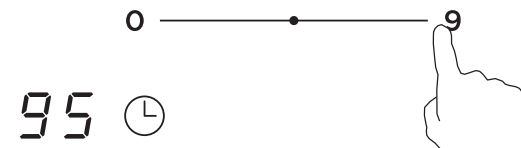
- Stel de timer in met de schuifregelaar (bijv. 5).



- Raak de toets van de timer opnieuw aan. De "1" knippert.



- Stel de timer in met de schuifregelaar (bijv. 9). De timer is nu voor 95 minuten ingesteld.



- Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer.

OPMERKING:

Het rode puntje naast de indicatie van de stand geeft aan dat dit vuur geselecteerd is.



- Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld.

**WAARSCHUWING:**

De andere vuren blijven werken indien u ze reeds aangezet heeft.

De afbeeldingen hierboven zijn enkel bij wijze van referentie en zijn ondergeschikt aan het product dat u aangeschaft heeft.

- Meer zones instellen:

- De stappen om meer vuren in te stellen, lijkt op de instelling voor een kookvuur; Wanneer u de tijd voor verschillende kookvuren tegelijkertijd instelt, gaan de decimale punten van de kookvuren in kwestie aan. Het scherm van de minuten toont de minuten van de timer. Het stipje van de zone in kwestie knippert.

- Zoals hieronder weergegeven:



(ingesteld voor 15 minuten)

(ingesteld voor 45 minuten)

- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt het vuur in kwestie uitgeschakeld. Dat toot het nieuwe min. timer en het stipje van het vuur in kwestie knippert.
- Zoals rechts weergegeven:

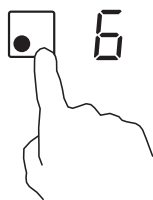


(ingesteld voor 30 minuten)

- Raak de toets aan om het vuur te selecteren. De timer in kwestie wordt weergegeven in de indicator van de timer.

c) Timer annuleren

- Raak de toets aan om het vuur te selecteren waarvoor u de timer wil annuleren.



- Raak de bediening van de timer aan. Het lampje knippert.



- Raak de schuifregelaar aan en zet de timer op "00". De timer is geannuleerd.

Standaard werkingstijden

Automatisch uitschakelen is een beveiliging van de inductiekookplaat. De kookplaat wordt vanzelf uitgeschakeld wanneer u vergeet om uw vuur uit te schakelen. De standaard werkingstijden voor de verschillende standen wordt in de tabel hieronder weergegeven:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingstijd (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de kookpot verwijderd wordt, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met warmen en wordt ze automatisch uitgeschakeld na 2 minuten.

WAARSCHUWING:

Mensen die een pacemaker hebben, dienen hun dokter raad te plegen voor ze dit toestel gebruiken.

Richtlijnen voor het koken

WAARSCHUWING:

Wees voorzichtig wanneer u bakt. Olie en vet warmen namelijk heel snel op, vooral wanneer u PowerBoost gebruikt. Bij buitengewoon hoge temperatuur vatten olie en vet spontaan vlam en dit brengt een hoog risico op brand met zich mee.

Kooktips

- Wanneer de voeding de kooktemperatuur bereikt, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Wanneer u een deksel op de pot zet, verkort u de kooktijd en bespaart u energie door de warmte in de pot te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Gebruik bij het begin van het koken een hoge instelling en verlaag ze wanneer de voeding volledig opgewarmd is.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er af en toe een bel naar het oppervlak van de vloeistof komt. Het is de manier om heerlijke soepen en stoofpotjes te maken omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat de voeding te gaar wordt. Ook sausen met eieren en met bloem verdikte sausen moeten onder het kookpunt bereid worden.
- Sommige zaken zoals rijst koken door absorptie vereisen een instelling die wat hoger is dan de laagste om te zorgen dat de voeding goed bereid is in de aanbevolen tijd.

Aangebraden steak

Voor sappige, lekkere steaks:

1. Breng het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur.
2. Warm een bakpan met zware bodem op.
3. Breng met een borstel aan beide zijden van de steak olie aan. Doe wat olie in de pan en plaats dan het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak maar een keer tijdens het koken. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wil. Dit kan gaan van 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om na te gaan hoeveel hij gebakken is. Hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer hij gebakken is.

5. Plaats de steak enkele minuten op een warm bord zodat hij zacht wordt voor u hem opdient.

Roerbakken

1. Kies een platte wok voor inductiekookplaten of een grote bakpan.
2. Zorg dat alle ingrediënten en gerei klaar staan. Roerbakken moet snel gaan. Wanneer u grote hoeveelheden maakt, kookt u in verschillende keren.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee soeplepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees. Zet opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, zet u het vuur wat lager, voegt u het vlees en de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat ze goed verwarmd worden.
7. Dien onmiddellijk op.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met ongeschikte afmetingen of die niet-magnetisch is (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (bijv. een mes, vork, sleutel) op de kookplaat achtergelaten wordt, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by. De inductiekookplaat wordt nog voor 1 minuut verder afgekoeld door de ventilator.

Instellingen

De instellingen hieronder zijn slechts richtlijnen. De precieze instelling hangt van verschillende factoren af, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de inductiekookplaat om te zien welke instellingen voor u het best werken.

Stand	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • chocolade, boter en voeding die gemakkelijk aanbrandt smelten • zachtjes sudderen • traag opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteren • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

Onderhoud en Reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks bevuiling van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit 2. Breng een schoonmaakproduct voor glasplaten aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet) is. 3. Spoel na en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Zet de kookplaat terug aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er geen aanduiding dat de plaat nog warm is, maar ze kan nog steeds warm zijn. Wees heel voorzichtig! • Schuurponsjes, sommige nylon sponzen en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op de plaat. Lees altijd de etiketten om na te gaan of uw schoonmaakproduct of schuurpons gebruikt kan worden. • Laat nooit resten van schoonmaakproducten op de kookplaat: Het glas kan vlekken vertonen.
Overkoken, smelten en morsen van warme suiker op het glas	<p>Verwijder dit onmiddellijk met een visspatel, paletmes, scheermesje of krabber die geschikt is voor inductiekookplaten. Wees voorzichtig voor hete oppervlakken op de kookplaat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trek de stekker uit het stopcontact. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en schrap het vuil of wat gemorst is naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuiling van het glas" hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten of suikerrijke voeding of morsen zo snel mogelijk. Wanneer ze afkoelen op het glas, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen ze zelfs het glas permanent beschadigen. • Risico op snijwonden: Wanneer de beveiliging verwijderd wordt, is het mesje in een schrapper buitengewoon scherp. Wees heel voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Gemorste stoffen op de aanraaktoetsen	1. Schakel de kookplaat uit	
	2. Veeg de gemorste stoffen af.	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan een pieptoon laten horen en dan vanzelf uitschakelen. De aanraaktoetsen functioneren misschien niet wanneer er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de zone met aanraaktoetsen afdroogt voor u de kookplaat opnieuw aanzet.
	3. Veeg de zone van de toetsen af met een schone vochtige spons of doek.	
	4. Droog de zone volledig af met keukenpapier.	
	5. Steek de stekker terug in het stopcontact.	

Probleemoplossing

De werking van uw toestel kan fouten en gebrekkig functioneren met zich meebrengen. De volgende tabellen tonen mogelijke oorzaken en opmerkingen om een foutmelding of gebrekkig functioneren op te lossen. Het is aanbevolen om de tabellen hieronder zorgvuldig door te nemen om tijd en geld te besparen in plaats van de technische dienst te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de stroomtoevoer aangesloten is en dat ze aanstaat. Kijk na of er geen stroompanne bij u thuis of in uw buurt is. Bel een gekwalificeerd technicus indien u alles nagekeken heeft en het probleem zich blijft voordoen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toets. Zie onder "Uw inductiekookplaat gebruiken" voor instructies.
De aanraaktoetsen werken niet goed.	Er zou een dun laagje water op de toetsen kunnen staan. Het kan ook dat u het topje van uw vinger gebruikt wanneer u de toetsen aanraakt.	Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en gebruik het ronde deel van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt.
Er komen krassen op het glas.	<ul style="list-style-type: none"> Kookgerei met ruwe randen. U gebruikt een niet-geschikte schuurspons of schoonmaakproducten. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik kookgerei met vlakke en gladde onderkant. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen.' Zie 'Onderhoud en Reiniging.'

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de manier waarop uw kookgerei gemaakt is (lagen met verschillende metalen vibreren anders).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen probleem.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid wanneer de temperatuur heel hoog gezet wordt.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het koken met inductie.	Dit is normaal. Het lawaai zou echter minder moeten worden of verdwijnen wanneer u de temperatuur lager instelt.
De ventilator van de inductiekookplaat kan lawaai maken.	Een koelventilator die in uw inductiekookplaat ingebouwd is, gaat aan om te verhinderen dat de elektronica oververhit geraakt. Hij kan ook blijven werken wanneer u de kookplaat uitgeschakeld heeft.	Dit is normaal en vereist geen actie. Trek de stekker van de inductiekookplaat niet uit het stopcontact zolang de ventilator werkt.
Pannen worden niet warm en verschijnt op het scherm.	<ul style="list-style-type: none"> De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat ze niet geschikt is voor koken met inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat ze te klein is voor het vuur of niet goed in het midden van het vuur staat. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden en zorg ervoor dat de onderkant even groot is als het kookvuur.
De inductiekookplaat of een vuur is onverwachts vanzelf uitgegaan. U hoort een pieptoon en ziet een foutcode (die typisch een of twee cijfers afwisselt) op het weergavescherm.	Technisch probleem.	Noteer de letters en cijfers van de fout. Trek de stekker van de kookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.

Weergave van fouten en inspectie

De inductiekookplaat heeft een functie om zelf fouten te diagnosticeren. Met deze test kan de technicus het functioneren van verschillende onderdelen nagaan zonder de kookplaat uit elkaar te moeten halen of los te moeten maken van het werkvlak.

Probleemoplossing

1) Foutcode tijdens gebruik door de klant en oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
Geen automatisch herstel		
E1	Defect van de temperatuursensor van de kookplaat -- open circuit.	Kijk de verbinding na of vervang de temperatuursensor van de kookplaat.
E2	Defect van de temperatuursensor van de kookplaat -- kortsluiting.	
Eb	Defect van de temperatuursensor van de kookplaat	Wacht tot de temperatuur van de kookplaat terug normaal is. Raak de Aan/Uit-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten.
E3	Sensor van de kookplaat is erg warm.	
E4	Defect van de temperatuursensor van de bipolaire transistoren met geïsoleerde poort (IGBT) - open circuit.	Vervang voedingskaart.
E5	Defect van de temperatuursensor van de bipolaire transistoren met geïsoleerde poort (IGBT) - kortsluiting	

Foutcode	Probleem	Oplossing
E6	Hoge temperatuur van de bipolaire transistor met geïsoleerde poort (IGBT).	Wacht tot de temperatuur van de bipolaire transistor met geïsoleerde poort (IGBT) terug normaal is. Raak de Aan/Uit-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten. Kijk na of de ventilator goed werkt; Indien niet dient u de ventilator te vervangen.
E7	De voedingsspanning is later dan de nominale spanning.	Kijk na of de stroomtoevoer normaal is. Zet het toestel aan wanneer de stroomtoevoer normaal is.
E8	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
U1	Communicatiefout.	Maak opnieuw de verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart. Vervang de voedingskaart of het weergavescherm.

2) Specifieke defecten en oplossing

Defect	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
	Geen stroomtoevoer.		Kijk na of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.
De led gaat niet aan wanneer het toestel ingeschakeld is.	Geen verbinding tussen de bijhorende voedingskaart en het weergavescherm.		Kijk de verbinding na.
	De bijhorende voedingskaart is beschadigd.		Vervang de bijhorende voedingskaart.
Sommige knoppen werken niet of de led-weergave is niet normaal.	Het weergavescherm is beschadigd.		Vervang het weergavescherm.
	Het weergavescherm is beschadigd.		Vervang het weergavescherm.
De indicator van de kookplaat gaat aan, maar de plaat warmt niet op.	Kookplaat is heel warm.		De omgevings-temperatuur is misschien te hoog. De luchttoevoer of ventilatieschacht is misschien geblokkeerd.
	Er is iets mis met de ventilator.		Kijk na of de ventilator goed werkt; Indien niet dient u de ventilator te vervangen.
	De voedingskaart is beschadigd.		Vervang de voedingskaart.

Defect	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Tijdens het koken stopt de plaat plots met warmen en het weergavescherm geeft "u" weer.	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeerde soort pan of pot. • De diameter van de pot is te klein. 	Gebruik de juiste soort pot of pan (zie handleiding).	
	De kookplaat is oververhit.	Het toestel is oververhit. Wacht tot de temperatuur terug normaal is. Raak de Aan/Uit-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten.	De pandetectie is beschadigd. Vervang de voedingskaart.
De kookvuren aan dezelfde kant (zoals de eerste en tweede zone) tonen dan "u".	Geen verbinding tussen de voedingskaart en het weergavescherm;	Kijk de verbinding na.	
	Het weergavescherm van het communicatieonderdeel is beschadigd.	Vervang het weergavescherm.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
Abnormale geluiden van de ventilator.	De motor van de ventilator is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Dit zijn veel voorkomende defecten.

Haal het toestel niet zelf uit elkaar om gevaar en beschadiging aan de inductiekookplaat te vermijden.

Automatische waarschuwingen en wat u moet doen

Probleem	Mogelijk probleem	Wat u moet doen
		Zorg ervoor dat de watertoevoer kraan open is en het water stroomt.
FF	Probleem met watertoevoer	Haal de toevoerslang van de kraan en maak de filter van de slang schoon. Neem contact op met de dienst indien de fout zich blijft voordoen.
F5	Probleem met druk	Neem contact op met de dienst.
F3	Continue watertoevoer	Draai de kraan dicht en neem contact op met de dienst.
F2	Water kan niet afgevoerd worden	De waterafvoerslang en de filters kunnen verstopt zijn. Annuleer het programma. Neem contact op met de dienst indien de fout zich blijft voordoen.
F8	Fout met het opwarmen.	Neem contact op met de dienst.
F1	Overlopen	Trek de stekker uit het stopcontact en draai de kraan dicht. Neem contact op met de dienst.
FE	Probleem met elektronische kaart	Neem contact op met de dienst.
F7	Oververhitting	Neem contact op met de dienst.
F6	Probleem met warmtesensor	Neem contact op met de dienst.
HI	Probleem met hoogspanning	Neem contact op met de dienst.
L0	Probleem met laagspanning	Neem contact op met de dienst.

- Installatie- en herstelprocedures moeten altijd door een bevoegd hersteller uitgevoerd worden om mogelijke risico's te vermijden. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade aangebracht door werk dat uitgevoerd werd door niet-erkende personen. Enkel technici mogen herstellingen uitvoeren. Indien een onderdeel vervangen moet worden, mogen enkel originele onderdelen gebruikt worden.
- Onjuiste herstellingen of het gebruik van niet-originele onderdelen kunnen aanzienlijke schade berokkenen en aanzienlijke risico's inhouden voor de gebruiker.
- De contactinformatie van de klantendienst bevindt zich aan de achterkant van dit document.
- U kan relevante originele onderdelen volgens het eco-ontwerp verkrijgen via de klantendienst gedurende minstens 10 jaar vanaf de datum waarop het toestel in de Europese Economische Ruimte op de markt gebracht werd.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG. Elegido, probado y recomendado por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG son fáciles de usar, fiables y de un estándar impecable. Gracias a este aparato, puede estar seguro de que cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra web: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

A Vista previa del aparato

Descripción del aparato

B Uso del aparato

Instalación
Funcionamiento del producto
Pautas de cocción
Configuración del calentamiento

C Información útil

Cuidado y limpieza
Trucos y consejos
Pantalla de errores e inspección
Advertencias automáticas de fallos y acciones a llevar a cabo

Descripción del aparato

Vista superior

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Zona de aumento máx. de 1400/1500 W | 5 Zona de aumento máx. de 3000/3600 W |
| 2 Zona de aumento máx. de 2400/2600 W | 6 Placa de vidrio |
| 3 Zona de aumento máx. de 1800/2000 W | 7 Panel de mando |
| 4 Zona de aumento máx. de 1800/2000 W | |

Panel de control

- | | |
|---|---|
| 8 Botón de encendido/apagado | 12 Control táctil deslizante de potencia/tiempo |
| 9 Temporizador | 13 Bloqueo de los botones |
| 10 Aumento de la potencia | 14 Botón de la zona flexible |
| 11 Botones de selección de la zona de calentamiento | |

Funcionamiento

La cocina por inducción es una tecnología de cocina segura, moderna, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola, y no mediante calentamiento indirecto a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente porque la cacerola termina por calentarlo.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 15 Olla de hierro | 18 Bobina de inducción |
| 16 Circuito magnético | 19 Corrientes inducidas |
| 17 Placa de vidrio cerámico | |

Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea estas instrucciones teniendo en cuenta especialmente la sección de "Advertencias de seguridad".
- Retire las láminas protectoras que todavía sigan en la placa de inducción.

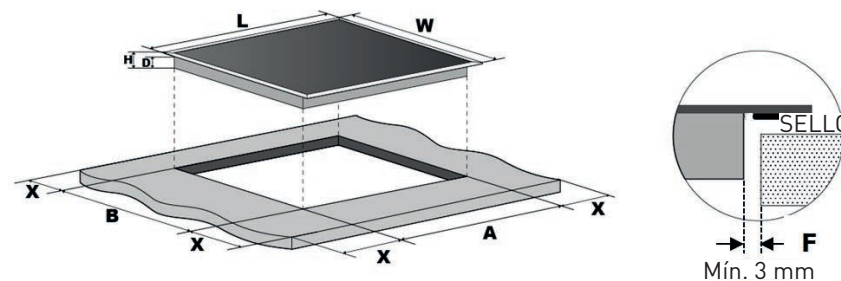
Instalación

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo.
- Para la instalación y el uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor y con una superficie de trabajo aislada (la madera y los materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar las descargas eléctricas y una mayor deformación debida a la radiación de calor de la placa térmica. Como se muestra más abajo:

NOTA:

La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

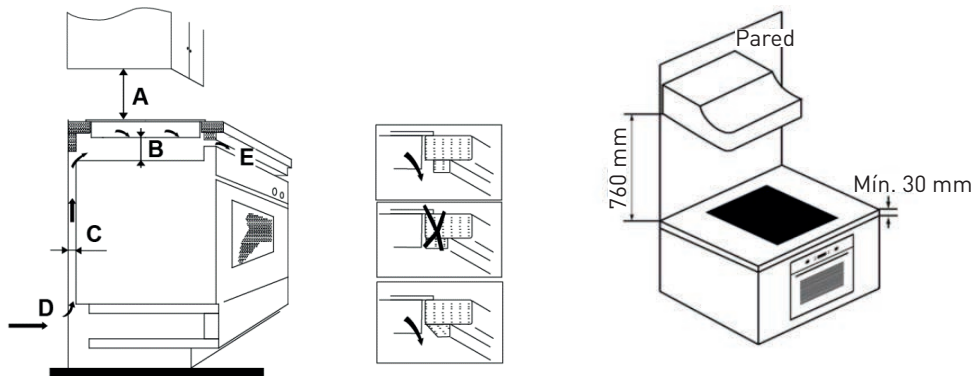


L (mm)	An (mm)	Al (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

NOTA:

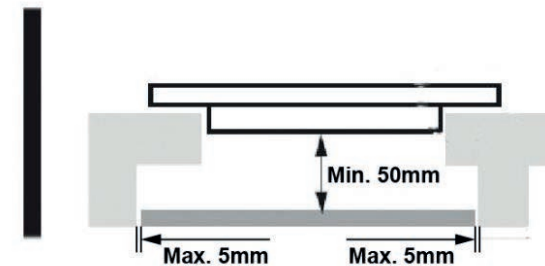
La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la base de sobrecalentamiento de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner una pieza de madera fijada con tornillos a una distancia mínima de 50 mm desde la base de la placa. Siga los requisitos siguientes.

**ADVERTENCIA:**

• Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que dichos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.

• Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, con el fin de evitar que los paneles se despeguen.

• Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder resistir una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- La superficie de trabajo es cuadrada y plana, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.
- Si la placa está instalada encima de un horno, este tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y todas las normas y reglamentos aplicables.
- Un conmutador de aislamiento adecuado que desconecta totalmente el suministro de potencia eléctrica está incluido en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado local.

- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase], si las normas de cableado locales permiten dicha variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades urbanísticas locales y las ordenanzas en caso de dudas con respecto a la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de la pared que rodean la placa.

Después de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

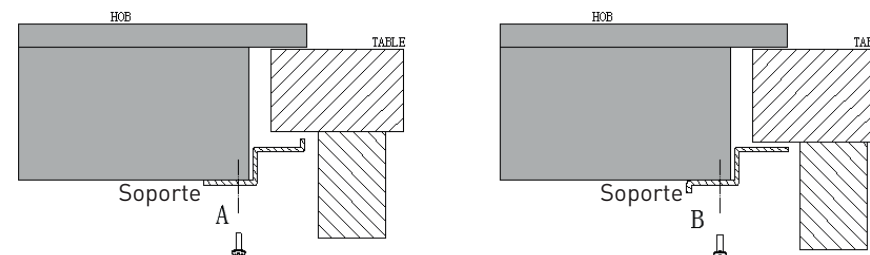
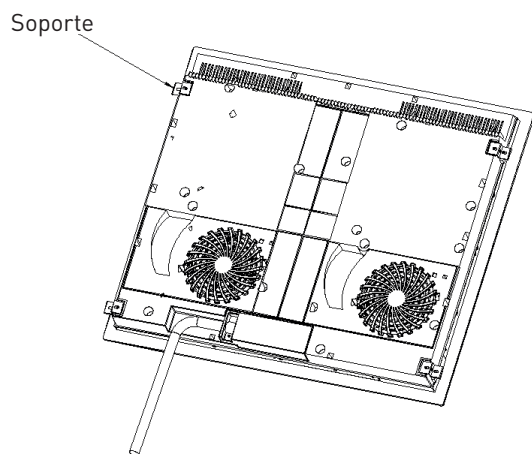
- El cable de alimentación eléctrica no es accesible a través de las puertas o los cajones de los armarios.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un espacio para cajones o armarios, hay instalada una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Antes de ubicar los soportes de fijación

- La unidad debe colocarse en una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición de los soportes

- Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la base de la placa (véase la imagen) después de la instalación. Ajuste la posición de los soportes para adaptar los distintos grosores de la encimera.



ADVERTENCIA:

Los soportes no pueden tocar en ningún caso las superficies internas de la encimera después de la instalación (véase la imagen).

Precauciones

1. La placa térmica de inducción debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no se instalará directamente encima de un fregadero, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
3. La placa térmica de inducción debe instalarse de tal forma que pueda asegurarse una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calor inducido encima de la superficie de la encimera deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa en sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal

ADVERTENCIA:

Esta placa debe ser conectada a la red de suministro solo por una persona correctamente cualificada.

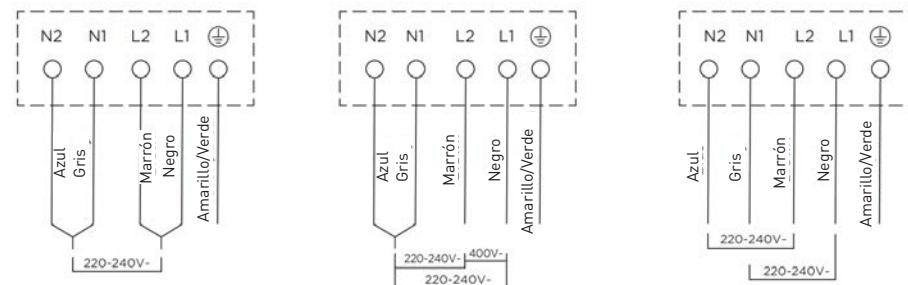
Antes de la conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal, compruebe lo siguiente:

1. Que el sistema doméstico de cables es adecuado para la potencia solicitada por la placa.
 2. Que el voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.
 3. Que las secciones del cable de alimentación eléctrica resisten la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la alimentación eléctrica de la red de suministro no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere en ningún caso los 75 °C.

ADVERTENCIA:

Encargue a un electricista que compruebe si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin ningún cambio. Cualquier cambio solo debe ser realizado por un electricista cualificado.

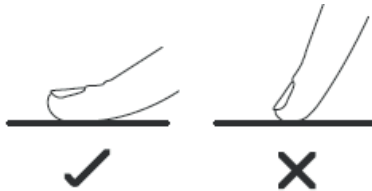


- Si el cable está dañado o va a cambiarse, la operación debe ser efectuada por un representante de posventa con herramientas específicas para evitar cualquier tipo de accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica correcta se haya establecido y de que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe revisarse con frecuencia y debe ser sustituido únicamente por técnicos autorizados.

Funcionamiento del producto

Botones táctiles


- Los botones responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un contacto.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto tapándolos (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una delgada película de agua puede dificultar el uso de los botones.



Elección de los utensilios de cocina más adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción.
- Busque el símbolo de la inducción en el embalaje o en la base de la cacerola.
- Puede comprobar si una cacerola es adecuada efectuando la prueba del imán.
- Mueva un imán hacia la base de la cacerola. Si es atraído hacia ella, la cacerola es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:



1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la cacerola es adecuada.

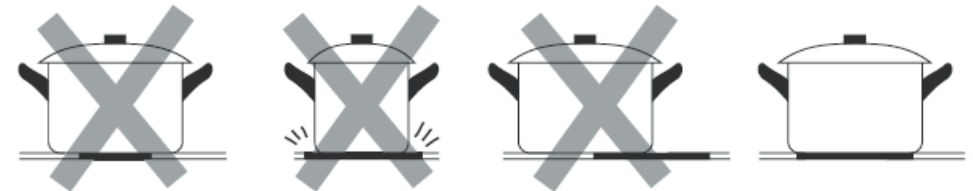
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base de la cacerola, solo se calentará la zona ferromagnética. Es posible que el resto de la base no se caliente a una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales como el aluminio, esto podría afectar al calentamiento y a la detección de la cacerola.
- Si la base de la cacerola se parece a las imágenes de abajo, la cacerola podría no detectarse.



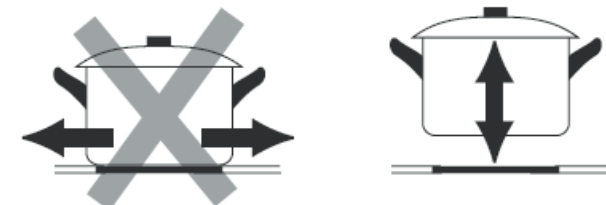
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea homogénea, repose totalmente sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas con un diámetro del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Con una cacerola ligeramente más ancha se utilizará la eficiencia máxima. Si utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Las cacerolas menores de 140 mm pueden no ser detectadas por la placa. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



- Retire siempre las cacerolas de la placa de inducción levantándolas; no las deslice, ya que podrían arañar el vidrio.

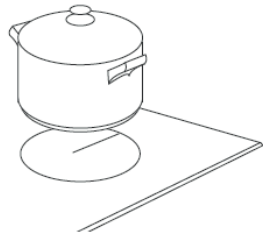


Modo de empleoEmpezar a cocinar

- Toque el botón de encendido/apagado. Una vez encendida, el indicador acústico pita una vez y en todas las pantallas aparece “-” o “- -”, indicando que la placa de inducción ha iniciado el estado en espera.



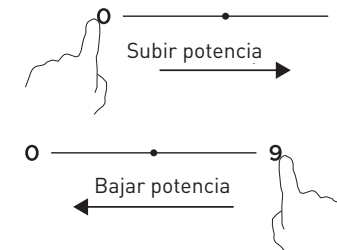
- Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



- Toque el botón de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al botón parpadeará.



- Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.
- Si no selecciona un ajuste de calor en el plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar de nuevo con el paso 1.
- Puede modificarse el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.



En caso de que la pantalla parpadee alternativamente con \geq \leq con el ajuste de calor

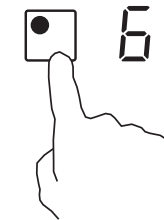
Esto significa que:

- No ha puesto una cacerola en la zona de cocción adecuada, o
- La cacerola que está utilizando no es adecuada para cocinar con inducción, o
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

La placa no calienta a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción. La pantalla “ \geq ” desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada.

Terminar de cocinar

- Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desee apagar.



- Apague la zona de cocción moviendo el control deslizante a “1”. Asegúrese de que en la pantalla aparezca “0”.



- Apague toda la placa de cocción tocando el botón de encendido/apagado.

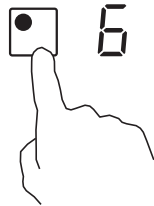


- Tenga cuidado con las superficies calientes. H indica qué zona de cocción está caliente y no puede tocarse. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como forma de ahorrar energía si desea calentar más cacerolas, utilizándose la placa que aún esté caliente.

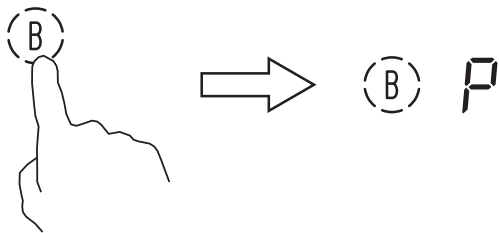


Uso del aumento de potencia

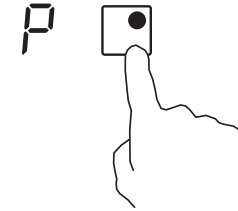
- Activación del aumento de potencia
- Toque el botón de selección de la zona de calentamiento.



- Toque el botón de aumento (B); el indicador de la zona muestra "P" y el aumento llega a "Max".



- Cancelación de la función de aumento
- Toque el control de selección de la zona de calentamiento en la que desea apagar la función de aumento.



- Toque el botón de aumento (B) para cancelar la función de aumento; a continuación, la zona de cocción volverá al ajuste original.



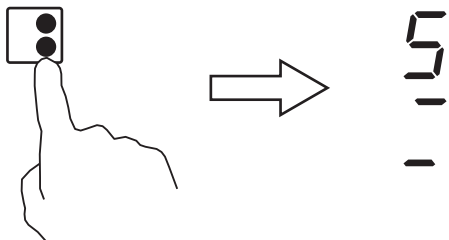
- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calentamiento original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.
- Solo puede activar 2 aumentos de potencia como máximo al mismo tiempo, y estos 2 aumentos deben estar en dos lados distintos, es decir, un aumento a la derecha y el otro a la izquierda.
- No pueden activarse al mismo tiempo 2 aumentos en la parte derecha.
- No pueden activarse al mismo tiempo 2 aumentos en la parte izquierda.

Zona flexible

- Esta zona puede utilizarse como zona única o dividida en dos, según las necesidades de cocción del momento.
- La zona libre está hecha de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

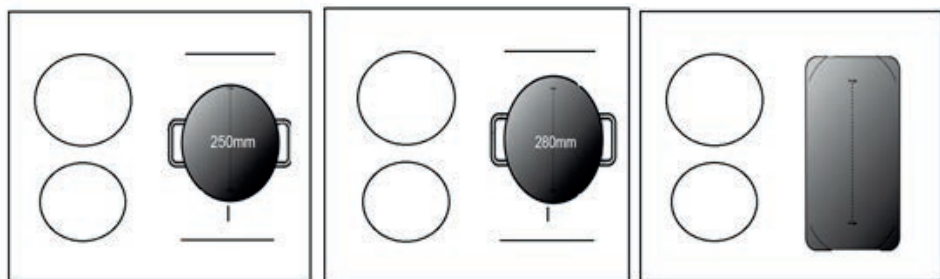
- Como zona de gran tamaño

1. Para activar la zona libre como una sola zona grande, toque el botón de la zona flexible.



2. Como zona grande, sugerimos el siguiente uso:

Utensilios de cocina: Cacerolas de 250 mm o 280 mm de diámetro (pueden utilizarse utensilios de cocina cuadrados u ovalados).

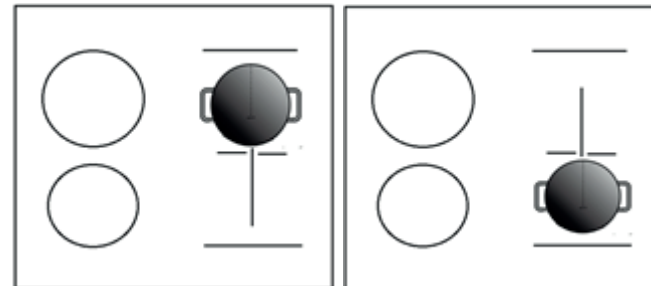


No recomendamos otros usos distintos de los tres mencionados porque podrían afectar al calentamiento del aparato.

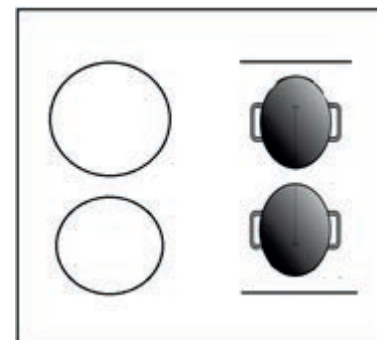
- Como dos zonas independientes:

Para utilizar la zona flexible como dos zonas distintas, puede elegir dos formas de calentamiento.

(a) Ponga una cacerola en el lado superior derecho el el lado inferior derecho de la zona flexible.



(b) Ponga dos cacerolas en los dos lados de la zona flexible.



Aviso: Asegúrese de que la cacerola sea mayor de 120 mm.

Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar el uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los botones están bloqueados, todos los botones están desactivados, excepto el de encendido/apagado.



Para bloquear los botones

Toque el botón de bloqueo En el indicador aparecerá "Lo".

Para desbloquear los botones

Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo unos instantes.

ADVERTENCIA:

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el de encendido/apagado ; en caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción con el botón de encendido/apagado , pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como aviso. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando el tiempo ajustado haya transcurrido. El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador para que le avise

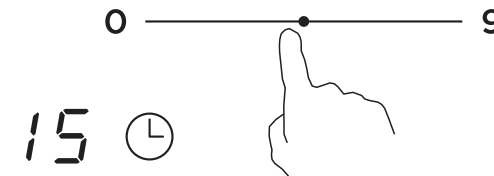
- Si no selecciona ninguna zona de cocción

- Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: Para utilizar el aviso, **al menos una zona debe estar activa.**

- **Botón táctil del temporizador;** el "10" mostrará la pantalla del temporizador y, el "0", parpadea.



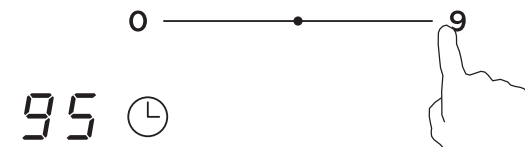
- Ajuste el tiempo tocando el botón deslizante (por ejemplo, 5).



- Toque de nuevo el temporizador; el "1" parpadeará.

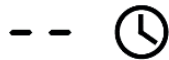


- Ajuste el tiempo tocando el botón deslizante (por ejemplo, 9); ahora el temporizador está configurado en 95 minutos.



Cuando la hora se haya configurado, empezará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

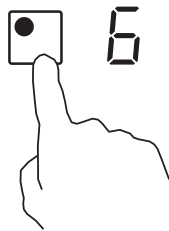
- El indicador acústico pitará durante 30 segundos y el temporizador mostrará "--" cuando el tiempo ajustado haya finalizado.



b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

- Ajuste de una zona:

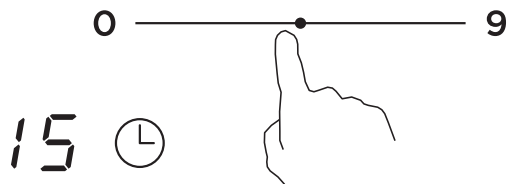
- Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desee ajustar el temporizador.



- **En poco tiempo**, toque el botón táctil del temporizador; el "10" mostrará la pantalla del temporizador y, el "0", parpadea.



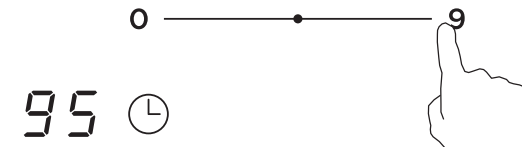
- Ajuste el tiempo tocando el botón deslizante (por ejemplo, 5).



- Toque de nuevo el temporizador; el "1" parpadeará.



- Ajuste el tiempo tocando el botón deslizante (por ejemplo, 9); ahora el temporizador está configurado en 95 minutos.



- Cuando la hora se haya configurado, empezará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA:

El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia se iluminará indicando que la zona se ha seleccionado.



- Cuando el temporizador de la cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



ADVERTENCIA:

Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Las imágenes de abajo solo se indican como referencia, pero tiene prioridad el producto final.

- Ajuste de más zonas:

- Los pasos para ajustar más zonas son parecidos a los pasos para ajustar una zona. Si ajusta la hora simultáneamente para varias zonas de cocción, en las zonas de cocción correspondientes se encienden puntos decimales. La pantalla de los minutos muestra el temporizador de minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.

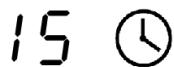
- Se muestra más abajo:



(ajustado en 15 minutos)



(ajustado en 45 minutos)



- Una vez que el temporizador de cuenta atrás expira, la zona correspondiente se apagará. Después mostrará el nuevo temporizador de min. y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

- Se muestra más abajo:



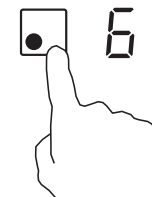
(ajustado en 30 minutos)



- Toque el botón de selección de la zona de calentamiento. El temporizador correspondiente se mostrará en el indicador de tiempo.

c) Cancelación del temporizador

- Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desee cancelar el temporizador.



- Al tocar el temporizador, el indicador parpadea.



- Toque el control deslizante para ajustar el temporizador en "00"; el temporizador se cancela.

Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Si alguna vez se le olvida apagar la cocina, se apaga automáticamente. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diversos niveles de potencia se muestran en la tabla de abajo:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Al quitar la cacerola, la placa de inducción puede dejar de calentar de inmediato y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.

ADVERTENCIA:

Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Pautas de cocción

ADVERTENCIA:

Tenga cuidado al freír, a que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza la función de aumento de potencia (PowerBoost). A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa prenden espontáneamente y esto constituye un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando la comida alcance la ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- Utilizar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía por la retención del calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece con un ajuste elevado y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado.

Cocción a fuego lento, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas se elevan de vez en cuando hasta la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas sabrosas y los guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine en exceso. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas operaciones, como la cocción del arroz con el método de absorción, pueden requerir un ajuste por encima del mínimo para garantizar que la comida se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Bistecs a la parrilla

Para cocinar jugosos y sabrosos bistecs:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Frote los dos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después ponga la carne en la sartén caliente.
4. Durante la cocción, dé la vuelta al bistec solo una vez. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del bistec y del punto de cocción que desee. Los tiempos pueden oscilar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para calcular el grado de cocción: cuanto más firme esté, más "hecho" estará.

5. Deje reposar el bistec en un plato templado durante unos minutos para que se suavice y esté tierno al servirse.

Salteado oriental

1. Utilice un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. El salteado oriental debe ser rápido. Si prepara cantidades cantidades, cocine la comida en varios lotes pequeños.
3. Precaliente la sartén ligeramente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero y resérvela manteniéndola templada.
5. Saltee las verduras sin dejar de remover. Cuando estén calientes pero no blandas, baje la zona de cocción a un ajuste inferior, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se hagan.
7. Sirva al momento.

Detección de pequeños objetos

Si una cacerola de un tamaño inadecuado o que no sea magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) se deja sobre la placa, esta pasa automáticamente al modo en espera en 1 minuto. El ventilador seguirá calentando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Configuración del calentamiento

La configuración siguiente solo es una pauta. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, incluyendo el tipo de cacerola y la cantidad que vaya a cocinar. Explore con la placa de inducción para averiguar la configuración que mejor se adapta a usted.

Configuración del calentamiento	Usos
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Chocolate fundido, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Cocción rápida • Cocción de arroz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • Cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado oriental • Parrilla • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa. 2. Aplique un limpiador de placa mientras el vidrio todavía esté templado (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al desconectar la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción podría seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado. • Los abrasivos intensivos, algunos abrasivos de nailon y las sustancias de limpieza agresivas/abrasivas pueden arañar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o abrasivo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio podría quedarse manchado.
Salpicaduras de líquidos, licuados y derrames azucarados calientes sobre el vidrio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de la pared. 2. Sostenga la hoja o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derramamiento en una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas dejadas por los licuados y la comida azucarada o las salpicaduras lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el vidrio, es posible que sean difíciles de quitar o incluso que dañen permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: Al quitar la cubierta de seguridad, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

¿Qué?

¿Cómo?

¡Importante!

Derrames en los botones táctiles

1. Desconecte la placa.
2. Empape el derrame.
3. Limpie el botón táctil con una esponja o un paño húmedo limpio.
4. Seque la zona completamente con un paño de cocina.
5. Vuelva a conectar la placa.

- Es posible que la placa pite y se apague automáticamente, y los botones táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Resolución de problemas

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y fallos. Las siguientes tablas incluyen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o un fallo. Se recomienda leer las tablas de abajo detenidamente con el fin de ahorrar tiempo y dinero en llamar al servicio de atención.

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
La placa de inducción no se enciende.	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la alimentación eléctrica y de que esté encendida. Compruebe si ha habido un corte eléctrico en su domicilio o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de su placa de inducción".
Los botones táctiles son difíciles de utilizar.	Es posible que haya una fina capa de agua sobre los botones o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.
El vidrio se está rayando.	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilios de cocina con bordes irregulares. • Uso de abrasivos o productos de limpieza inadecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice utensilios de cocina con bases planas y homogéneas. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina más adecuados". • Consulte la sección "Cuidado y limpieza".

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
Algunas cacerolas hacen ruidos crepitantes o chasquidos.	Esto podría deberse al diseño de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de forma distinta).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un ligero zumbido cuando se utiliza con una configuración de calentamiento elevado.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer totalmente al reducir el ajuste de calor.
Ruido de ventilación procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para prevenir que el sistema electrónico se sobrecaliente. Es posible que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna medida. No apague la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en marcha.
Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> La placa de inducción no detecta la cacerola porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la cacerola y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una de las zonas de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error (que suele alternarse con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del error, apague la potencia de la placa de inducción de la pared y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de errores e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar la función de diversos componentes sin necesidad de desarmar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de error durante el uso y solución:

Código de error	Problema	Solución
Sin autorrecuperación		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de temperatura vuelva a la normalidad. Toque el botón de "Encendido/Apagado" para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo del IGBT: circuito abierto.	Sustituya el cuadro de potencia.
E5	Sensor de temperatura del fallo del IGBT: cortocircuito.	

Código de error	Problema	Solución
E6	Temperatura elevada del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de "Encendido/Apagado" para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; de lo contrario, sustituya el ventilador.
E7	El voltaje de suministro está por debajo del voltaje nominal.	Compruebe si la alimentación eléctrica es normal.
E8	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	Encienda después de que la alimentación eléctrica sea normal.
U1	Error de comunicación.	Reinserte la conexión entre el cuadro de la pantalla y el cuadro de potencia. Sustituya el cuadro de potencia o el cuadro de la pantalla.

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está conectada.	No hay alimentación eléctrica.	Compruebe que el enchufe esté bien conectado a la salida y que la salida funcione.	
	Fallo de conexión del cuadro de potencia accesorio y del cuadro de la pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de potencia accesorio está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia accesorio.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no funciona con normalidad.	El cuadro de la pantalla está dañado.	Sustituya el cuadro de la pantalla.	
	El cuadro de la pantalla está dañado.	Sustituya el cuadro de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no empieza.	Temperatura elevada de la placa.	Es posible que la temperatura ambiental puede sea demasiado alta. La entrada o la salida de aire podrían estar bloqueadas.	
	El ventilador tiene algún problema.	Compruebe que el ventilador funcione correctamente; de lo contrario, sustituya el ventilador.	
	El cuadro de potencia está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El calentamiento se para repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	<ul style="list-style-type: none"> El tipo de cacerola es incorrecto. El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño. 	Utilice el utensilio adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de la cacerola está dañado; sustituya el cuadro de potencia.
	El fogón se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón de "Encendido/ Apagado" para reiniciar la unidad.	
En las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) aparece "u".	Fallo de conexión del cuadro de potencia y del cuadro de la pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación está dañado.	Sustituya el cuadro de la pantalla.	
	El cuadro principal está dañado.	Sustituya el cuadro de potencia.	
El motor del ventilador suena anormalmente.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo anterior es la evaluación y la inspección de fallos comunes. Con el fin de evitar situaciones peligrosas para usted y daños en la placa de inducción, no desmonte la unidad por su cuenta.

Advertencias automáticas de fallos y acciones a llevar a cabo

Código de fallo	Posible fallo	¿Qué hay que hacer?
FF	Fallo en el sistema de entrada de agua	Asegúrese de que el grifo de entrada de agua esté abierto y que el agua fluya.
		Separe el tubo de entrada del grifo y limpie el filtro del tubo. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F5	Fallo del sistema de presión	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F3	Entrada de agua continua	Cierre el grifo y póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F2	Incapacidad para descargar agua	El tubo de descarga de agua y los filtros pueden estar obstruidos.
		Cancele el programa. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F8	Error del calentador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F1	Desbordamiento	Desenchufe el aparato y cierre el grifo.
		Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
FE	Tarjeta electrónica defectuosa	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F7	Sobrecalentamiento	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
F6	Sensor de calefacción defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
HI	Fallo de alto voltaje	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
LO	Fallo de bajo voltaje	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.

- Las intervenciones de instalación y reparación siempre deben ser realizados por un agente de mantenimiento autorizado para evitar posibles riesgos. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse de las intervenciones realizadas por personas no autorizadas. Las intervenciones de reparación solo pueden ser realizadas por técnicos. Si se debe reemplazar un componente, asegúrese de que solo se utilicen repuestos originales.
- Las reparaciones inadecuadas o el uso de piezas de repuesto no originales pueden causar daños considerables y poner en riesgo al usuario.
- La información de contacto de su servicio de atención al cliente se encuentra al dorso de este documento.
- Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento según la regla de Ecodiseño correspondiente se pueden obtener del Servicio de atención al cliente por un periodo de al menos 10 años a partir de la fecha en que su electrodoméstico se introdujo en el mercado dentro del Espacio Económico Europeo.