

WARRANTY CONDITION

EN

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase* against any failure 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 product.

*as shown on the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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.

CONDIZIONI DI GARANZIA

IT

Questo prodotto è coperto da garanzia per i difetti di fabbricazione e dei materiali per un periodo di due (2) anni a decorrere dalla data di acquisto*. La garanzia non copre i difetti o i danni derivanti da un'installazione impropria, da un uso scorretto o da usura anormale del prodotto.

*Su presentazione dello scontrino d'acquisto.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

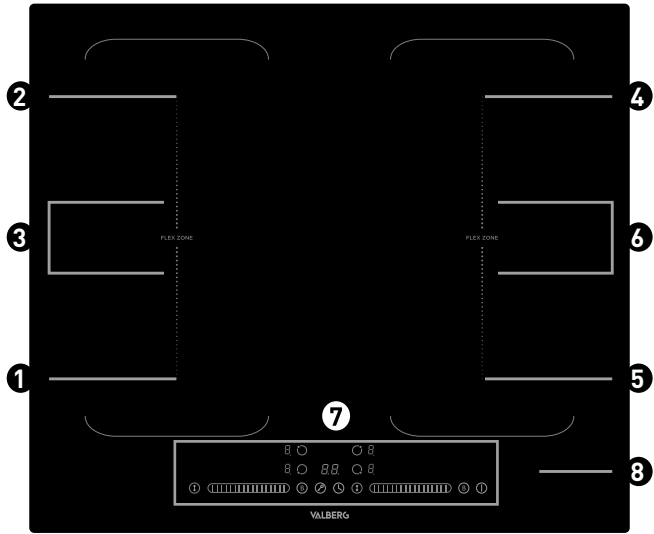
Induction Hob
Plaque à induction
Inductiekookplaat
Placa de inducción
Piastra a induzione

971743 - IH 4 TB2FZS 007C

| | |
|-------------------------|----------|
| INSTRUCTIONS FOR USE |02 |
| CONSIGNES D'UTILISATION |48 |
| GEBRUIKSAANWIJZINGEN |96 |
| INSTRUCCIONES DE USO |144 |
| ISTRUZIONI PER L'USO |192 |

VALBERG





Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
VALBERG branded products are easy to use, reliable,
and of an impeccable standard.
With every use of this appliance, you can be sure of
complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Overview of the appliance

Foreword
Description of the appliance

B Using the appliance

Installation
Control panel
Operation of product
How to use

C Useful information

Care and cleaning
Cooking guidelines
Heat settings
Hints and tips
Failure display and inspection
Packaging and the environment
Disposing of your old appliance

Foreword

Safety warnings

- Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce

your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance may be used by children of 8 years or more, and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or without prior experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been given instructions on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean and maintain the appliance without supervision. Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of 8 years.

WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Danger of fire: do not store any object on the cooking surfaces.

WARNING

Only use hotplates designed by the manufacturer of the cooking appliance or recommended by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable protection plates or hotplate protectors incorporated into the appliance. Using inappropriate protections can cause accidents.

- There must be a power supply network disconnection system with an opening distance between the contacts of all the terminals in the fixed lines in accordance with the installation rules.
- Regarding the installation information, please read the following paragraph of the manual.

Operation and maintenanceElectrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

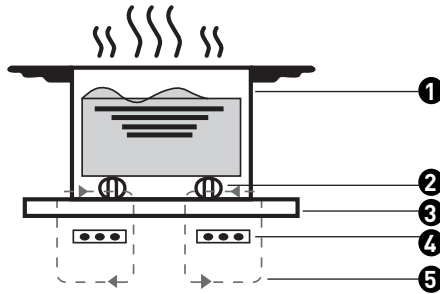
Description of the appliance

Top view

- ① Max. 1800/2000W zone
- ② Max. 1900/2000W zone
- ③ Max. 3000/3600W zone
- ④ Max. 1900/2000W zone
- ⑤ Max. 1800/2000W zone
- ⑥ Max. 3000/3600W zone
- ⑦ Control panel
- ⑧ Glass plate

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.



- ① Iron pot
- ② Magnetic circuit
- ③ Ceramic glass plate
- ④ Induction coil
- ⑤ Induced currents

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.

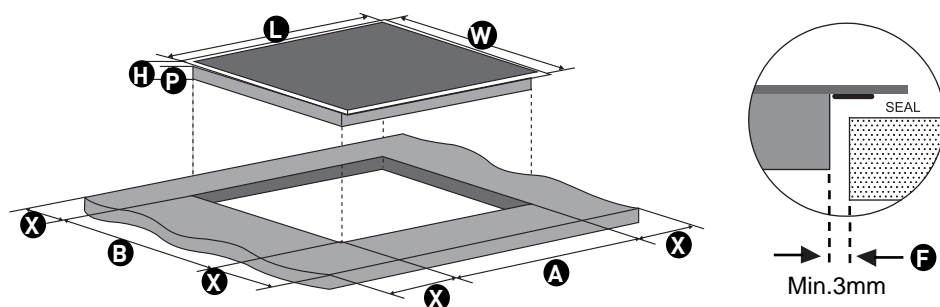
Installation

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 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

NOTE

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

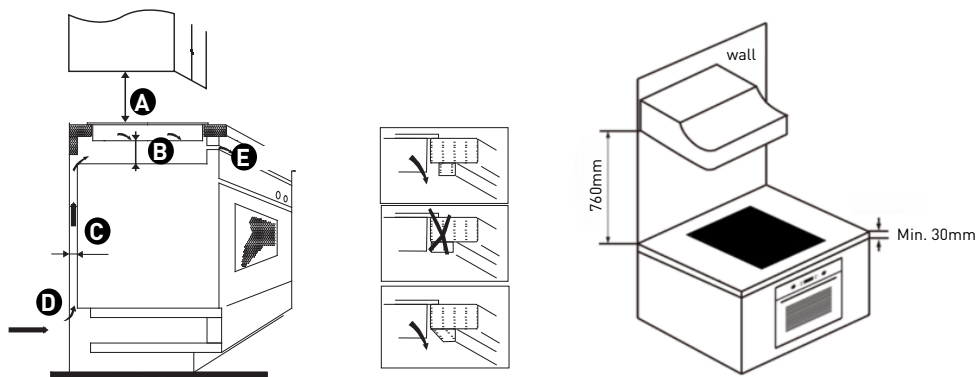


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 min. | 3 min. |

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)

760

B (mm)

50 mm.

C (mm)

20 mm.

D

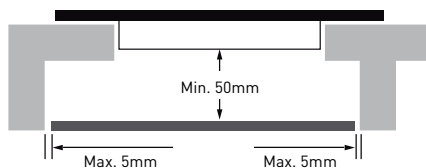
Air intake

E

Air exit 5mm

WARNING**Ensuring Adequate Ventilation**

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



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.

WARNING

- 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

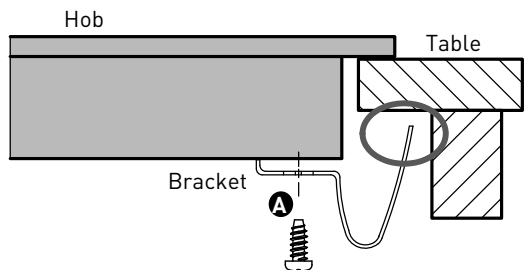
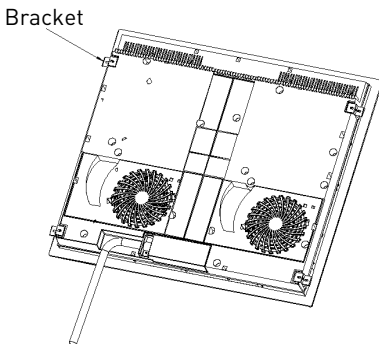
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

CAUTION

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.

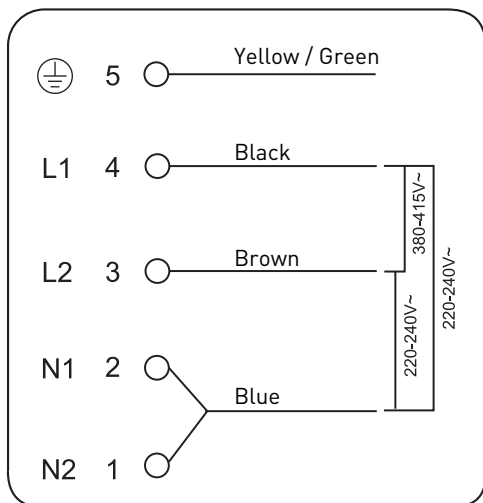
WARNING

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

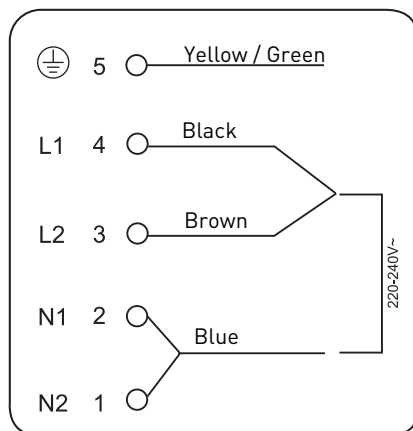
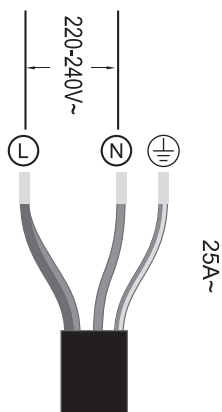
B

Using the appliance



WARNING

If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.

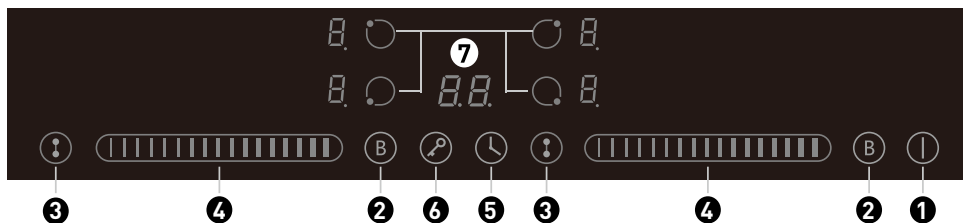


- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

WARNING

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

Control panel

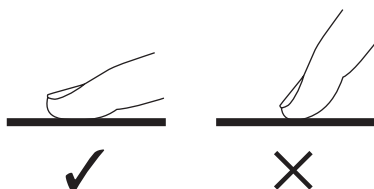


- ① On/Off control
- ② Boost
- ③ Flexible Area control
- ④ Power / Timer slider touch control
- ⑤ Timer control
- ⑥ Keylock control
- ⑦ Heating zone selection controls


Operation of product

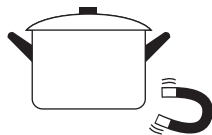
Touch Controls

- 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.

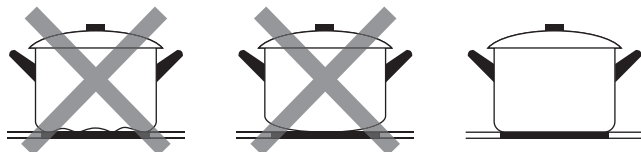


Choosing the right cookware

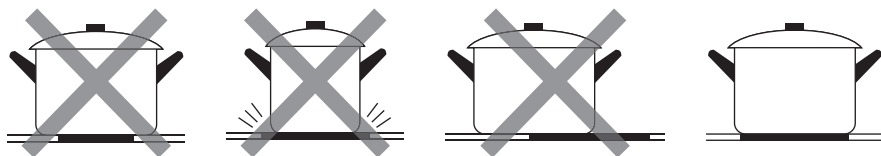
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



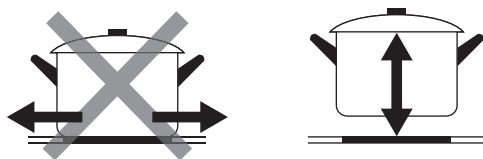
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



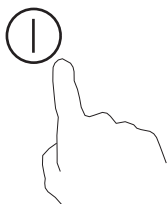
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



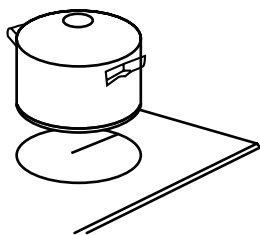
How to use

Start cooking

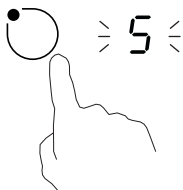
- Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



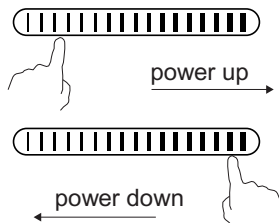
- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- 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 $\Rightarrow \text{U} \Leftarrow$ alternately with the heat setting

This means that:

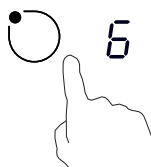
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

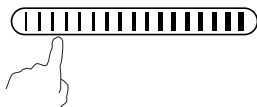
The display " U " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

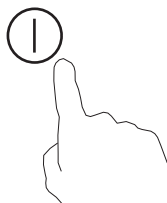
- Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



- Beware of hot surfaces

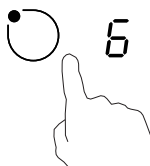
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



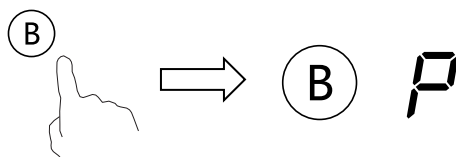
Using the Boost function

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.

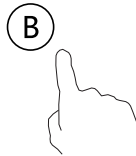


Cancel the Boost function

- 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.



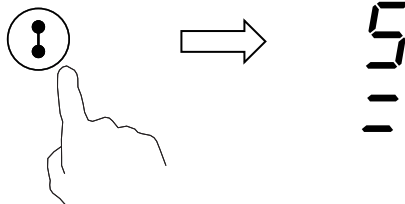
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

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.

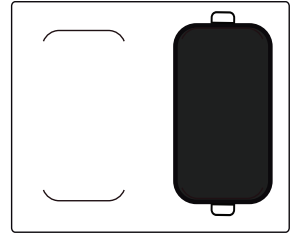
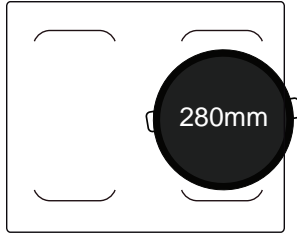
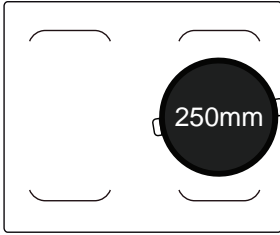
As big zone

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: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

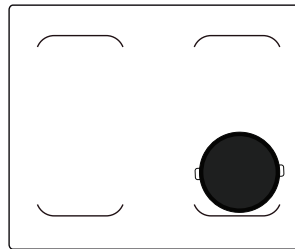
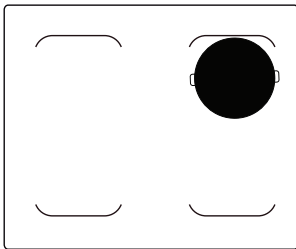


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

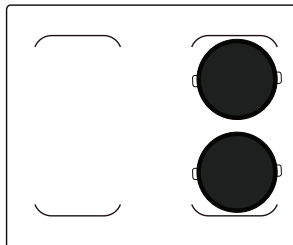
As two independent zones

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 120mm.

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 ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

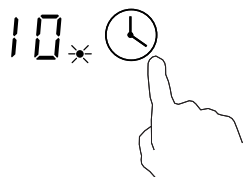
If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on.

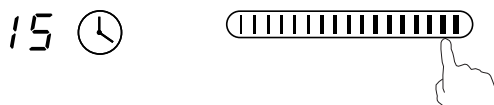
NOTE

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

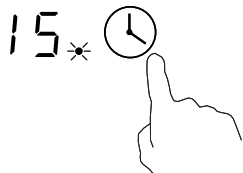
- Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



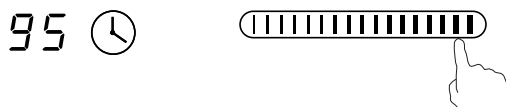
- Set the time by touching the slider control. [e.g. 5]



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

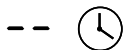


- Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

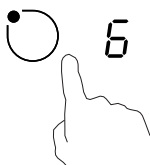
- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



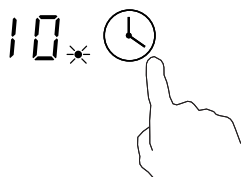
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

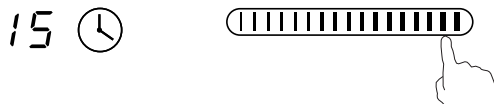
- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



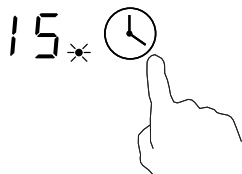
- In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



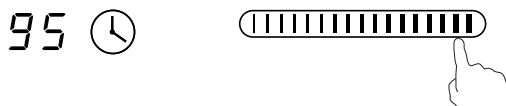
- Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



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



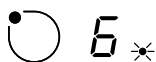
- Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



- 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:



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:



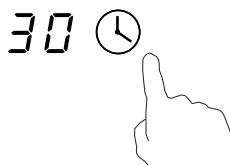
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

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.

Care and cleaning

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <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 cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <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"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <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 | <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="407 252 684 308">1. Switch the power to the cooktop off.<li data-bbox="407 339 609 363">2. Soak up the spill<li data-bbox="407 395 673 483">3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.<li data-bbox="407 515 701 571">4. Wipe the area completely dry with a paper towel.<li data-bbox="407 603 684 659">5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="732 339 1028 571">• 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. |

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 |

Hints and tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|--|---|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. | <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. | Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|---|---|
| <p>Fan noise coming from the induction hob.</p> | <p>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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Pans do not become hot and appears in the display.</p> | <p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p> | <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. |
| <p>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).</p> | <p>Technical fault.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |
| E2 | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| 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. | |
| E5 | Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit | Replace the power board. |
| 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. |
| E8 | Supply voltage is above the rated voltage. | Power on after the power supply is normal. |
| 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. | |
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". | Pan Type is wrong. Pot diameter is too small. | Use the proper pot (refer to the instruction manual.) | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
| | Cooker has overheated; | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit. | |

| Failure | Problem | Solution A | Solution B |
|--|--|----------------------------|------------|
| Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" . | The power board and the display board connected failure; | 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.

Packaging and the environment

DISPOSING OF PACKAGING MATERIALS

Packaging materials protect your appliance from damage that may occur during transport. These materials are environmentally friendly since they are recyclable. Recycling materials both saves raw materials and reduces waste production.

Disposing of your old appliance

SELECTIVE COLLECTION OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE




This device bears the WEEE symbol (Waste Electrical and Electronic Equipment), meaning that at the end of its life, it should not be thrown away with household waste, but dropped off at your local sorting centre. Waste recovery helps preserve our environment.

ENVIRONMENTAL PROTECTION - DIRECTIVE 2012/19/EU

To preserve our environment and our health, the end-of-life disposal of electrical and electronic devices must be done according to very specific rules and requires the involvement of everyone, whether supplier or user.



This is why your appliance, as indicated by the symbol  on its nameplate or on the packaging, should under no circumstances be thrown into a public or private bin intended for household waste. The user has the right to take the device to public collection points which selectively sort waste to be either recycled or reused for other applications in accordance with the directive.

For the safety of children, store your old appliances in a safe place until they are disposed of, outside your home.

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



A

Aperçu de l'appareil

Avant-propos
Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Panneau de commande
Fonctionnement du produit
Consignes d'utilisation

C

Informations pratiques

Entretien et nettoyage
Instructions de cuisson
Réglages de la puissance
Conseils et astuces
Affichage des pannes et inspection
Emballage et environnement
Jeter votre ancien appareil

Avant-propos

Consignes de sécurité

• Votre sécurité compte pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

• Débranchez l'appareil du secteur avant de réaliser tous travaux ou entretien sur celui-ci.

• Il est essentiel et obligatoire de le raccorder correctement à la terre.

• Les modifications du système d'alimentation domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.

• Ne pas suivre ces conseils peut provoquer un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

• Faites attention : les rebords de la plaque sont coupants.

• Un défaut d'attention peut provoquer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

• Lisez soigneusement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

• Aucun matériau ou produit combustible ne doit jamais être placé sur cet appareil.

- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un disjoncteur différentiel permettant une déconnexion totale de l'alimentation au secteur.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider la garantie ou les recours en responsabilité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une autre personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, car la surface en vitrocéramique ou autre protège les parties actives de l'appareil.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque parce qu'ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après usage, éteignez la plaque en appuyant sur le bouton : ne comptez pas sur le détecteur d'ustensile pour le faire à votre place.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

AVERTISSEMENT

- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les parties chaudes.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf en cas de surveillance continue.
- Une cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec des matières grasses ou de l'huile peut être dangereuse et déclencher un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

ATTENTION

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en continu.
- Risque d'incendie : ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT

N'utilisez que des protections de plaques de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation en tant que plaques de protection appropriées ou protections de plaques de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Fonctionnement et entretienRisque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation secteur (disjoncteur) et faites appel à un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du disjoncteur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Ne pas suivre ces conseils peut provoquer un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un pacemaker cardiaque ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de vérifier que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Ne pas suivre ce conseil peut provoquer la mort.

Danger lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne mettez pas votre corps, vos vêtements ou autre élément autre que des ustensiles de cuisson adaptés en contact avec la plaque tant que la surface n'a pas refroidi.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher.
- Les manches des poêles et casseroles peuvent être chauds au toucher. Vérifiez que les manches des poêles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson chaudes. Laissez les manches hors de portée des enfants.
- Ne pas suivre ce conseil peut provoquer des brûlures et des ébouillantage.

Risque de coupure

- La lame acérée d'un grattoir est exposé lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.
- Un défaut d'attention peut provoquer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Les débordements provoquent de la fumée et des coulées grasses qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- Ne mettez ni laissez aucun objet magnétisable (ex. carte bancaire, carte mémoire) ou appareil électronique (ex. ordinateur, lecteur MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champs électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après usage, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction détection d'ustensile pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les ustensiles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ou s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. S'ils grimpent sur la plaque, les enfants peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce quand l'appareil est en marche.
- Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente qui leur explique comment l'utiliser. Cette personne doit pouvoir s'assurer qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni pour leur entourage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Ne posez ni ne laissez tomber d'objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous mettez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêles ayant des bords ébréchés, et ne faites pas glisser les poêles sur la plaque à induction, car cela peut rayer la vitre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ceux-ci peuvent la rayer.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - une utilisation par des clients dans des hôtels, motels et d'autres établissements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.

Bravo pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

Nous vous conseillons de consacrer du temps à la lecture de ce manuel d'instruction / installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez lire le chapitre installation.

Lisez soigneusement toutes les instructions de sécurité et conservez ce manuel d'installation / instruction pour référence future.

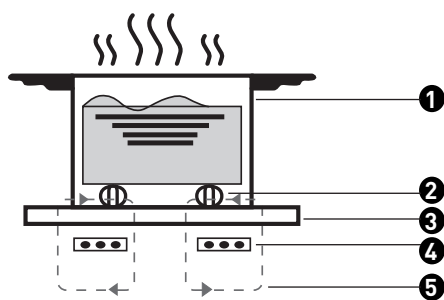
Description de l'appareil

Vue de dessus

- ① Zone 1800/2000 W maximum.
- ② Zone 1900/2000 W maximum.
- ③ Zone 3000/3600 W maximum.
- ④ Zone 1900/2000 W maximum.
- ⑤ Zone 1800/2000 W maximum.
- ⑥ Zone 3000/3600 W maximum.
- ⑦ Panneau de commande
- ⑧ Plateau en verre

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.



- ① Cocotte en fonte
- ② Circuit magnétique
- ③ Plaque en vitrocéramique
- ④ Bobine d'induction
- ⑤ Courants induits

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.

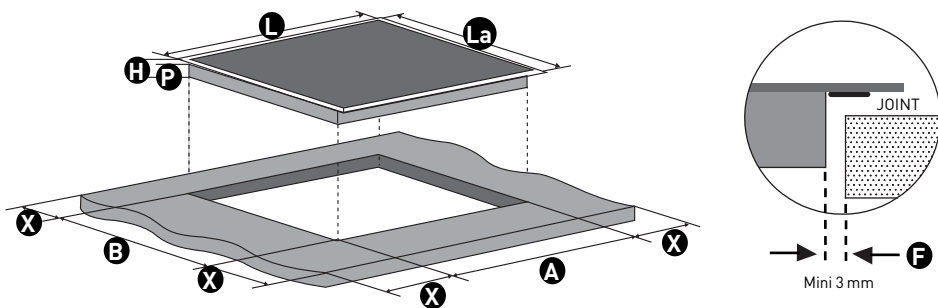
Installation

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/.

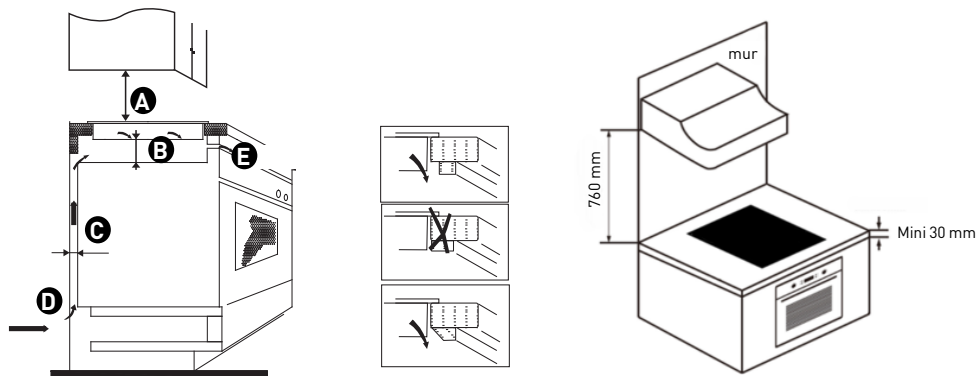


| L (mm) | La (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|---------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

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)

760

B (mm)

50 mini

C (mm)

20 mini

D

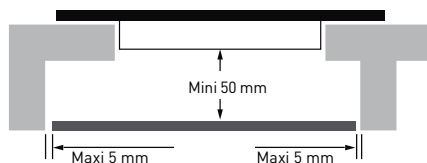
Entrée d'air

E

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.

AVERTISSEMENT

- 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.

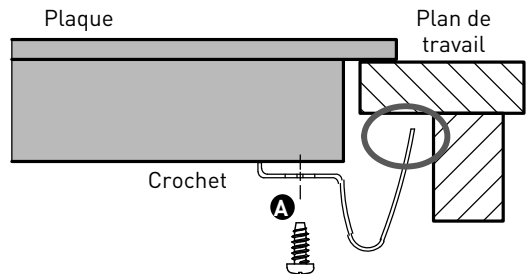
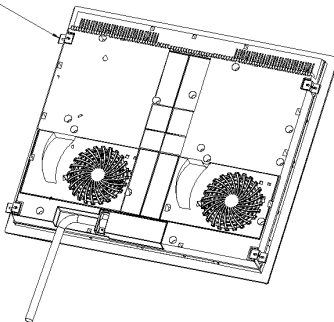
Avant de placer les crochets de fixation

- 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.

Crochet



AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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.

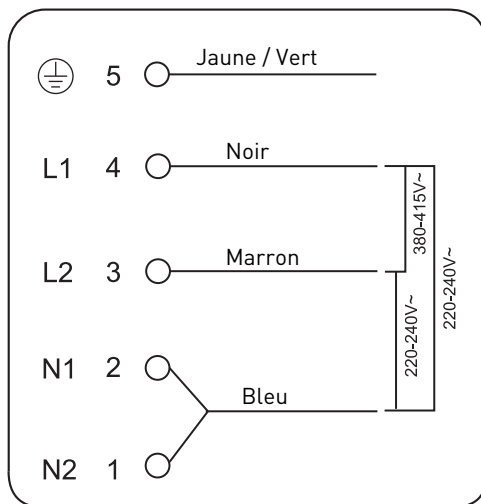
Pour raccorder la plaque de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou de dispositif de branchement, car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

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

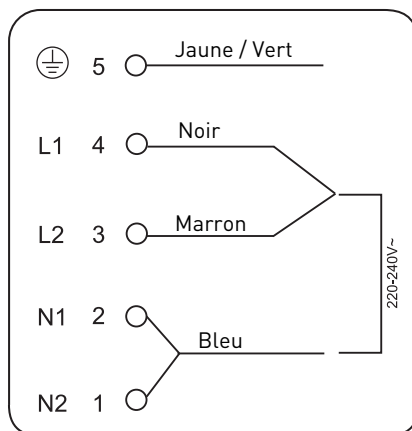
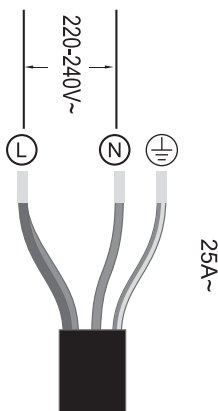
Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage de votre domicile convient sans modifications.

Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



AVERTISSEMENT

Si le nombre total de zones de cuisson de l'appareil que vous avez choisi est supérieur ou égal à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur via une connexion électrique monophasée, comme montré ci-dessous.

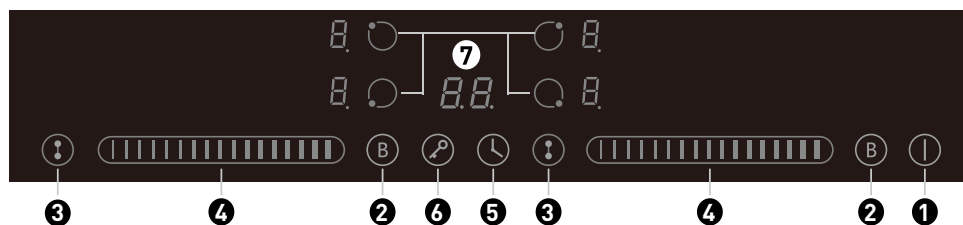


- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm 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 compressé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.

AVERTISSEMENT

La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque ne sont plus accessibles après installation.

Panneau de commande



① Marche/arrêt

② Booster

③ Zone flexible

④ Curseur tactile de puissance / minuterie

⑤ Minuterie

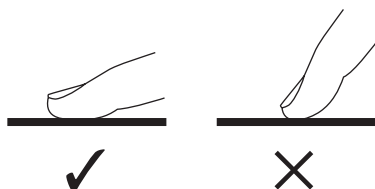
⑥ Verrouillage

⑦ Sélection des zones de cuisson


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.

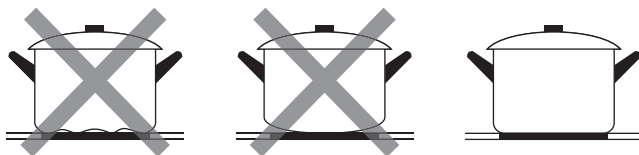


Choix des bons ustensiles de cuisson

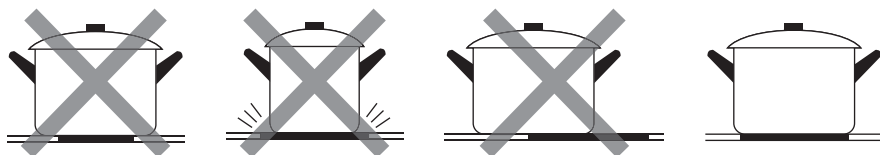
- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme. Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est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



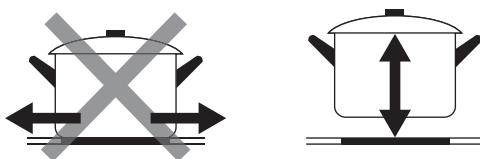
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- 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.



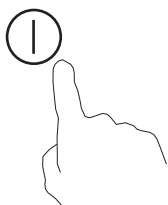
- Soulevez toujours les poêles pour les enlever de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, cela risquerait de rayer la vitre.



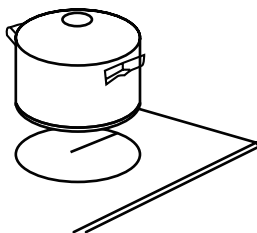
Consignes d'utilisation

Commencer la cuisson

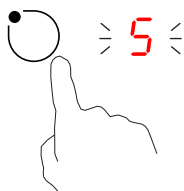
- Touchez la commande Marche/arrêt. Une fois la plaque allumée, le bip retentit une fois, tous les témoins affichent « - » ou « - - », ce qui indique que la plaque est entrée en mode veille.



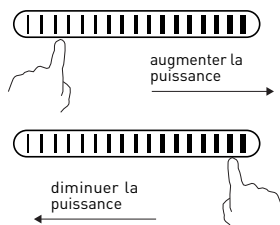
- Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- 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 $\geq \underline{\text{U}} \leq$ 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.

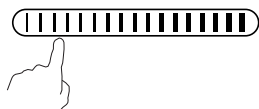
La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson. Le témoin « $\underline{\text{U}}$ » disparaîtra automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile adapté n'est posé sur la zone de cuisson.

Terminer la cuisson

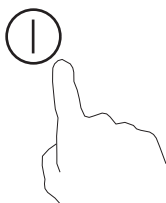
- Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



- 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

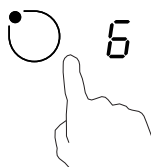
La lettre H montre quelles surfaces de cuisson sont chaudes. Elle disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.



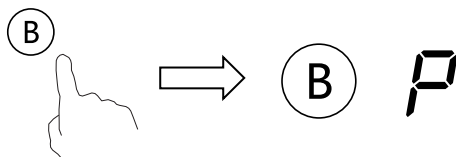
Utiliser la fonction booster

Activer la fonction booster

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

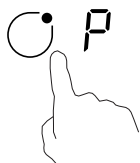


- Touchez la commande booster (B), le témoin de la zone affichera « P » et la puissance sera maximale.

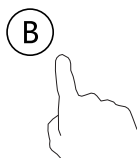


Annuler la fonction booster

- 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.



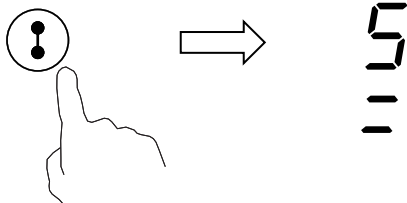
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage précédent au bout de 5 minutes.
- Si le réglage précédent était 0, il se mettra sur 9 au bout de 5 minutes.

Zone flexible

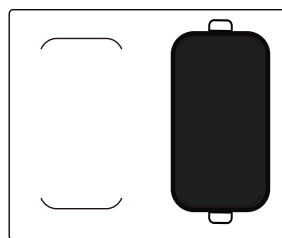
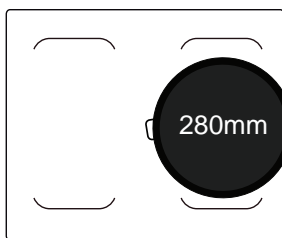
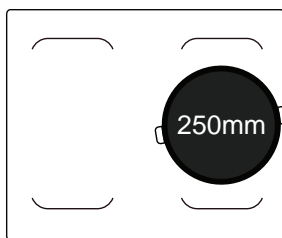
- Cette zone peut être utilisée comme une zone seule ou comme deux zones différentes, selon les besoins.
- La zone flexible est constituée de deux conducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

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)

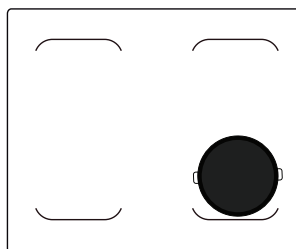
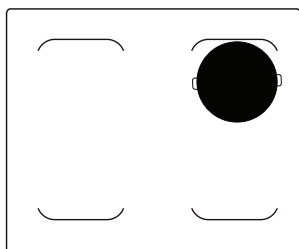


Nous recommandons de ne pas utiliser de configurations autres que les trois présentées ci-dessus, car cela peut affecter le fonctionnement de l'appareil.

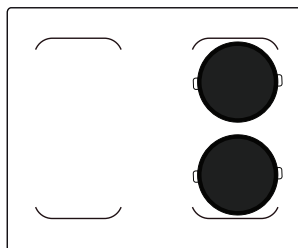
En deux zones indépendantes

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.

- a) 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.
- b) 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

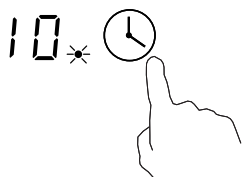
Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

- Assurez-vous que la plaque est allumée.

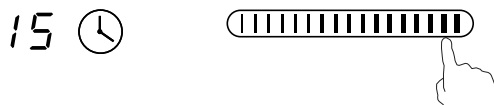
REMARQUE

Pour utiliser le minuteur, il faut qu'au moins une zone de cuisson soit active.

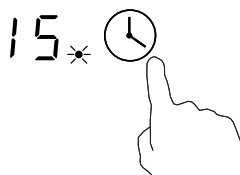
- Touchez la commande du minuteur, le nombre « 10 » s'affichera au niveau du minuteur, et le « 0 » clignotera.



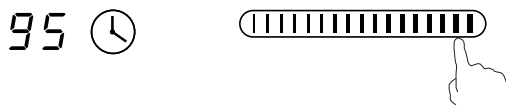
- Réglez les minutes en touchant le curseur, par exemple sur 5.



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

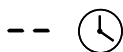


- Réglez les dizaines de minutes en touchant le curseur, par exemple sur 9, et vous aurez réglé le minuteur sur 95 minutes.



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

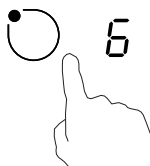
- Quand le temps réglé est écoulé, le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et le témoin du minuteur affiche « - - ».



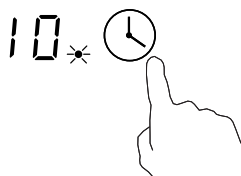
b) Régler le minuteur pour qu'il éteigne une zone de cuisson

Régler une seule zone

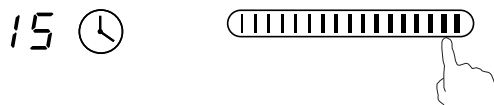
- Touchez la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler le minuteur.



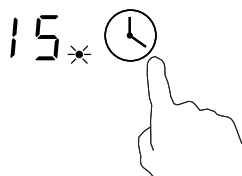
- Sans attendre, touchez la commande du minuteur. Le nombre « 10 » s'affichera au niveau du minuteur, et le « 0 » clignotera.



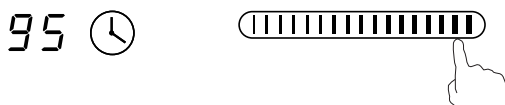
- Réglez les minutes en touchant le curseur, par exemple sur 5.



- 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'affiche est comme suit :



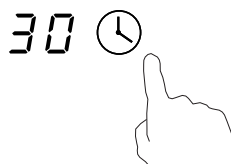
Si vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, le temps réglé s'affichera dans le témoin du minuteur.

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.

Entretien et nettoyage

| Quoi ? | Comment ? | Important ! |
|---|---|--|
| <p>Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)</p> | <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 trop 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 grattantes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage puissants/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que le produit ou l'éponge sont adaptés. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché. |

| Quoi ? | Comment ? | Important ! |
|--|--|--|
| <p>Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre</p> | <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. |
| <p>Débordements sur les touches de commande</p> | <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. |

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. La durée peut varier d'environ 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak pour évaluer 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 |

Conseils et astuces

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|--|--|--|
| La plaque à induction ne s'allume pas. | Pas de courant. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson » |
| <ul style="list-style-type: none"> • Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis. | Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés. | <ul style="list-style-type: none"> • Cf. « Entretien et nettoyage ». |
| | Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment). | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • C'est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance. |

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|--|---|--|
| <p>Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.</p> | <p>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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et le témoin s'allume.</p> | <p>La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction.</p> <p>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.</p> | <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. |
| <p>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).</p> | <p>Défaillance technique.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Veuillez 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. | |
| E2 | Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- court circuit. | Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la vitrocéramique. |
| 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. | |
| E5 | Défaillance du capteur de température IGBT --court circuit | Remplacez la carte d'alimentation. |
| 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. |

| Code d'erreur | Problème | Solution |
|---------------|---|---|
| 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. | |
| Certaines commandes ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal. | La carte d'affichage est endommagée. | Remplacez la carte d'affichage. | |
| | La carte d'affichage est endommagée. | Remplacez la carte d'affichage. | |

| Erreur | Problème | Solution A | Solution B |
|---|--|--|--|
| Le témoin de mode de cuisson est allumé, mais la zone ne chauffe pas. | Température élevée de la plaque. | La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation sont peut-être bloquées. | |
| | 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. | |
| La cuisson s'arrête subitement et un « u » clignotant s'affiche. | Type d'ustensile inadapté. | Utilisez un ustensile de cuisson adapté (référez-vous au manuel d'instruction). | Le circuit de détection des ustensiles est endommagé, remplacez la carte d'alimentation. |
| | Le diamètre de l'ustensile est trop petit. | L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil. | |
| | La plaque a surchauffé. | | |

| 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.

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

Emballage et environnement

JETER LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre appareil des dégâts pouvant survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement car recyclables. Recycler ces matériaux permet à la fois d'économiser des matières premières et de réduire la production de déchets.

Jeter votre ancien appareil


TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole WEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), ce qui signifie qu'à la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères, mais déposé au centre de tri local. Le tri des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, les appareils électriques et électroniques en fin de vie doivent être jetés selon des règles très spécifiques qui nécessitent l'implication de tous, fournisseurs ou utilisateurs.

C'est pourquoi votre appareil, comme indiqué par le symbole  sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle privée ou publique conçue pour les déchets ménagers. L'utilisateur a le droit d'apporter l'appareil dans un point de collecte public qui trie les déchets destinés à être recyclés ou réutilisés pour d'autres applications, conformément à cette directive.

Pour la sécurité des enfants, stockez vos vieux appareils en lieu sûr, hors de chez vous, tant que vous les avez pas apportés en point de collecte.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te hebben gekozen.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, deze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Voorwoord
Beschrijving van het toestel

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Bedieningspaneel
Werking van het product
Gebruiksaanwijzingen

C

Praktische informatie

Onderhoud en reiniging
Kookinstructies
Instellingen van het vermogen
Tips
Weergave van defecten en inspectie
Verpakking en milieu
Uw oud toestel wegwerpen

Voorwoord

Veiligheidsinstructies

• Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Gelieve deze informatie te lezen alvorens uw inductiekookplaat te gebruiken.

Installatie

Risico op elektrische schokken

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact alvorens er onderhoudswerken aan uit te voeren.
- Het is van essentieel belang en verplicht om de aarding correct aan te sluiten.
- Wijzigingen aan het stroomvoorzieningssysteem binnenshuis mogen enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Wanneer u deze adviezen niet volgt, kan dit aanleiding geven tot elektrische schokken of de dood.

Risico op snijwonden

- Opgelet: de randen van de plaat zijn scherp.
- Een gebrek aan aandacht kan aanleiding geven tot blessures of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig alvorens dit toestel te installeren of te gebruiken.
- Er mag nooit brandbaar materiaal of een brandbaar

product op dit toestel worden geplaatst.

- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het toestel omdat hierdoor de installatiekosten kunnen verlagen.
- Om elk gevaar te vermijden, moet dit toestel worden geïnstalleerd overeenkomstig deze installatie-instructies.
- Dit toestel mag enkel door een gekwalificeerd persoon correct geïnstalleerd en aangesloten worden op de aarding.
- Dit toestel moet aangesloten worden op een circuit met een differentieelschakelaar zodat de stroomvoorziening via het stopcontact volledig kan worden losgekoppeld.
- Een onjuiste installatie van het toestel kan de garantie of het invoeren van aansprakelijkheid teniet doen.
- Indien het voedings snoer beschadigd is, dient het door de fabrikant, één van zijn technici of een ander vergelijkbaar bevoegd persoon vervangen te worden om elk gevaar te voorkomen.
- Dit toestel is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen zonder ervaring of kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en op voorwaarde dat zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

WAARSCHUWING

Wanneer het oppervlak gescheurd is, schakel het toestel dan uit om elk risico op elektrische schokken te vermijden, aangezien het vitrokeramisch of ander oppervlak de werkende onderdelen van het toestel beschermen.

- Gebruik geen stoomreiniger.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op het glazen oppervlak worden geplaatst, aangezien ze erg warm kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Schakel na gebruik de plaat uit door te drukken op de knop: reken niet op de kookgereidedetector om dit in uw plaats te doen.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.

WAARSCHUWING

- De toegankelijke onderdelen van het toestel kunnen heet worden tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor de hete onderdelen niet aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.
- Een bereiding zonder toezicht in een keuken met vetstoffen of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

OPGELET

Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een korte bereiding moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

- Risico op brand: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING

Gebruik de beschermingen van de kookplaten die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel aangegeven staan in de gebruiksinstructies enkel als geschikte beschermingsplaten of beschermingen van kookplaten die ingebouwd zijn in het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermingen kan aanleiding geven tot ongevallen.

- Er dient een manier te worden voorzien om de stroom te onderbreken door middel van een afstand van de contacten van alle polen in de vaste leidingen overeenkomstig de installatieregels.
- Wat de informatie voor de installatie betreft, zie de onderstaande paragraaf van de handleiding.

Werking en onderhoudRisico op elektrische schokken

- Kook niet op een gebarsten of gescheurde plaat. Wanneer het oppervlak van de plaat gebarsten of gescheurd is, schakel het toestel dan onmiddellijk uit ter hoogte van de sectorvoeding (stroomonderbreker) en doe een beroep op een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de kookplaat uit ter hoogte van de stroomonderbreker alvorens ze te reinigen of te onderhouden.
- Wanneer u deze adviezen niet volgt, kan dit aanleiding geven tot elektrische schokken of de dood.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit toestel is in overeenstemming met de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of met andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten evenwel hun arts of de fabrikant van hun implantaat raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken om te controleren of hun implantaat niet beïnvloed zal worden door het elektromagnetisch veld.
- Wanneer dit advies niet wordt gevolgd, kan dit aanleiding geven tot de dood.

Gevaar verbonden aan warme oppervlakken

- Tijdens het gebruik zullen de toegankelijke onderdelen van dit toestel voldoende heet worden om brandwonden te veroorzaken.
- Breng uw lichaam, uw kleding of elk ander voorwerp dan geschikt kookgerei niet in contact met de plaat zolang het oppervlak niet is afgekoeld.
- Laat kinderen niet in de buurt komen.
- De handgrepen van potten en pannen kunnen te heet zijn om aan te raken. Controleer of de handgrepen van pannen zich niet boven andere hete kookzones bevinden. Houd de handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Wanneer dit advies niet wordt gevolgd, kan dit aanleiding geven tot brandwonden en blaren.

Risico op snijwonden

- Het stalen lemmet van een schraper komt bloot wanneer het beveiligingsdeksel wordt verwijderd. Gebruik het met de grootste voorzichtigheid en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen.
- Een gebrek aan aandacht kan aanleiding geven tot blessures of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer het in werking is. Gemorste voeding kan aanleiding geven tot rook en vetspatten kunnen vuur vatten.
- Gebruik uw toestel nooit als werkblad of als opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei achter op het toestel.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. bankkaart, geheugenkaart) of elektronische toestellen (bijv. computer, MP3-speler) in de buurt van het toestel aangezien ze beïnvloed zouden kunnen worden door het elektromagnetisch veld ervan.
- Gebruik uw toestel nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Schakel na gebruik de kookzones en de plaat altijd uit zoals beschreven in deze handleiding (m.a.w. door de aanraakbedieningsknoppen te gebruiken). Reken niet op de functie voor het detecteren van kookgerei om de kookzones uit te schakelen wanneer u het kookgerei verwijdert.

- Laat kinderen niet met het toestel spelen, laat ze er niet gaan opzitten, op staan of er op klimmen.
- Berg geen voorwerpen die intéressant zijn voor kinderen in de kasten boven het toestel. Wanneer ze op de plaat klimmen, kunnen ze ernstig geblesseerd raken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de kamer wanneer het toestel aan staat.
- Kinderen en personen met een handicap die hun vermogen beperkt om het toestel te gebruiken, moeten een verantwoordelijke en competente persoon hebben die hen uitlegt hoe het te gebruiken. Deze persoon moet er zeker van kunnen zijn dat ze het toestel kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of voor hun omgeving.
- Herstel of vervang geen enkel onderdeel van het toestel behalve wanneer dit specifiek aanbevolen wordt in deze handleiding. Alle andere herstellingen moeten uitgevoerd worden door een gekwalificeerd technicus.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen vallen op uw kookplaat.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen kookpannen met gekartelde randen en laat kookpannen niet over de inductiekookplaat schuiven omdat dit het glas kan bekrassen.
- Gebruik geen schuursponzen of schurende schoonmaakproducten om uw kookplaat te reinigen omdat deze het glas kunnen bekrassen.

- Dit toestel is bestemd om te worden gebruikt in huishoudelijke of gelijkaardige toepassingen, zoals:
 - keukenhoeken voorbehouden voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - een gebruik door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
 - omgevingen van het type bed and breakfast.

Proficiat met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat. We raden u aan tijd te wijden aan het lezen van deze instructie / installatiehandleiding om goed te begrijpen hoe deze correct moet worden geïnstalleerd en gebruikt. Voor de installatie, gelieve het hoofdstuk "Installatie" te lezen.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig en bewaar deze instructie / installatiehandleiding om er later te kunnen naar verwijzen.

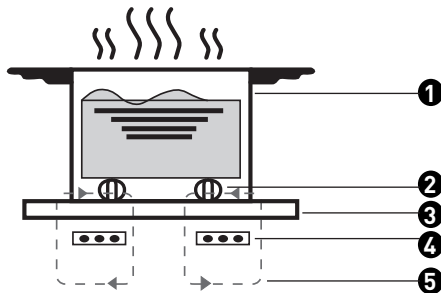
Beschrijving van het toestel

Bovenaanzicht

- ① Zone maximaal 1800/2000 W.
- ② Zone maximaal 1900/2000 W.
- ③ Zone maximaal 3000/3600 W.
- ④ Zone maximaal 1900/2000 W.
- ⑤ Zone maximaal 1800/2000 W.
- ⑥ Zone maximaal 3000/3600 W.
- ⑦ Bedieningspaneel
- ⑧ Glazen plaat

Werkingsprincipe

Koken door middel van inductie is een veilige, moderne, doeltreffende en zuinige kookwijze. Ze werkt met elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in het kookgereedschap warmte genereren in plaats van onrechtstreeks het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt warm enkel omdat uiteindelijk het kookgerei het opwarmt.



- ① Gietijzeren kookpan
- ② Magnetisch circuit
- ③ Vitrokeramische plaat
- ④ Inductiespoel
- ⑤ Geïnduceerde stromen

Alvorens uw nieuwe inductiekookplaat te gebruiken

- Lees deze handleiding en besteed bijzondere aandacht aan het hoofdstuk "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder de beschermende folie die eventueel op uw inductiekookplaat is achtergebleven.

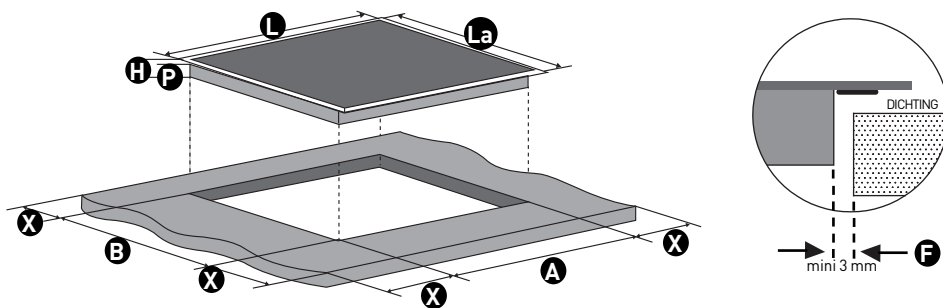
Installatie

Deel over de installatie-uitrusting

- Snij het werkblad uit overeenkomstig de afmetingen die weergegeven staan op het schema.
- Voor de installatie en het gebruik moet een ruimte worden voorzien van minstens 5 cm rond de uitsnijding.
- Vergewis u ervan dat de dikte van het werkblad minstens 30 mm bedraagt. Kies een werkblad in isolerend en hittebestendig materiaal (hout en vezel- of gelijkaardige hygroscopische materialen mogen niet gebruikt worden als werkblad behalve wanneer ze specifieke behandeld zijn) om elektrische schokken en vervormingen te vermijden die veroorzaakt worden door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING

De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de plaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minstens 3 mm bedragen.

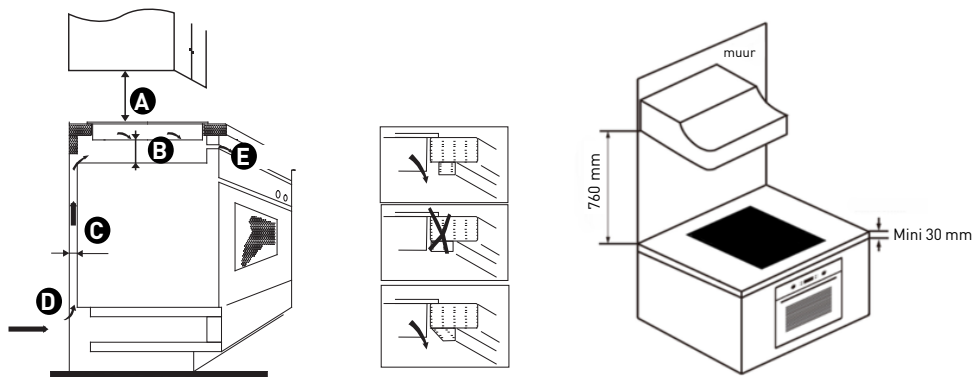


| L (mm) | La (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|---------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

Vergewis u ervan dat de inductiekookplaat in alle omstandigheden goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en de ventilatie niet geblokkeerd zijn. Vergewis u ervan dat de inductiekookplaat in goede werkingsstaat verkeert, zoals hieronder wordt weergegeven.

OPMERKING

De veiligheidsafstand tussen de plaat en de kast boven de plaat moet minstens 760 mm bedragen.

**A** (mm)

760

B (mm)

50 mini

C (mm)

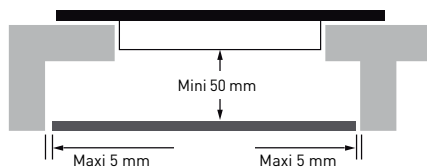
20 mini

D

Luchtinlaat

ELuchtuitlaat
5 mm**WAARSCHUWING****Een adequate ventilatie waarborgen**

Vergewis u ervan dat de inductiekookplaat goed verlucht is en dat de luchtin- en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om elk accidenteel contact met het onderste deel van de plaat dat heet is tijdens het gebruik te vermijden, is het nodig om een houten paneel te plaatsen dat bevestigd is met schroeven op een afstand van minstens 50 mm van de onderkant van de plaat. Neem de onderstaande criteria in acht.



WAARSCHUWING

Er bevinden zich ventilatiegaten aan de buitenkant van de plaat. U moet zich ervan vergewissen dat deze gaten niet door het werkblad geblokkeerd worden eenmaal de plaat is geïnstalleerd.

WAARSCHUWING

- De lijm waarmee de kunststof bekleding of het hout op de meubels is gelijmd moet bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 150°C om te vermijden dat de bekleding los komt.

- De muur erachter en de omringende en aanpalende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Alvorens de plaat te installeren, vergewis u ervan dat

- Het werkblad vlak en horizontaal is en dat de vereiste uitsparingen niet belemmerd zijn.
- Het werkblad vervaardigd is uit hittebestendig en isolerend materiaal.
- Wanneer de plaat boven een oven is geïnstalleerd, de oven over een ingebouwde ventilator voor de afkoeling beschikt.
- De installatie zal in overeenstemming zijn met alle veiligheidsvereisten, normen en regelgevingen die van kracht zijn.
- Een aangepaste stroomonderbreker die een volledige loskoppeling van het net mogelijk maakt, ingebouwd is in de permanente bekabeling, gemonteerd en geplaatst is overeenkomstig de regels en lokale regelgevingen voor bekabeling.

- De stroomonderbreker van een goedgekeurd type is en beschikt over een contactscheiding met luchtvacuüm van 3 mm voor alle polen (of op alle actieve [fase]geleiders wanneer de lokale bekabelingsregels deze afwijking van de vereisten toelaten).
- De stroomonderbreker gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker eenmaal de plaat geïnstalleerd is.
- U de autoriteiten en de lokale statuten geraadpleegd heeft in geval van twijfel over de installatie.
- U hittebestendige afwerkingsmaterialen die makkelijk te reinigen zijn heeft gebruikt (zoals tegels in keramiek) voor de muropervlakken rond de plaat.

Na de plaat te hebben geïnstalleerd, vergewis u ervan dat

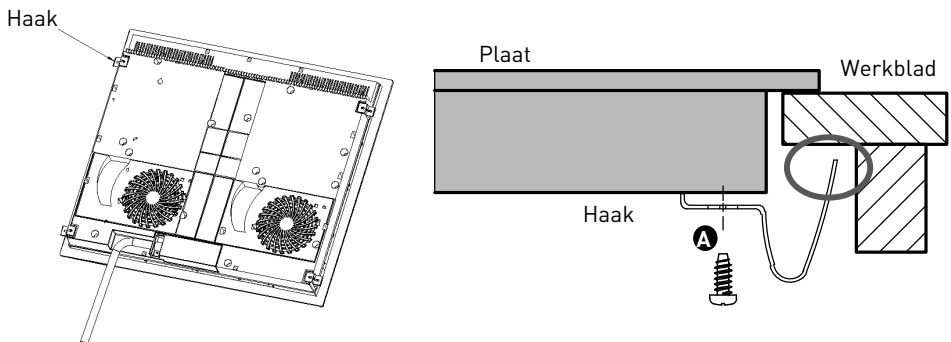
- De voedingskabel niet toegankelijk is via de laden of de deuren van de kasten.
- Er voldoende verse luchtstroom is tussen de buitenkant van de kasten en de onderkant van de plaat.
- Wanneer de plaat geïnstalleerd is boven een lade of een kast, er een thermische beschermingsbarrière is onder de onderkant van de plaat.
- De stroomonderbreker gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

Alvorens de bevestigingshaken te plaatsen

- Het toestel moet op een stabiel en glad oppervlak worden geplaatst (gebruik het karton van de verpakking).
- Oefen niet te veel kracht uit op de bedieningstoetsen die over de plaat uitsteken.

Instelling van de positie van de haken

- Bevestig de plaat op het werkblad door de 4 haken onderaan de plaat vast te schroeven (zie het schema) na de installatie.
- Stel de positie van de haken in in functie van de dikte van het werkblad.



WAARSCHUWING

De haken mogen in geen geval het binnenoppervlak van het werkblad na installatie raken (zie het schema).

OPGELET

1. De inductiekookplaat moet door een technicus of een gekwalificeerd installateur worden geïnstalleerd. Er staan professionals ten dienste van u. Gelieve deze handeling nooit zelf uit te voeren.

2. De plaat mag niet rechtstreeks boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast worden geïnstalleerd aangezien de gegenereerde vochtigheid de elektrische onderdelen van de plaat kan beschadigen.

3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat de warmte gemakkelijk kan worden afgevoerd om de betrouwbaarheid ervan te verbeteren.

4. De muur en de zone boven de kookplaat moeten de warmte kunnen verdragen.

5. Om elke beschadiging te voorkomen, moeten de lagen materiaal en de lijm hittebestendig zijn.

6. Gebruik geen stoomreiniger.

Sluit de plaat aan op de elektrische voeding van het net**WAARSCHUWING**

Deze plaat mag enkel door een gekwalificeerd persoon op de netvoeding worden aangesloten.

Alvorens de plaat op het net aan te sluiten, controleer of:

1. Het bekabelingssysteem binnenshuis aangepast is aan de voeding van de plaat.

2. De spanning overeenstemt met de waarde die vermeld staat op het kenplaatje.

3. De voedingskabel de lading aankan die vermeld staat op het kenplaatje.

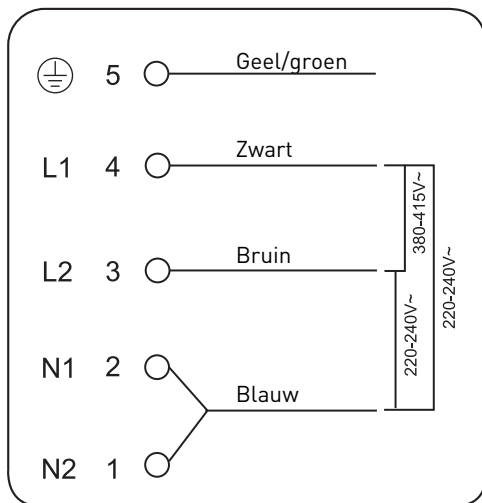
Om de kookplaat op het net aan te sluiten, gebruik geen adapter, verlengkabel of aansluitingssysteem aangezien dit aanleiding zou kunnen geven tot oververhitting en brand.

De voedingskabel mag niet in contact komen met de hete onderdelen en moet zodanig geplaatst zijn dat de temperatuur ervan nooit meer bedraagt dan 75°C.

WAARSCHUWING

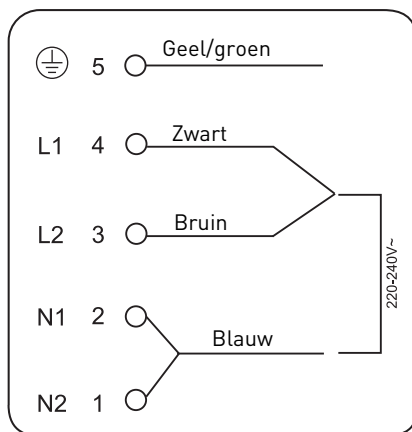
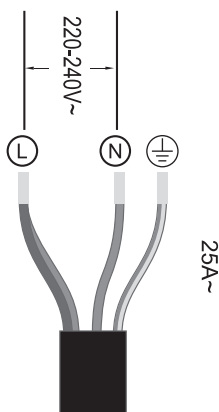
Controleer bij een elektricien of het bekabelingssysteem van uw huis geschikt is zonder wijzigingen.

Elke wijziging mag enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.



WAARSCHUWING

Ingeval het totaal aantal kookzones van het toestel dat u heeft gekozen, groter is dan of gelijk is aan 4, kan het toestel rechtstreeks op het net worden aangesloten via een éénfasige elektrische verbinding, zoals hieronder weergegeven.

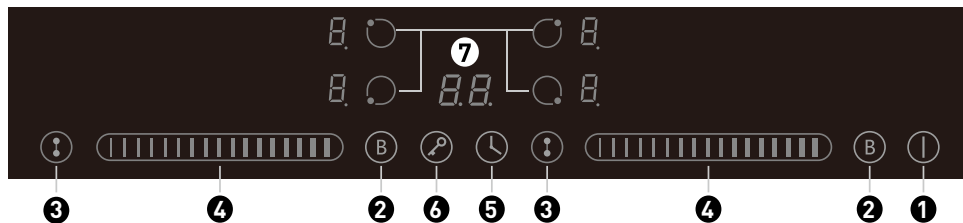


- Wanneer de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet deze handeling door de dienst na verkoop worden uitgevoerd met specifiek gereedschap om elk ongeval te vermijden.
- Wanneer het toestel rechtstreeks op het net is aangesloten, moet een differentieelschakelaar worden aangesloten met een opening van minstens 3 mm tussen de contactpunten.
- De installateur moet zich ervan vergewissen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd in overeenstemming met de veiligheidsregels.
- De kabel mag niet geplooid of platgedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel vervangen worden door een bevoegd technicus.

WAARSCHUWING

Het binnenoppervlak en het voedings snoer van de plaat zijn na de installatie niet meer toegankelijk.

Bedieningspaneel



① Start/stop

② Booster

③ Flexibele zone

④ Aanraakschuifbalk voor het vermogen/de timer

⑤ Timer

⑥ Vergrendeling

⑦ Selectie van de kookzones


Werking van het product

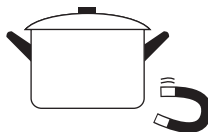
Aanraakbedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking. U hoeft er dus geen druk op uit te oefenen.
- Gebruik de onderkant van uw vinger, niet de top.
- U hoort een biep telkens wanneer een contact wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd proper zijn en dat geen enkel voorwerp (bijv. kookgerei of handdoek) ze bedekt. Zelfs een fin waterlaagje kan ervoor zorgen dat de bedieningstoetsen moeilijk werken.

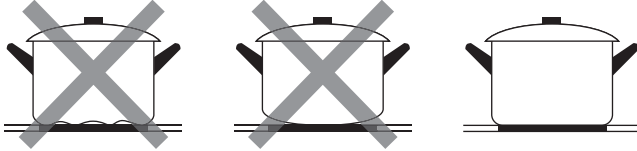


Keuze van goed kookgerei

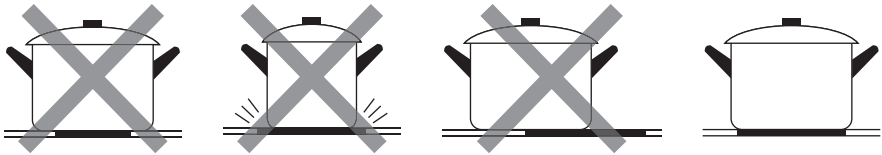
- Gebruik enkel kookgerei met een bodem die geschikt is voor het koken met inductie. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of onderaan het kookgerei.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Beweeg een magneet langs de onderkant van uw kookgerei. Wanneer ze wordt aangetrokken, is het kookgerei geschikt voor inductie.
- Ingeval u geen magneet heeft:
 1. Doe water in het kookgerei dat u wilt controleren.
 2. Wanneer  niet knippert op het weergavescherm en het water opwarmt, is het kookgerei geschikt.
- Kookgerei dat vervaardigd is uit de volgende materialen, is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en terracotta.



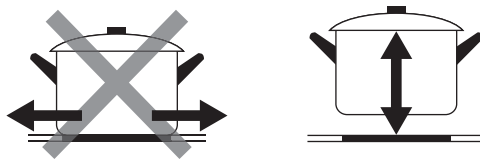
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gekromde bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is, dat het plat op het glas rust en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Gebruik kookgerei waarvan de diameter even groot is als de tekening van de gekozen zone. Indien u een iets grotere kookpot gebruikt, zal de energie met zijn maximale efficiëntie worden gebruikt. Indien u een kleinere kookpot gebruikt, kan de efficiëntie binnen in lager zijn dan verwacht. Een kookpot met een diameter van minder dan 140 mm wordt mogelijk niet gedetecteerd door de plaat. Plaats uw kookpan altijd in het midden van de kookzone.



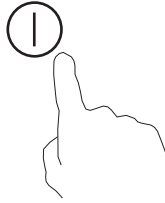
- Til kookpannen altijd op om ze van de inductiekookplaat te halen - laat ze niet schuiven aangezien dan het risico bestaat dat het glas bekrast wordt.



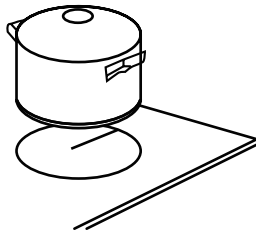
Gebruiksaanwijzingen

Het koken beginnen

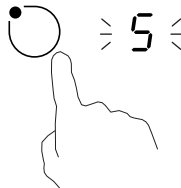
- Raak de bedieningsknop Aan/Uit aan. Eenmaal de plaat is aangezet, weerklinkt één keer een biep. Op alle controlelampjes verschijnt “-” of “- -”, wat betekent dat de plaat in waakstand is gegaan.



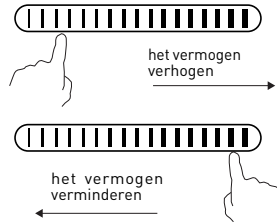
- Plaats geschikt kookgerei op de kookzone die u wenst te gebruiken.
 - Vergewis u ervan dat de onderkant van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone proper en droog zijn.



- Raak de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aan. Het controlelampje naast de toets zal knipperen



- Selecteer het vermogensniveau door de schuifbalk aan te raken
- Indien u geen vermogensinstelling kiest zal de inductiekookplaat na één minuut automatisch worden uitgeschakeld. Dan moet u herbeginnen vanaf stap 1.
- U kunt de instelling van het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Wanneer het controlelampje $\geq \underline{\text{L}} \leq$ afwisselend knippert met de instelling van het vermogen,

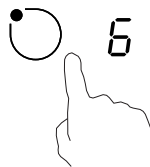
betekent dit dat:

- u het kookgerei niet op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- het kookgerei dat u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- het kookgerei te klein is of niet correct in het midden staat van de kookzone.

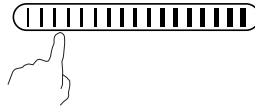
De plaat zal niet opwarmen zolang er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat. Het controlelampje " $\underline{\text{L}}$ " zal automatisch verdwijnen na een minuut wanneer geen geschikt kookgerei op de kookzone is geplaatst.

Het koken beëindigen

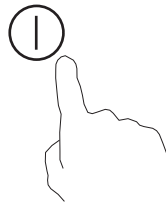
- Raak de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aan die u wenst uit te schakelen.



- Schakel de kookzone uit door de schuifbalk naar “I” te bewegen. ». Vergewis u ervan dat “0” staat weergegeven.



- Schakel de volledige plaat uit door de bedieningstoets Aan/Uit aan te raken.



- Opgelet voor de hete oppervlakken

De letter H geeft aan welke kookoppervlakken heet zijn. Ze verdwijnt wanneer deze zones zijn afgekoeld tot een veilige temperatuur. Ze kan ook gebruikt worden om energie te besparen: indien u kookgerei wilt blijven opwarmen, gebruik dan de nog hete kookzone.



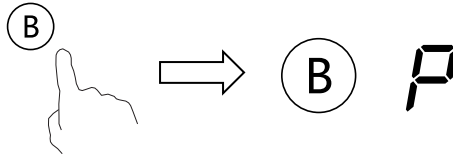
De functie Booster gebruiken

De functie Booster activeren

- Raak de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aan.



- Raak de bedieningstoets Booster aan (B), op het controlelampje van de zone verschijnt "P" en het vermogen zal maximaal zijn.

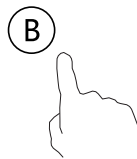


De functie Booster annuleren

- Raak de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aan waarvoor u de functie Booster wenst te annuleren



- Raak de bedieningstoets "Booster" aan (B) om de functie Booster te annuleren. De kookzone keert terug naar zijn vorige instelling.



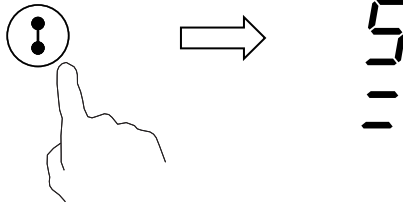
- Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar zijn vorige instelling.
- Indien de vorige instelling 0 was, wordt deze na 5 minuten op 9 gezet.

Flexibele zone

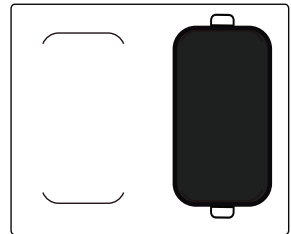
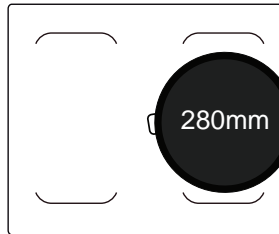
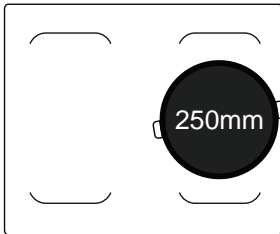
- Deze zone kan gebruikt worden als één enkele zone of als twee verschillende zones, afhankelijk van de noden.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke geleiders die afzonderlijk bediend kunnen worden.

In de grote zone

1. Om de flexibele zone als één enkele grote zone te activeren, raak de bedieningstoets flexibele zone aan.



2. In de modus grote zone raden we u aan het volgende kookgerei te gebruiken: kookgerei met een diameter van 250 of 280 mm (ronde of ovale vorm)

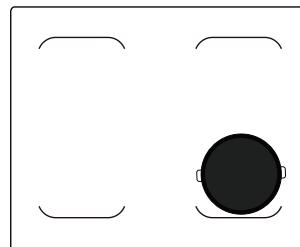
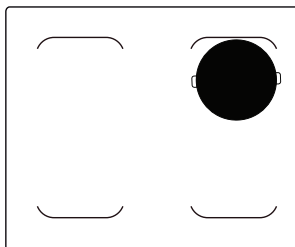


We raden aan geen andere configuraties te gebruiken dan de drie die hierboven zijn voorgesteld omdat dit een invloed kan hebben op de werking van het toestel.

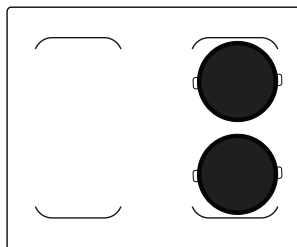
In twee onafhankelijke zones

Gebruik de flexibele zone als twee verschillende zones met twee vermogensinstellingen.

(a) Plaats kookgerei bovenaan of onderaan de flexibele zone.



(b) Plaats kookgerei op elk van de zijden van de flexibele zone.



Waarschuwing: Vergewis u ervan dat de diameter van het kookgerei groter is dan 120 mm.

Vergrendeling van de bedieningstoetsen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om een onvoorzien gebruik te verhinderen (bijvoorbeeld om te vermijden dat kinderen de kookzones per ongeluk aanzetten).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen gedeactiveerd, behalve Aan/Uit.

Om de bedieningstoetsen te vergrendelen

Raak de bedieningstoets vergrendelen aan Op het controlelampje van de timer
verschijnt "Lo"

Om de bedieningstoetsen te ontgrendelen

Raak de bedieningstoetsen aan en houd ze even ingedrukt.

WAARSCHUWING

Wanneer de plaat in vergrendelmodus staat, zijn alle bedieningstoetsen gedeactiveerd, behalve Aan/Uit ①: u kunt in geval van nood de plaat altijd uitschakelen met de bedieningstoets Aan/Uit ① maar u moet de plaat wel ontgrendelen voor elke nieuwe handeling.

Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken.

- U kunt hem gebruiken als gewone tijdindicator. In dit geval zal de timer geen kookzone uitschakelen eenmaal de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt hem ook instellen zodat hij een of meer kookzones uitschakelt eenmaal de ingestelde tijd verstreken is. De maximale instelling van de timer bedraagt 99 minuten.

a) De timer als tijdindicator gebruiken

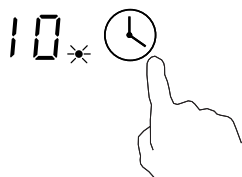
Indien u geen kookzone selecteert

- Vergewis u ervan dat de plaat aan staat.

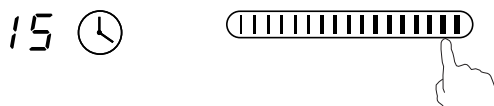
OPMERKING

Om de timer te gebruiken, moet er minstens één kookzone actief zijn.

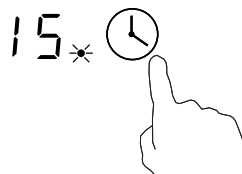
- Raak de bedieningstoets van de timer aan, het cijfer "10" verschijnt ter hoogte van de timer en het cijfer "0" zal knipperen.



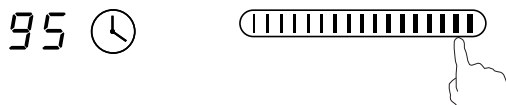
- Stel de minuten in door de schuifbalk aan te raken, bijvoorbeeld naar 5.



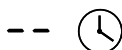
- Raak opnieuw de bedieningstoets van de timer aan, het cijfer "1" zal knipperen



- Stel de tientallen minuten in door de schuifbalk aan te raken, bijvoorbeeld naar 9 en u hebt de timer ingesteld op 95 minuten.



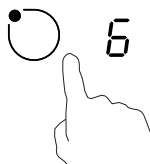
- Eenmaal de timer is ingesteld, begint hij onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, laat de buzzer 30 seconden lang een biep horen en op het controlelampje van de timer verschijnt "-- »".



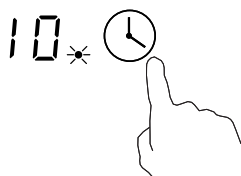
b) De timer instellen opdat hij een kookzone uitschakelt

Eén enkele zone instellen

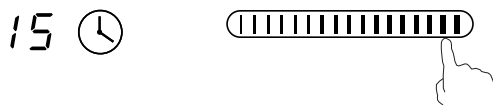
- Raak de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



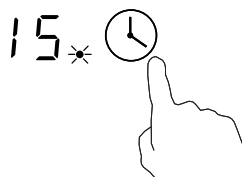
- Raak zonder te wachten de bedieningstoets van de timer aan. Het cijfer "10" verschijnt ter hoogte van de timer en het cijfer "0" zal knipperen.



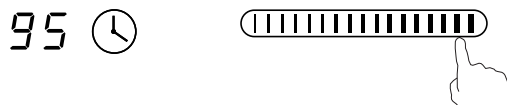
- Stel de minuten in door de schuifbalk aan te raken, bijvoorbeeld naar 5.



- Raak opnieuw de bedieningstoets van de timer aan, het cijfer "1" zal knipperen.



- Stel de tientallen minuten in door de schuifbalk aan te raken, bijvoorbeeld naar 9 en u hebt de timer ingesteld op 95 minuten.



- Eenmaal de timer is ingesteld, begint hij onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven.

OPMERKING

De rode stip van het controlelampje van het vermogensniveau geeft aan welke zone is geselecteerd.



- Wanneer de kooktijd beëindigd is, wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.



WAARSCHUWING

De andere kookzones zullen blijven werken wanneer ze werden aangezet.

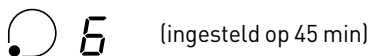
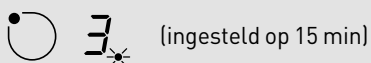
De onderstaande afbeeldingen zijn enkel ter referentie en het eindproduct heeft voorrang.

Meerdere zones instellen

Om meerdere zones in te stellen, zijn de stappen dezelfde als voor het instellen van één enkele zone.

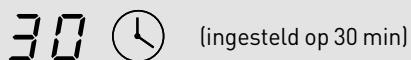
Wanneer u de timer gelijktijdig voor verschillende kookzones instelt, zullen de stippen van de desbetreffende kookzones branden. De timer geeft de kortste instelling weer. De stip van de zone die overeenstemt met deze instelling knippert.

De weergave is de volgende:



Eenmaal de tijd is verstreken, wordt de overeenkomstige zone uitgeschakeld. De timer toont vervolgens de volgende instelling en de stip van de zone die overeenstemt met deze instelling knippert.

De weergave is als volgt:



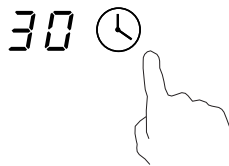
Wanneer u de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aanraakt, zal de ingestelde tijd worden weergegeven in het controlelampje van de timer.

c) De timer annuleren

- Raak de bedieningstoets voor het selecteren van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt annuleren.



- Raak de bedieningstoets van de timer aan, het controlelampje zal knipperen.



- Raak de schuifbalk aan om de tijd in te stellen op "00" en de timer zal worden geannuleerd

Standaard werkingsduur

Het automatisch uitschakelen is een beveiligingsfunctie ter bescherming van uw inductiekookplaat. Ze schakelt de plaat automatisch uit zelfs wanneer u dit vergeten bent te doen. De standaard werkingsduur voor de verschillende vermogensniveaus wordt getoond in de volgende tabel:

| Vermogensniveau | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Standaard werkingsduur (in uren) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Wanneer het kookgerei wordt verwijderd, stopt de plaat onmiddellijk met het verwarmen van de desbetreffende zone en wordt ze na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

WAARSCHUWING

Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken.

Onderhoud en reiniging

| Wat? | Hoe? | Belangrijk ! |
|--|---|---|
| <p>Courant vuil op het glas (sporen van vingers, markeringen, vlekken van voeding of op het glas overgelopen niet-gesuikerde vloeistoffen)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de inductiekookplaat uit. 2. Breng een schoonmaakmiddel voor kookplaten aan terwijl het glas nog lauw is (maar niet te warm!). 3. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Schakel de inductiekookplaat opnieuw in. | <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er geen indicatie "warm oppervlak", maar kan de kookzone warm blijven! Let zeer goed op. • Schuursponzen, sommige nylon sponzen en krachtige/schurende reinigingsproducten kunnen het glas bekrassen. Lees altijd het etiket om te controleren of het product of de spons geschikt zijn. • Laat nooit restanten van reinigingsproducten achter op de plaat: er zouden vlekken op het glas kunnen achterblijven. |

| Wat? | Hoe? | Belangrijk ! |
|---|--|--|
| Gemorste voedingswaren, gesmolten voedingswaren en hete en gesuikerde spatten op het glas | <p>Verwijder deze restanten onmiddellijk met een spatel, een plat mes of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar let op voor de hete kookoppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat volledig uit. 2. Houd het lemmet of het kookgerei in een hoek van 30° en schraap de voedingswaren die gemorst zijn los door ze naar een koude zone van de plaat te duwen. 3. Verwijder het vuil met een doek of met keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot 4 voor "Courant vuil op het glas" hierboven. | <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder zo snel mogelijk de vlekken die gemaakt zijn met gesmolten en gesuikerde voedingswaren. Wanneer u ze op de plaat laat afkoelen, kan het moeilijk zijn ze te verwijderen en kunnen ze zelfs de plaat permanent beschadigen. • Risico op snijwonden: wanneer de beveiliging wordt verwijderd, is het lemmet van een schraper bijzonder scherp. Gebruik ze met de grootste voorzichtigheid en bewaar ze altijd buiten het bereik van kinderen. |
| Gemorste voedingswaren op de bedieningstoetsen | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de inductiekookplaat uit. 2. Veeg de gemorste voedingswaren weg met een spons 3. Veeg de bedieningszone schoon met een propere en vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met een keukenpapier. 5. Schakel de inductiekookplaat opnieuw in. | <ul style="list-style-type: none"> • De plaat kan een biep laten weerklinken en zichzelf uitschakelen, en de bedieningstoetsen werken niet meer zolang ze bedekt zijn met vloeistof. Denk eraan om de bedieningszone goed af te drogen alvorens de plaat opnieuw in te schakelen. |

Kookinstructies

WAARSCHUWING

Let op wanneer u voedingswaren frituurt, omdat de olie en het vet zeer snel verhitten, vooral wanneer u de booster gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen de olie en het vet spontaan vlam vatten, en ernstige risico's op brand veroorzaken.

Kooktips

- Wanneer de voeding begint te koken, verminder het vermogen.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verminderen en energie te besparen door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verminderen.
- Begin te koken bij een hoog vermogen en verminder het vermogen wanneer de voeding warm is.

Sudder en, rijst koken

- Bij sudderen blijft de temperatuur onder het kookpunt, op ongeveer 85°C, wanneer er slechts occasioneel belletjes verschijnen aan het oppervlak van de kookvloeistof. Dit is de sleutel om heerlijke soepen en zachte ragouts te bereiden omdat de smaken vrijkomen zonder over te koken. Het is ook beter om sauzen op basis van eieren of gedikt met bloem onder het kookpunt te bereiden.
- Sommige taken, zoals het koken van rijst door middel van absorptie, kunnen een hogere instelling vereisen dan de laagste instelling om er zeker van te zijn dat de voeding correct wordt gekookt binnen de aanbevolen termijn.

Steaks grillen

Om sappig en lekker vlees te bereiden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten rusten bij omgevingstemperatuur alvorens het te bereiden.
2. Laat een pan met een dikke bodem opwarmen.

3. Strijk de beide kanten van de steak met een borsteltje in met een beetje olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg er vervolgens het vlees in.
4. Draai de steak één enkele keer om tijdens het bereiden. De precieze bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en van de gewenste bakwijze. De duur kan verschillen van ongeveer 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om de bakwijze te evalueren: hoe steviger de steak, hoe meer hij gebakken is.
5. Laat de steak enkele minuten op een warm bord rusten zodat het vlees kan ontspannen alvorens het te serveren.

Voedingswaren sauteren

1. Kies een wokpan met een platte bodem die geschikt is voor inductie of een grote kookpan.
2. Houd alle ingrediënten en kookgerei binnen handbereik. Het bereiden moet snel gebeuren. Wanneer u grote hoeveelheden bereidt, bereid ze dan in meerdere keren.
3. Verwarm de pan snel voor en voeg twee soeplepels olie toe.
4. Laat eerst het vlees bakken en houd het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer ze warm maar nog altijd vast zijn, verlaag de kooktemperatuur, voeg het vlees opnieuw toe in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de groenten voorzichtig om er zeker van te zijn dat ze allemaal gekookt zijn.
7. Dien onmiddellijk op.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer kookgerei van ongeschikte grootte of dat niet magnetisch is (bijv. aluminium), of een kleiner voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de plaat wordt achtergelaten, gaat deze na een minuut automatisch in waakstand. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog een minuut langer afkoelen.

Instellingen van het vermogen

De instellingen hieronder zijn louter indicatief. De precieze instelling hangt af van meerdere factoren, zoals uw kookmateriaal en de bereide hoeveelheden. Doe ervaring op met de plaat om de instellingen te vinden die u het best passen.

| Instellen van het vermogen | Geschikt voor |
|----------------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • het voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voeding • het laten smelten van chocolade, boter en voedingswaren die snel verbranden • het laten sudderen op een zacht vuurtje • het langzaam opnieuw opwarmen |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst laten koken |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • sauteren • deegwaren laten koken |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • sauteren bij een hoog vuur • aanbraden • soep tot het kookpunt brengen • water laten koken |

Tips

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat te doen |
|--|--|--|
| De inductiekookplaat kan niet worden aangezet. | Geen stroom. | <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de inductiekookplaat aangesloten is op de elektrische stroomvoorziening en onder spanning staat. • Controleer of er geen stroompanne is bij u of in uw wijk. Wanneer u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, bel dan een gekwalificeerd technicus. |
| De aanraakbedieningstoetsen reageren niet. | De bedieningstoetsen zijn vergrendeld. | <ul style="list-style-type: none"> • Ontgrendel de bedieningstoetsen. Raadpleeg het hoofdstuk "Uw inductiekookplaat gebruiken" om de instructies te bekijken. |
| De aanraakbedieningstoetsen zijn moeilijk te gebruiken. | Mogelijk ligt er een fijn waterlaagje op de bedieningstoetsen of gebruikt u de top van uw vinger om de bedieningstoetsen aan te raken. | <ul style="list-style-type: none"> • Vergewis u ervan dat de aanraakbedieningszone droog is en gebruik de onderkant van uw vingers om de bedieningstoetsen aan te raken. |
| Het glas is bekrast. | <p>Kookgerei met ruwe randen.</p> <p>Er werden schuurspunzen of ongeschikte of schurende schoonmaakproducten gebruikt.</p> <p>Dit kan veroorzaakt worden door de structuur van uw kookgerei (verschillende lagen metaal die los van elkaar trillen).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei met een gladde en platte bodem. Zie "Keuze van goed kookgerei" • Zie "Onderhoud en reiniging". • Dit is normaal voor het kookgerei en wijst niet op een probleem. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Sommig kookgerei maakt krakende of klikkende geluiden. | | |

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat te doen |
|--|---|---|
| De inductiekookplaat laat een brommend geluid horen wanneer ze wordt ingesteld op een hoog vermogen. | Dit is te wijten aan de technologie van koken door middel van inductie. | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal, maar het lawaai moet verminderen of volledig verwijderen wanneer u het vermogen vermindert. |

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat te doen |
|--|---|---|
| De ventilator van de inductiekookplaat maakt lawaai. | De ingebouwde ventilator van uw inductiekookplaat dient om te verhinderen dat de elektronische componenten oververhitten. Hij kan blijven werken eenmaal u de plaat hebt uitgeschakeld. | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal en vereist geen actie van uwwege. Schakel de stroom van de inductiekookplaat ter hoogte van de muur niet uit terwijl de ventilator werkt. |
| Het kookgerei warmt niet op en het controlelampje brandt. | De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het niet geschikt is voor koken door middel van inductie. | <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken door middel van inductie. Zie het hoofdstuk "Keuze van goed kookgerei". |
| De inductiekookplaat of een kookzone is helemaal alleen onverwacht uitgeschakeld, er heeft een biep weerklonken en er werd een foutcode weergegeven (over het algemeen met één of twee cijfers die knipperen op de timer). | De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het te klein is voor de kookzone of omdat het niet correct in het midden staat. Technisch defect. | <ul style="list-style-type: none"> • Zet het kookgerei in het midden en vergewis u ervan dat de bodem ervan overeenstemt met de grootte van de kookzone. • Noteer de letters en de cijfers van de foutcode, schakel de stroomonderbreker van de inductiekookplaat in en bel een gekwalificeerd technicus. |

Weergave van defecten en inspectie

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de plaat van het werkoppervlak te demonteren.

Probleemoplossing

1) Foutcode die verschijnt tijdens het gebruik en oplossing:

| Foutcode | Probleem | Oplossing |
|--------------------------------------|--|---|
| Geen automatische recuperatie | | |
| E1 | Defect aan de temperatuursensor van de vitrokeramische plaat -- open circuit. | |
| E2 | Defect aan de temperatuursensor van de vitrokeramische plaat - - kortsluiting. | Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de vitrokeramische plaat. |
| Eb | Defect aan de temperatuursensor van de vitrokeramische plaat | |
| E3 | Hoge temperatuur van de vitrokeramische plaat. | Wacht tot de temperatuur van de vitrokeramische plaat opnieuw normaal is. Raak de bedieningstoets Aan/Uit aan om het toestel opnieuw op te starten. |
| E4 | Defect aan de IGBT-temperatuursensor -- open circuit. | |
| E5 | Defect van de IGBT-temperatuursensor - kortsluiting | Vervang het moederbord. |
| E6 | Hoge temperatuur van de IGBT. | Wacht tot de temperatuur van de IGBT opnieuw normaal is. Raak de bedieningstoets Aan/Uit aan om het toestel opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; indien dit niet het geval is, vervang hem. |

| Foutcode | Probleem | Oplossing |
|-----------|--|---|
| E7 | De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning. | Controleer of de voedingsspanning normaal is. |
| E8 | De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning. | Zet het toestel opnieuw aan eenmaal de voeding normaal is. |
| U1 | Communicatiefout. | Maak opnieuw de verbinding tussen de grafische kaart en het moederbord. Vervang het moederbord of de grafische kaart. |

2) Specifiek defect en oplossing

| Fout | Probleem | Oplossing A | Oplossing B |
|---|---|--|-------------|
| De LED brandt niet wanneer de eenheid wordt aangesloten. | Geen voeding. | Controleer of het toestel goed is aangesloten op het net en dat het stopcontact werkt. | |
| | Defecte verbinding tussen het moederbord en de grafische kaart. | Controleer de verbinding. | |
| | Het moederbord is beschadigd. | Vervang het moederbord. | |
| Sommige bedieningstoetsen werken niet of de LED-weergave is niet normaal. | De grafische kaart is beschadigd. | Vervang de grafische kaart. | |
| | De grafische kaart is beschadigd. | Vervang de grafische kaart. | |

| Fout | Probleem | Oplossing A | Oplossing B |
|---|--|---|---|
| Het controlelampje voor de kookwijze brandt maar de zone verwarmt niet. | Hoge temperatuur van de plaat. | De omgevingstemperatuur is misschien te hoog. De luchtinlaat of de ventilatie zijn misschien geblokkeerd. | |
| | Er werkt iets niet met de ventilator. | Controleer of de ventilator goed werkt; indien dit niet het geval is, vervang hem dan. | |
| | Het moederbord is beschadigd. | Vervang het moederbord. | |
| Het koken stopt plots en er verschijnt een knipperende "u". | Ongeschikt type kookgerei. | Gebruik geschikt kookgerei (zie de instructiehandleiding). | Het detectiecircuit voor het kookgerei is beschadigd, vervang het moederbord. |
| | De diameter van het kookgerei is te klein. | | |
| | De plaat is oververhit. | Het toestel is oververhit. Wacht tot de temperatuur terugkeert naar normaal. Raak de bedieningstoets Aan/Uit aan om het toestel opnieuw op te starten. | |

| Fout | Probleem | Oplossing A | Oplossing B |
|---|---|-----------------------------|-------------|
| De kookzones van dezelfde grootte (de eerste en de tweede bijvoorbeeld) geven "u" weer. | Defecte verbinding tussen het moederbord en de grafische kaart. | Controleer de verbinding. | |
| | De grafische kaart voor het communicatiegedeelte is beschadigd. | Vervang de grafische kaart. | |
| | Het moederbord is beschadigd. | Vervang het moederbord. | |
| Het lawaai van de motor van de ventilator lijkt abnormaal. | De motor van de ventilator is beschadigd. | Vervang de ventilator. | |

De bovenstaande instructies betreffen de evaluatie en de inspectie van de meest courante defecten.

Demonteer zelf het toestel niet om elk gevaar te voorkomen en te vermijden dat inductiekookplaat beschadigd raakt.

Verpakking en milieu

DE VERPAKKINGSMATERIALEN WEGGOOIEN

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen schade die kan optreden tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk omdat ze recycleerbaar zijn. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Uw oud toestel wegwerpen

SELECTIEF SORTEREN VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL




Dit toestel is voorzien van het WEEE-symbool (afval van elektrische en elektronische toestellen). Dit betekent dat op het einde van de levensduur het niet mag worden weggegooid met het huishoudelijk afval, maar naar een lokaal sorteercentrum moet worden gebracht.

■ Het sorteren van afval draagt bij tot het behoud van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid in stand te houden, moeten elektrische en elektronische toestellen op het einde van hun levensduur weggegooid worden volgens zeer specifieke regels die de betrokkenheid van iedereen, zowel leveranciers als gebruikers, vereisen.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of op de verpakking, in geen geval worden weggegooid in een private of openbare vuilnisbak die speciaal bestemd is voor huishoudelijk afval. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt te brengen waar het afval wordt gesorteerd om te worden gerecycleerd of hergebruikt voor andere toepassingen, overeenkomstig deze richtlijn.

Voor de veiligheid van kinderen, bewaar uw oude toestellen op een veilige plaats tot u ze naar een inzamelpunt heeft gebracht.

¡Muchas gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT,

los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Preliminar
Descripción del aparato

B

Utilización del electrodoméstico

Instalación
Panel de control
Funcionamiento del producto
Instrucciones de uso

C

Información práctica

Mantenimiento y limpieza
Instrucciones de cocción
Ajustes de alimentación
Consejos y trucos
Visualización e inspección de averías
Embalaje y medio ambiente
Cómo deshacerse de su antiguo aparato

Preliminar

Instrucciones de seguridad

• Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa.

Instalación

¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio conectarlo correctamente a tierra.
- Las modificaciones al sistema de alimentación del hogar sólo pueden ser realizadas por un electricista cualificado.
- La omisión de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o incluso ocasionar la muerte.

Riesgo de descarga eléctrica

- Tenga cuidado: los bordes de la plancha están afilados.
- La falta de atención a este respecto puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- Nunca coloque ningún material o producto combustible sobre este dispositivo.

- Haga que esta información esté disponible para la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que esto puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, este dispositivo debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este dispositivo debe estar correctamente instalado y conectado a tierra sólo por una persona cualificada.
- Este dispositivo debe conectarse a un circuito que incluya un disyuntor que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación a la red.
- La instalación incorrecta del dispositivo puede invalidar la garantía o la responsabilidad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por uno de sus técnicos o por una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años como mínimo y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si se encuentran bajo vigilancia o si se les proporcionan las instrucciones relativas al uso seguro del producto y comprenden los riesgos a los que se exponen. No deje que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de menores sin vigilancia. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, ya que la vitrocerámica u otra superficie protege las piezas activas del aparato.

- No utilice nunca un limpiador a vapor.
- No coloque encima de la superficie de la placa objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas pues podrían calentarse.
- No utilice aparatos un limpieza con vapor para limpiar su placa de cocción.
- Después de su uso, apague la placa pulsando el botón: no confíe este paso al sensor del aparato; hágalo usted.
- El aparato no ha sido diseñado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto.

ADVERTENCIA

- Las piezas accesibles del aparato pueden calentarse durante su uso.
- Es conveniente no tocar ninguna parte de los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato salvo si están bajo vigilancia continua.
- La cocción desatendida en una cocina con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio.
- No intente JAMÁS apagar un incendio con agua. Apague el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una manta ignífuga, por ejemplo.

ATENCIÓN

- El procedimiento de cocción debe supervisarse. La cocción corta debe controlarse continuamente.
- Riesgo de incendio: no almacenar objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA

Solo use los protectores de placas de cocción diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o que este recomienda en las instrucciones de uso como placas de protección adecuadas o protectores de placas de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

- Se debe prever un medio de desconexión de la red de alimentación con una distancia de apertura de los contactos de todos los polos en las canalizaciones fijas conforme a las reglas de instalación.
- En cuanto a la información sobre la instalación, consulte el apartado siguiente del manual

Manejo y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en un plato roto o agrietado. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato a la red eléctrica (disyuntor) y solicite asistencia técnica.
- Apague la placa de rejilla en el disyuntor antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- La omisión de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o incluso ocasionar la muerte.

Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para verificar que su implante no se verá afectado por el campo electromagnético.
- La omisión de este consejo puede ocasionar la muerte.

Peligro por superficie caliente

- Durante el uso, las piezas accesibles de este dispositivo se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No ponga su cuerpo, ropa u otros artículos que no sean utensilios de cocina adecuados en contacto con la placa hasta que la superficie se haya enfriado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Las asas de las sartenes y cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de los recipientes no se encuentran sobre otras zonas de cocción calientes. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- La omisión de este consejo puede causar quemaduras y abrasiones.

Riesgo de descarga eléctrica

- El borde afilado de un rascador queda expuesto cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con mucho cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños en todo momento.
- La falta de atención a este respecto puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando. Los derrames son causa de humos y salpicaduras aceitosas que pueden dar lugar a fuego.

- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje objetos ni utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, MP3 reproductores) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección del utensilio para apagar las zonas de cocción al retirar los utensilios.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sientan, se paren o se suban.
- No guarde artículos de interés para niños en los armarios que hay encima del aparato. Si se suben a la placa, los niños pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la habitación cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Los niños o las personas con discapacidades que limitan su capacidad para usar el dispositivo deben tener una persona responsable y competente que explique cómo usarlo. Esta persona debe ser capaz de asegurarse de que

puede utilizar el aparato sin peligro para sí misma ni para otras personas a su alrededor.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la plancha de la rejilla.
- No se coloque sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes desconchados y no deslice los recipientes sobre la placa de inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni agentes de limpieza abrasivos para limpiar la plancha de rejilla, ya que podrían rayarla.
- Este aparato está destinado a usos domésticos y a fines similares, tales como :
 - una zona de cocina reservada al personal de las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;
 - las granjas;
 - su uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tales como alojamientos rurales.

Le felicitamos por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones e instalación con el fin de comprender completamente cómo instalar y utilizar su equipo correctamente.

Para la instalación, lea el capítulo Instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad y conserve este manual de instalación/instrucciones para futuras consultas.

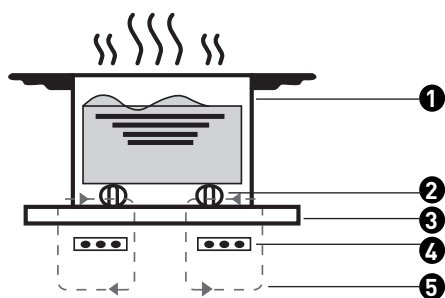
Descripción del aparato

Vista superior

- ① Zona 1800/2000 W máximo.
- ② Zona 1900/2000 W máximo.
- ③ Zona 3000/3600 W máximo.
- ④ Zona 1900/2000 W máximo.
- ⑤ Zona 1800/2000 W máximo.
- ⑥ Zona 3000/3600 W máximo.
- ⑦ Panel de control
- ⑧ Plato de vidrio

Principio de funcionamiento

La cocción por inducción es un modo de cocción seguro, moderno, eficiente y económico. Funciona con vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en los utensilios de cocina, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente debido al calentamiento del propio utensilio.



① Cazuela de hierro fundido

② Circuito magnético

③ Placa vitrocerámica

④ Bobina de inducción

⑤ Corrientes inducidas

Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención al capítulo «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en la placa de inducción.

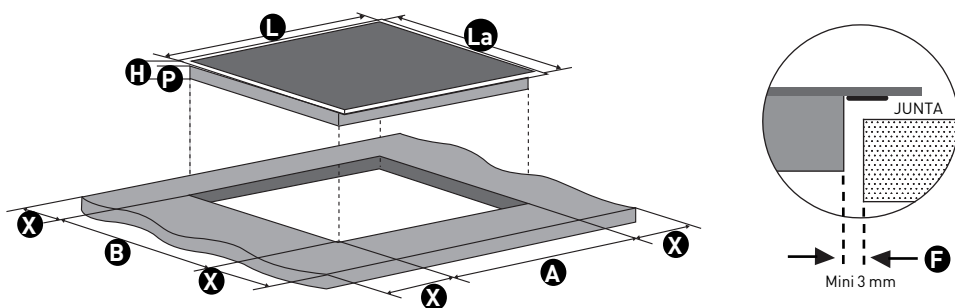
Instalación

Selección del equipo de instalación

- Cortar la encimera de acuerdo con las dimensiones mostradas en el diagrama.
- para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio de al menos 5 cm alrededor del recorte.
- asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione una encimera de un material aislante y resistente al calor (la madera y materiales similares fibrosos o higroscópicos no deben utilizarse como encimera a menos que se trate específicamente) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa de rejilla. Tal como se muestra a continuación:

NOTA

La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies interiores de la superficie de trabajo debe ser de al menos 3 mm/.

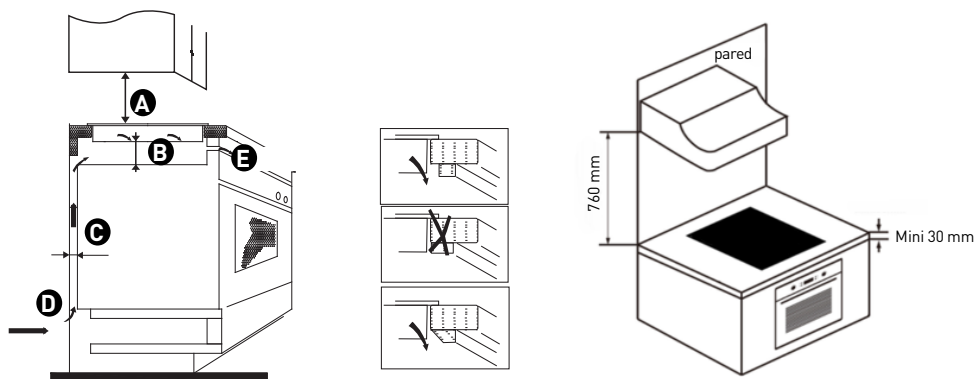


| L (mm) | La (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|---------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

En todo caso, asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada de aire y la ventilación no están obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción funciona correctamente, como se muestra a continuación.

NOTA

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

**A** (mm)

760

B (mm)

50 mini

C (mm)

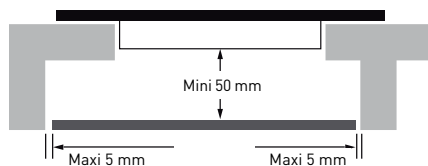
20 mini

D

Entrada de aire

ESalida de aire
5 mm**ADVERTENCIA****Asegurar una ventilación adecuada**

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no están obstruidas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior muy caliente de la placa cuando se está utilizando, es necesario colocar un panel de madera fijado mediante tornillos, situado como mínimo a 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los criterios que se indican a continuación.



ADVERTENCIA

Hay orificios de ventilación en el exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera después de instalar la placa.

ADVERTENCIA

- El adhesivo que sujeta el revestimiento plástico o la madera en los muebles debe soportar una temperatura de al menos 150°C para evitar que el revestimiento se salga.
- La pared posterior y las superficies circundantes y adyacentes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la superficie de trabajo es plana y horizontal, y las holguras necesarias no están obstruidas.
- la encimera está fabricada con material aislante y resistente al calor.
- Si la placa está instalada en la parte superior de un horno, el horno tiene un ventilador incorporado para la refrigeración.
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad, estándares y regulaciones aplicables.
- un disyuntor adecuado para la desconexión completa de la red eléctrica se incorpora en el cableado permanente, se monta y se coloca de forma que cumpla con las normas y normativas de cableado locales.

- el disyuntor es de tipo aprobado y tiene una separación de contacto de vacío de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las reglas de cableado locales permiten esta variación en los requisitos).
- el usuario puede acceder fácilmente al disyuntor una vez instalada la placa.
- usted ha consultado a las autoridades y estatutos locales en caso de duda sobre la instalación.
- utilizó acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de la pared alrededor de la placa.

Después de instalar la placa, asegúrese de que

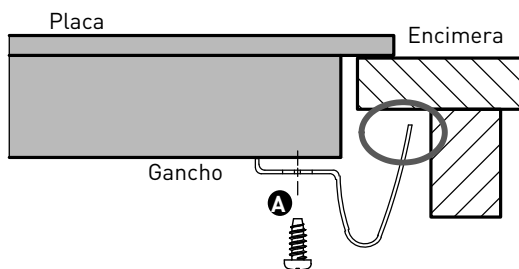
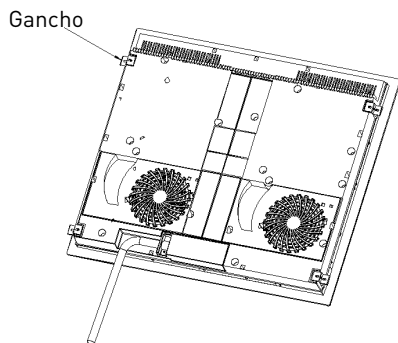
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de cajones o puertas de armarios.
- hay suficiente flujo de aire fresco entre el exterior de los armarios y la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o armario, se instala una barrera térmica debajo de la base de la placa.
- el usuario puede acceder fácilmente al disyuntor.

Antes de colocar los ganchos de montaje

- el aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice la caja de embalaje).
- no fuerce los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición de los ganchos

- Fije la placa en la encimera atornillando los 4 ganchos de la parte inferior de la placa (consulte la figura) después de la instalación.
- Ajuste la posición de los ganchos según el grosor de la encimera.



ADVERTENCIA

Bajo todas las circunstancias, los ganchos no deben tocar la superficie interior de la encimera después de la instalación (consulte la figura).

ATENCIÓN

1. La placa de inducción debe ser instalada por un técnico o instalador cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca haga esto usted mismo.

2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad generada puede dañar los componentes electrónicos de la placa.

3. La placa de inducción debe instalarse de forma que el calor se disipe fácilmente para mejorar su fiabilidad.

4. La pared y el área por encima de la placa de rejilla deben ser capaces de soportar el calor.

5. Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.

6. No utilice nunca un limpiador a vapor.

Conecte la placa a la fuente de alimentación**ADVERTENCIA**

Esta placa sólo debe conectarla a la red eléctrica por parte de una persona cualificada.

Antes de conectar la placa a la red, asegúrese de que:

1. El sistema de cableado doméstico está adaptado a la fuente de alimentación de la placa.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de datos.
3. El cable de alimentación puede transportar la carga indicada en la placa de características.

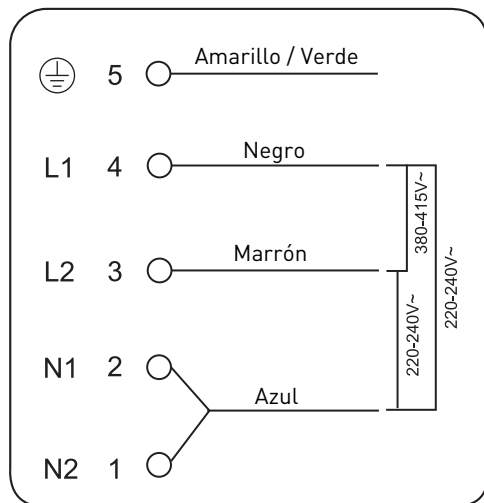
Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice un adaptador, un cable alargador o un enchufe, ya que podría provocar un sobrecalentamiento o un incendio.

El cable de alimentación no debe estar en contacto con piezas calientes y debe colocarse de forma que su temperatura nunca supere los 75 °C.

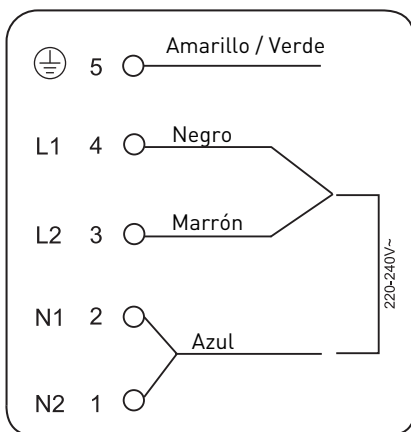
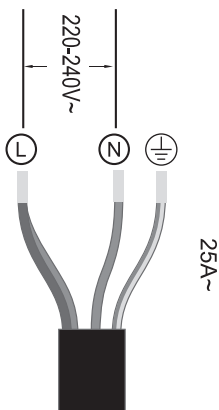
ADVERTENCIA

Consulte con un electricista para asegurarse de que su sistema de cableado doméstico es adecuado para su uso sin modificaciones.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

**ADVERTENCIA**

Si el número total de zonas de cocción del aparato que ha elegido es de 4 o más, el aparato se puede conectar directamente a la red a través de una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.

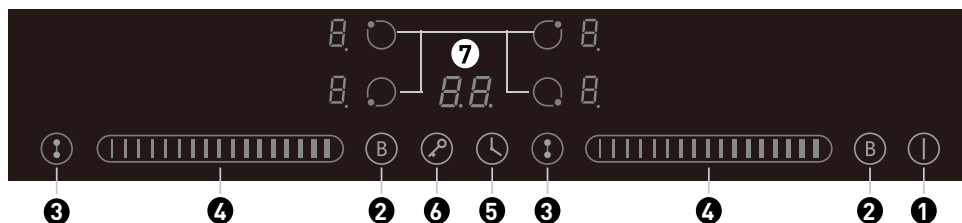


- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el departamento de servicio con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si la unidad está conectada directamente a la red eléctrica, debe instalarse un RCD, con una abertura de al menos 3 mm entre los contactos.
- el instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente de acuerdo con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- el cable debe ser revisado regularmente y reemplazado sólo por un técnico autorizado.

ADVERTENCIA

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa ya no son accesibles después de la instalación.

Panel de control

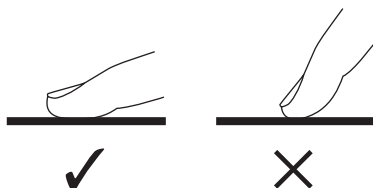


- 1** Puesta en marcha/parada
- 2** Booster (calentamiento rápido)
- 3** Área flexible
- 4** Control deslizante táctil de potencia/temporizador
- 5** Temporizador
- 6** Bloqueo
- 7** Selección de zonas de cocción


Funcionamiento del producto

Controles táctiles

- los controles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión sobre ellos.
- use la pulpa de su dedo, no su punta.
- escuchará un pitido cada vez que se guarde un contacto.
- mantenga los controles limpios y libres de objetos (por ejemplo, utensilio o toalla). Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

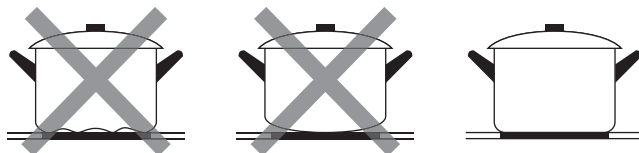


Elegir el recipiente adecuado

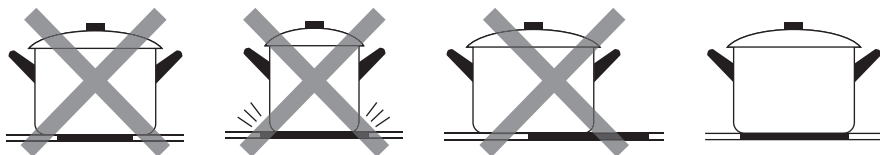
- use sólo utensilios con un fondo adecuado para cocinar por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior del utensilio.
- puede comprobar si su utensilio es adecuado haciendo una prueba de magnetismo. Pase un imán hacia la parte inferior del utensilio. Si se siente atraído, el utensilio es adecuado para la inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Pon agua en el utensilio que quieras revisar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, el utensilio es adecuado.
- Los utensilios de cocina hechos con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y terracota.



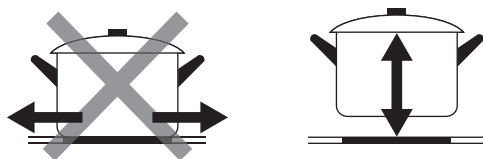
- No utilice utensilio con bordes desconchados o con un fondo curvado.



- asegúrese de que la parte inferior del utensilio esté lisa, plana sobre el cristal y del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios con un diámetro tan ancho como el dibujo del área elegida. Si utiliza un recipiente ligeramente más ampliamente, la energía se utilizará con su máxima eficiencia. Si utiliza un recipiente más pequeño, la eficiencia puede ser inferior a la esperada. La placa no puede detectar un recipiente de menos de 140 mm de diámetro. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



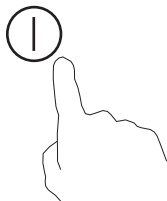
- siempre levante los recipientes de la placa de inducción - no los deslice, ya que podría rayar el cristal.



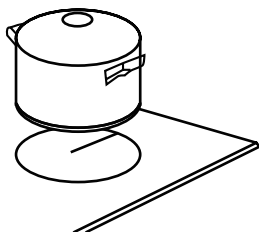
Instrucciones de uso

Comience a cocinar

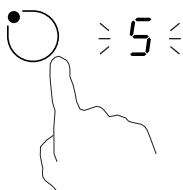
- Toque el control de encendido/apagado. Una vez que la placa está encendida, el pitido suena una vez, todos los indicadores mostrarán “-” o bien “- -” que indica que la plancha ha entrado en modo de reposo.



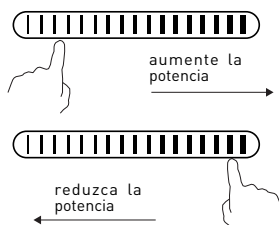
- coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que la parte inferior del utensilio y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.



- Toque el control de selección de la zona de cocción y la luz situada junto al botón parpadeará



- Seleccione el nivel de potencia tocando el control deslizante
- Si no selecciona un ajuste de potencia, después de un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- Puede cambiar el ajuste de potencia en cualquier momento durante la cocción.



Si el piloto indicador parpadea $\Rightarrow \underline{\text{U}} \Leftarrow$ alternativamente con el ajuste de potencia,

esto significa que:

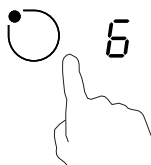
- no ha colocado el utensilio en la zona de cocción correcta, o.
- el utensilio que utilice no es adecuado para la cocción por inducción, o.
- el utensilio es demasiado pequeño o no está centrado correctamente en la zona de cocción.

La placa no se calentará hasta que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.

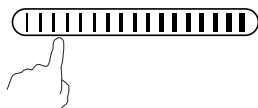
El piloto desaparecerá $\underline{\text{U}}$ automáticamente después de un minuto si no se coloca ningún recipiente adecuado en la zona de cocción.

Termine de cocinar

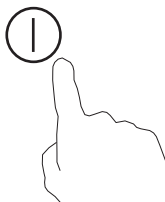
- Toque el control para seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



- Apague la zona de cocción moviendo el cursor a la posición “ | ». Asegúrese de que aparece como 0.



- apáguese toda la plancha tocando el control de encendido/apagado.



- tenga cuidado con las superficies calientes

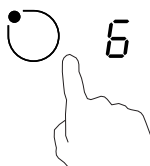
La letra H muestra qué superficies de cocción están calientes. Desaparece cuando estas zonas se han enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar para ahorrar energía: si desea seguir calentando los utensilios, utilice la zona de cocción mientras está caliente.



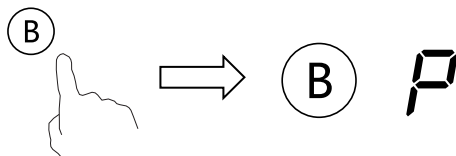
Utilice la función de booster

Active la función de booster

- Toque el control de selección de la zona de cocción.

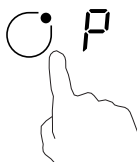


- Toque el control del booster (B), el indicador de la zona mostrará "P" y la potencia será máxima.

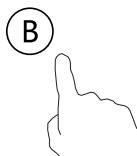


Cancele la función de booster

- Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea cancelar la función de booster



- Toque el control Booster (B) para cancelar la función Booster, la zona de cocción volverá a su ajuste anterior.



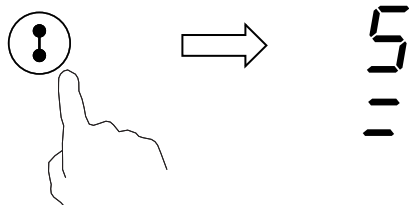
- esta función está disponible para todas las zonas de cocción.
- la zona de cocción vuelve a su ajuste anterior después de 5 minutos.
- Si el ajuste anterior era 0, cambiará a 9 después de 5 minutos.

Área flexible

- esta zona se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes según sea necesario.
- el área flexible consta de dos conductores independientes que se pueden controlar por separado.

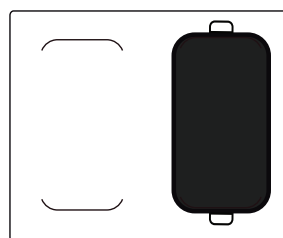
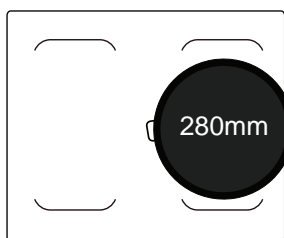
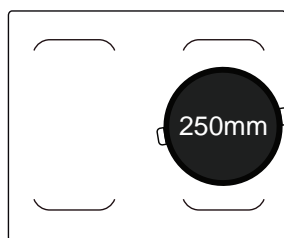
En área grande

1. Para activar la zona flexible como una sola zona grande, toque el comando Zona flexible.



2. En el modo de zona grande, le recomendamos que utilice los siguientes utensilios de cocina:

utensilio para hornear de 250 o 280 mm de diámetro (forma redonda u ovalada)

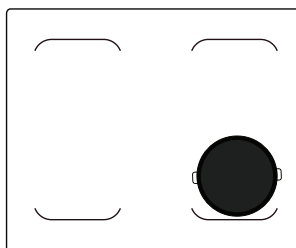
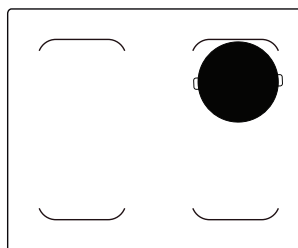


Le recomendamos que no utilice configuraciones distintas a las tres que se muestran anteriormente, ya que esto puede afectar al funcionamiento del aparato.

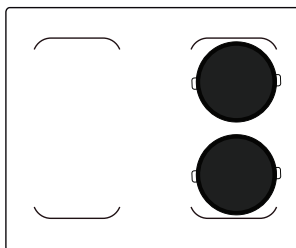
En dos zonas independientes

Utilice la zona flexible como dos zonas diferentes, con dos ajustes de alimentación.

- (A) Coloque un utensilio en la parte superior o inferior del área flexible.



(b) coloque un utensilio a cada lado del área flexible.



Advertencia: Asegúrese de que el utensilio tiene más de 120 mm de diámetro.

Bloqueo de los controles

- puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, para evitar que los niños encen accidentalmente las zonas de cocción).
- cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto on/off están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control Lock

El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

Mantenga pulsados los controles durante un tiempo.

ADVERTENCIA

Cuando la plancha está en modo bloqueado, todos los controles se desactivan excepto ON/OFF ① : Aún puede apagar la plancha con el comando de encendido/apagado ① en caso de emergencia, pero debe desbloquearla antes de realizar cualquier nueva operación.

Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes.

- Puede utilizarlo como indicador de tiempo sencillo. En este caso, el temporizador no apagará la zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- puede desactivarla una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo. El ajuste máximo del temporizador es de 99 minutos.

A) Utilice el temporizador como indicador de tiempo

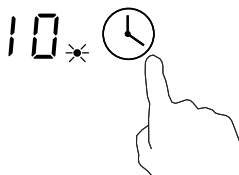
Si no selecciona una zona de cocción

- asegúrese de que la placa está colocada.

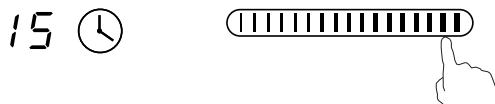
NOTA

Para utilizar el temporizador, debe haber al menos una zona de cocción activa.

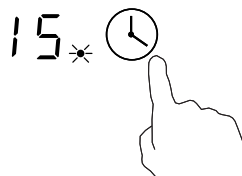
- Toque el control del temporizador, el número 10 aparecerá en el temporizador y el 0 parpadeará.



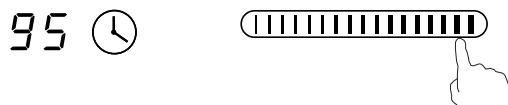
- Ajuste los minutos tocando el control deslizante, por ejemplo, 5.



- Toque de nuevo el control del temporizador, el '1' parpadeará

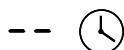


- establezca las decenas de minutos tocando el control deslizante, por ejemplo 9, y ha ajustado el temporizador en 95 minutos.



- una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás inmediatamente. Se muestra el tiempo restante.

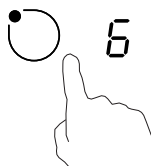
cuando haya transcurrido el tiempo establecido, el zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará • - - ».



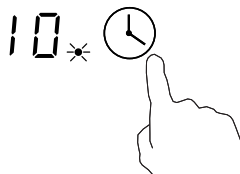
b) establezca el temporizador para desactivar una zona de cocción

Ajuste una sola zona

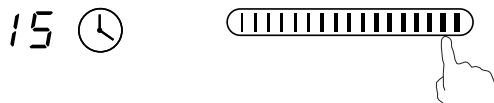
- Toque la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.



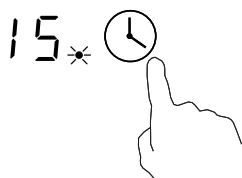
- sin esperar, toque el control del temporizador. El número 10 se mostrará en el temporizador y el 0 parpadeará.



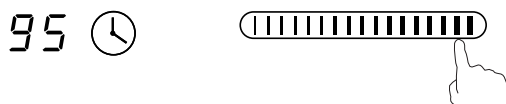
- Ajuste los minutos tocando el control deslizante, por ejemplo, 5.



- Toque de nuevo el control del temporizador, el '1' parpadeará.



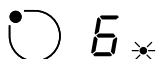
- establezca las decenas de minutos tocando el control deslizante, por ejemplo 9, y ha ajustado el temporizador en 95 minutos.



- una vez ajustado el temporizador, comienza la cuenta atrás inmediatamente. Se muestra el tiempo restante.

NOTA

El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia indica la zona seleccionada.



- cuando el tiempo de cocción ha terminado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.



ADVERTENCIA

Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas.

Las imágenes siguientes son sólo de referencia y prevalece el producto final.

Ajustar varias zonas

Para ajustar varias zonas, los pasos son los mismos que para ajustar una sola zona.

Al ajustar el temporizador para varias zonas de cocción al mismo tiempo, se activan los puntos de las zonas de cocción respectivas. El temporizador muestra el ajuste más corto. El punto de la zona correspondiente a este ajuste parpadea.

La pantalla es la siguiente:



Una vez transcurrido el tiempo, la zona correspondiente se apagará. A continuación, el temporizador muestra el siguiente ajuste y el punto de la zona correspondiente a dicho ajuste parpadea.

El cartel es el siguiente:



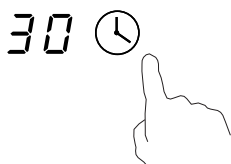
Si toca el control de selección de la zona de cocción, la hora ajustada se mostrará en la luz del temporizador.

c) Cancelar el temporizador

- Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea cancelar el temporizador.



- Toque el control del temporizador, la luz indicadora parpadeará.



- Toque el control deslizante para ajustar la hora a 00 y el temporizador se cancelará

Tiempo de funcionamiento predeterminado

El apagado automático es una función de protección de seguridad para la placa de inducción. Apaga automáticamente la plancha aunque se olvide de hacerlo. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

| Nivel de potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se retira el recipiente, la placa de rejilla deja de calentar inmediatamente la zona de cocción y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

ADVERTENCIA

Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este dispositivo.

Mantenimiento y limpieza

| ¿Qué? | ¿Cómo? | Importante ! |
|--|--|---|
| <p>Suciedad común en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o derrames de líquidos no edulcorados en el vidrio)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de inducción. 2. Aplique un detergente apto para placas de cocción mientras el cristal esté todavía caliente (¡pero no demasiado!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o con una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la placa de inducción. | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando la plancha está apagada, aunque no haya ninguna indicación de superficie caliente, la zona de cocción puede seguir emitiendo calor. Tenga mucho cuidado. • Las esponjas engrasables, algunas esponjas de nailon y los agentes de limpieza potentes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para asegurarse de que el producto o la esponja son adecuados. • No deje nunca residuos del producto limpiador sobre la placa: el cristal podría mancharse de forma permanente. |

| ¿Qué? | ¿Cómo? | Importante ! |
|---|---|---|
| Derrames, alimentos fundidos y salpicaduras dulces y calientes en el vidrio | <p>Elimine inmediatamente estos residuos con una espátula, con un cuchillo plano o con un rascador apto para placas de inducción, prestando atención a las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague completamente la placa de cocción. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe los alimentos que se hayan desbordado empujándolos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad con un paño o con una toallita de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 correspondientes a la «Suciedad común sobre el cristal» y mostrados anteriormente. | <ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas de los alimentos derretidos o endulzados tan pronto como sea posible. Si deja que se enfríen en la placa, más tarde puede resultar difícil retirarlos e incluso pueden llegar a dañar la placa de forma permanente. • Riesgo de corte: cuando se retira su precinto de seguridad, la cuchilla de un rascador está extremadamente afilada. Utilícelo con mucho cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños en todo momento. |
| Derrames sobre los controles | <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de inducción. 2. Limpie el desbordamiento 3. Limpie la zona de control con un paño o con una esponja limpios y húmedos. 4. Seque el área completamente con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa de inducción. | <ul style="list-style-type: none"> • La placa puede emitir un pitido y apagarse por sí misma, y las teclas de control no funcionarán mientras estén cubiertas de líquido. Asegúrese de secar completamente el área de control antes de volver a encender la plancha. |

Instrucciones de cocción

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al freír alimentos, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza el refuerzo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente, causando graves riesgos de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos estén hirviendo, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reduce los tiempos de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o de grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a alta potencia y reduzca la potencia cuando los alimentos estén calientes.

Cocinar a fuego lento, cocer arroz

• La cocción a fuego lento consiste en cocinar los alimentos por debajo del punto de ebullición, en torno a unos 85 °C, momento en que aparecen burbujas solo de forma ocasional en la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para preparar deliciosas sopas y guisos tiernos, ya que se potencian los sabores sin cocinar los alimentos en exceso. Del mismo modo, es recomendable cocinar las salsas a base de huevo o las salsas espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

• Algunas tareas, como la cocción del arroz por absorción, pueden requerir un ajuste algo más elevado que el modo más bajo con el fin de garantizar que los alimentos se cocinen correctamente y en el tiempo recomendado.

Filetes a la plancha

Para cocinar jugosas y sabrosas carnes:

1. Deje que la carne vaya alcanzando la temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de cuello alto.

3. Engrase de aceite ambas caras del filete con ayuda de un pincel. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y coloque encima la carne.
4. Dé la vuelta al filete tan solo una vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del grado de cocción deseado. Este tiempo puede variar de unos 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para evaluar el grado de cocinado: cuanto más firme se muestre, más se habrá cocinado.
5. Antes de servirlo, deje reposar el filete sobre un plato caliente durante unos minutos para que la carne se relaje.

Saltear alimentos

1. Escoja un wok de fondo plano compatible con equipos de inducción o, en su lugar, utilice una sartén de gran tamaño.
2. Tenga a mano todos los ingredientes y utensilios. El cocinado debe ser rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, hágalo en varias tandas.
3. Precaliente la sartén rápidamente y añada dos cucharadas de aceite sobre la misma.
4. Cocine primero la carne y resérvela, procurando que no pierda el calor.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero firmes, baje la temperatura de cocinado, incorpore de nuevo la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para comprobar que todos estén cocinados.
7. Sirva los alimentos inmediatamente.

Detección de elementos pequeños

Cuando se deja un utensilio de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, aluminio) o un elemento más pequeño (por ejemplo, cuchilla, horquilla, llave) en la plancha, ésta pasará automáticamente al modo de espera después de un minuto. El ventilador sigue enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de alimentación

Los siguientes ajustes son tan solo indicativos. El ajuste exacto depende de varios factores, incluidos el equipo empleado y las cantidades cocinadas. Experimente con la plancha para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

| Ajustes de la alimentación | Adecuado para |
|----------------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• recalentar suavemente pequeñas cantidades de alimentos• derretir chocolate, mantequilla y alimentos fácilmente inflamables• cocinar a fuego lento o suave• recalentar lentamente |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• recalentar• cocinar a fuego lento rápidamente• cocer arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• tortitas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• saltear• cocer pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• saltear con fuego vivo• rebozar• llevar una sopa a ebullición• hervir agua |

Consejos y trucos

| Problema | Causas posibles | ¿Qué hacer? |
|--|--|--|
| La placa de inducción no se enciende. | No hay corriente. | <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y encendida. • Verifique si hay un corte de energía en casa o en su vecindario. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico de servicio cualificado. |
| Los controles táctiles no responden. | Los controles están bloqueados. | <ul style="list-style-type: none"> • Desbloquear los controles. Consulte el capítulo 'Uso de la placa de inducción' para obtener instrucciones. |
| Los controles táctiles son difíciles de usar. | Puede que haya una fina capa de agua en los controles o que utilice la punta del dedo para tocarlos. | <ul style="list-style-type: none"> • asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la pulpa de los dedos para tocar los controles. |
| El cristal está rayado. | Utensilios de cocina con bordes ásperos. | <ul style="list-style-type: none"> • use utensilios de cocina con un fondo liso y plano. Consulte Selección del recipiente adecuado |
| | Se han utilizado estropajos o agentes de limpieza inadecuados o abrasivos. | <ul style="list-style-type: none"> • CFR. «Mantenimiento y limpieza». |
| <ul style="list-style-type: none"> • algunos utensilios producen ruidos de agrietamiento o traqueteo. | Esto puede ser causado por la estructura de sus utensilios (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente). | <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal para los utensilios, y no indica un problema. |
| La placa de inducción emite un sonido de golpeteo cuando se ajusta a alta potencia. | Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción. | <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal, pero el ruido debería desaparecer o desaparecer completamente cuando se reduce la potencia. |

| Problema | Causas posibles | ¿Qué hacer? |
|--|--|---|
| <p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p> | <p>El ventilador integrado de la placa de inducción se utiliza para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando después de apagar la plancha.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • esto es normal y no requiere acción por su parte. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento. |
| <p>El utensilio de cocina no se calienta y el piloto se ilumina.</p> | <p>La cocina de inducción no puede detectar el utensilio porque no es adecuada para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar el utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o porque no está centrado correctamente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • use utensilios adecuados para cocinar por inducción. Consulte el capítulo 'Cómo elegir el recipiente adecuado'. • Centre el utensilio y asegúrese de que la parte inferior del utensilio coincide con el tamaño de la zona de cocción. |
| <p>La placa de inducción o una zona de cocción se han apagado inesperadamente por sí sola, se ha emitido un pitido y se muestra un código de error (normalmente con uno o dos dígitos parpadeando en el temporizador).</p> | <p>Fallo técnico.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Anote las letras y números del código de error, apague el interruptor de la placa de inducción y llame al servicio técnico cualificado. |

Visualización e inspección de averías

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de error que aparece durante el uso y la solución:

| Código de error | Problema | Solución |
|---------------------------------------|--|---|
| No hay recuperación automática | | |
| E1 | Fallo del sensor de temperatura de la vitrocerámica -- circuito abierto. | |
| E2 | Fallo del sensor de temperatura de la vitrocerámica - - cortocircuito. | Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura cerámico de vidrio. |
| EB | Fallo del sensor de temperatura de la vitrocerámica | |
| E3 | Alta temperatura de la placa vitrocerámica. | Espere hasta que la temperatura de la placa de cristal de cerámica vuelva a ser normal. Toque el control de encendido para reiniciar el dispositivo. |
| E4 | Fallo del sensor de temperatura IGBT -- circuito abierto. | |
| E5 | Fallo del sensor de temperatura IGBT --cortocircuito | Vuelva a colocar la placa de alimentación. |
| E6 | Alta temperatura IGBT. | Espere hasta que la temperatura IGBT vuelva a la normalidad. Toque el control de encendido para reiniciar el dispositivo. Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no, llénelo. |

| Código de error | Problema | Solución |
|-----------------|--|--|
| E7 | La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal. | Compruebe si la tensión de alimentación es normal. |
| E8 | La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal. | Vuelva a encenderlo cuando la alimentación sea normal. |
| U1 | Error de comunicación. | Retire y vuelva a insertar la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Vuelva a colocar la placa de alimentación o la placa de visualización. |

2) fallo y solución específicos

| Error | Problema | Solución A | Solución B |
|--|--|---|------------|
| El LED no se ilumina cuando la unidad está enchufada. | No hay alimentación. | Compruebe si el aparato está conectado a la red y si la toma de corriente funciona. | |
| | Conexión defectuosa entre la placa de la fuente de alimentación y la placa de la pantalla. | Compruebe la conexión. | |
| | La tarjeta de alimentación está estropeada. | Vuelva a colocar la placa de alimentación. | |
| Algunos controles no funcionan o la pantalla LED no es normal. | La placa de visualización está dañada. | Vuelva a colocar la placa de visualización. | |
| | La placa de visualización está dañada. | Vuelva a colocar la placa de visualización. | |

| Error | Problema | Solución A | Solución B |
|---|---|---|---|
| El indicador de modo de cocción está encendido, pero la zona no se calienta. | Alta temperatura de la placa. | La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la ventilación pueden estar bloqueadas. | |
| | Algo no funciona con el ventilador. | Compruebe que el ventilador funciona correctamente; En caso contrario, sustituya la pieza. | |
| | La tarjeta de alimentación está estropeada. | Vuelva a colocar la placa de alimentación. | |
| El proceso de cocción se detiene repentinamente y aparece una u intermitente. | Tipo incorrecto de utensilio. | Utilice un recipiente adecuado (consulte el manual de instrucciones). | El circuito de detección de la herramienta está dañado, sustituir la platina de potencia. |
| | El diámetro del utensilio es demasiado pequeño. | | |
| | La placa se ha sobrecalentado. | El aparato se ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Toque el control de encendido para reiniciar el dispositivo. | |

| Error | Problema | Solución A | Solución B |
|--|--|---|------------|
| Las zonas de cocción del mismo tamaño (por ejemplo, la primera y la segunda) muestran «u». | Conexión defectuosa entre la placa de la fuente de alimentación y la placa de la pantalla. | Compruebe la conexión. | |
| | La placa de visualización de la parte de comunicación está dañada. | Vuelva a colocar la placa de visualización. | |
| | La placa base está dañada. | Vuelva a colocar la placa de alimentación. | |
| El ruido del motor del ventilador parece anormal. | El motor del ventilador está dañado. | Sustituya el ventilador. | |

Las instrucciones anteriores son para la evaluación e inspección de los fallos más comunes. No desmonte el aparato por sí mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Embalaje y medio ambiente

DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

Los materiales del embalaje protegen su aparato de los daños que puedan ocurrir durante el transporte. Estos materiales son respetuosos con el medio ambiente, puesto que pueden reciclarse. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, ahorrar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo deshacerse de su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura doméstica, sino que debe dejarlo en el centro de recogida local. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil deben eliminarse de acuerdo con reglas muy específicas que requieren la participación de todos, proveedores o usuarios.

Por ello, su aparato, tal y como lo indica el símbolo  en su placa de características o el embalaje, no debe tirarse en una basura doméstica privada o pública. El usuario tiene derecho a llevar el aparato a un punto de recogida público que selecciona los residuos destinados a ser reciclados o reutilizados para otras aplicaciones, conforme a esta directiva.

Para garantizar la seguridad infantil, guarde sus viejos aparatos en un lugar seguro, fuera de su hogar, hasta que pueda llevarlos a un punto de recogida.

Grazie!

Grazie di aver scelto questo prodotto VALBERG. Scelti, testati e raccomandati da ELECTRO DEPOT, i prodotti a marchio VALBERG assicurano un utilizzo semplice, prestazioni affidabili e una qualità impeccabile.

Grazie a questo apparecchio, ogni utilizzo sarà motivo di soddisfazione.

Benvenuti da ELECTRO DEPOT.

Il nostro sito internet è consultabile al seguente indirizzo: www.electrodepot.fr



A **Panoramica
dell'apparecchio**

Premessa
Descrizione dell'apparecchio

B **Utilizzo
dell'apparecchio**

Installazione
Pannello comandi
Funzionamento del prodotto
Istruzioni per l'uso

C **Informazioni pratiche**

Manutenzione e pulizia
Istruzioni per la cottura
Impostazioni della potenza
Consigli e suggerimenti
Visualizzazione dei guasti e ispezione
Imballaggio e ambiente
Gettare il vecchio apparecchio

Premessa

Avvertenze di sicurezza

• La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere attentamente le presenti informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Rischio di scossa elettrica

• Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di uso e manutenzione.

• Il collegamento a un idoneo cablaggio con messa a terra è obbligatorio e di fondamentale importanza.

• Eventuali modifiche all'impianto di alimentazione domestico possono essere effettuate esclusivamente da elettricisti qualificati.

• L'inosservanza di queste indicazioni può essere causa di scosse elettriche o morte.

Rischio di taglio

• Attenzione: i bordi della piastra sono taglienti.

• Operazioni imprudenti possono provocare lesioni o tagli.

Avvertenze di sicurezza importanti

• Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

• Non riporre mai prodotti o materiali combustibili sull'apparecchio.

- Fornire queste informazioni all'installatore dell'apparecchio per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare possibili pericoli, installare l'apparecchio secondo quanto previsto dalle presenti istruzioni di installazione.
- L'apparecchio può essere adeguatamente installato e messo a terra esclusivamente da una persona qualificata.
- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di interruttore sezionatore che consente una disconnessione totale dall'alimentazione.
- Un'installazione scorretta può comportare l'annullamento di qualsiasi garanzia o la declinazione di ogni responsabilità.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da uno dei suoi tecnici o da una persona con le stesse qualifiche, onde evitare qualsiasi pericolo.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.

AVVERTENZA

Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per prevenire eventuali scosse elettriche, poiché la superficie in vetroceramica o materiali simili protegge le parti in tensione dell'apparecchio.

- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie della piastra oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi in quanto possono accumulare calore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura premendo il pulsante: non affidarsi alla funzione di rilevamento della presenza delle padelle per spegnere le zone di cottura.
- L'apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.

AVVERTENZA

- Le parti accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi durante l'utilizzo.
- Prestare attenzione a evitare di toccare le parti calde.
- Impedire ai bambini al di sotto degli 8 anni di avvicinarsi a meno che non siano sorvegliati continuamente.
- Se non monitorata, la cottura con grasso o olio può essere fonte di pericolo e provocare incendi.
- **NON TENTARE MAI** di spegnere le fiamme con acqua; spegnere invece l'apparecchio e coprire le fiamme per esempio con un coperchio o con una coperta antifiama.

ATTENZIONE

- Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura breve deve essere monitorato continuamente.
- Rischio di incendio: non riporre oggetti di alcun tipo sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA

Utilizzare soltanto protezioni per piani di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio o indicate da quest'ultimo nelle istruzioni d'uso come protezioni specifiche per piani di cottura o protezioni per piani di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- Nelle condutture fisse deve essere previsto un mezzo di scollegamento dalla rete di alimentazione, con una distanza di apertura dei contatti da tutti i poli, in conformità con le norme di installazione.
- Per informazioni sull'installazione, fare riferimento al seguente paragrafo del manuale.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare su piani cottura rotti o crepati. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o presentare crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura dall'interruttore a parete prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.
- L'inosservanza di queste indicazioni può essere causa di scosse elettriche o morte.

Pericoli per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (per es. pompe di insulina) devono preventivamente consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'apparecchio, al fine di sincerarsi che non vi siano interferenze con il campo elettromagnetico.
- L'inosservanza di questo punto può essere causa di morte.

Pericoli connessi alle superfici calde

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio possono sviluppare un calore tale da provocare ustioni.
- Finché la superficie non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, vestiti né altri oggetti, ad eccezione di padelle e padelle idonee.
- Non lasciare avvicinare i bambini.
- I manici delle padelle possono scottare. Verificare che i manici delle padelle non siano disposti sopra altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo punto può essere causa di ustioni e scottature.

Rischio di taglio

- Quando la copertura di sicurezza del raschietto è ritratta, la lama tagliente è esposta. Prestare la massima attenzione durante l'uso e riporre lo strumento al di fuori della portata dei bambini.
- Operazioni imprudenti possono provocare lesioni o tagli.

Avvertenze di sicurezza importanti

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando non è in uso. Il traboccamento di cibi in cottura può causare fumo e schizzi di grasso, che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come piano di lavoro o di appoggio.

- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Per evitare interferenze causate dal campo elettromagnetico, non lasciare né disporre oggetti con componenti magnetiche (per es. carte di credito o memory card) o dispositivi elettronici (per es. computer o lettori MP3) in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare il locale.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e la piastra come descritto nel presente manuale (ossia tramite i comandi touch). Quando si tolgono le padelle, non affidarsi alla funzione di rilevamento della presenza delle padelle per spegnere le zone di cottura.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio e di sedervisi, salirvi o arrampicarvisi sopra.
- Non conservare alcun oggetto di interesse per i bambini nei mobili sopra. Il tentativo da parte dei bambini di arrampicarsi sul piano cottura comporta il rischio di gravi infortuni.
- Non lasciare bambini da soli o senza sorveglianza nell'area in cui l'apparecchio è in funzione.
- I bambini o le persone affette da una disabilità che ne limita la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero essere istruiti a utilizzarlo da una persona responsabile e competente. Tale persona deve essere certa che possano utilizzare l'apparecchio senza alcun pericolo per loro stessi e per i dintorni.

- Non riparare né sostituire parti dell'apparecchio se non esplicitamente raccomandato nel manuale. Ogni altra operazione di manutenzione deve essere realizzata da un tecnico qualificato.
- Non appoggiare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi seghettati né trascinare padelle sulla piastra a induzione onde evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o qualsiasi altro prodotto detergente abrasivo per pulire il piano cottura, onde evitare di graffiarlo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e usi simili, quali:
 - aree di cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali;
 - aziende agricole;
 - uso da parte degli ospiti in hotel, motel e altre strutture di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano di cottura a induzione.

Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di installazione e di istruzioni per comprendere perfettamente come installarlo e utilizzarlo.

Per l'installazione, leggere la sezione dedicata all'installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza e conservare il presente manuale di installazione e di istruzioni per consultazione futura.

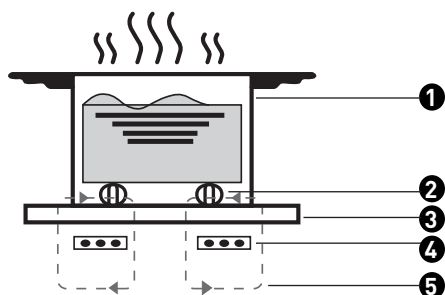
Panoramica dell'apparecchio

Vista dall'alto

- ① Zona 1800/2000 W maximum.
- ② Zona 1900/2000 W maximum.
- ③ Zona 3000/3600 W maximum.
- ④ Zona 1900/2000 W maximum.
- ⑤ Zona 1800/2000 W maximum.
- ⑥ Zona 3000/3600 W maximum.
- ⑦ Pannello comandi
- ⑧ Piastra in vetro

Principio di funzionamento

La cottura a induzione è un metodo di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, piuttosto che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella alla fine lo riscalda.



- ① Cocotte in ghisa
- ② Circuito magnetico
- ③ Piastra in vetroceramica
- ④ Bobina di induzione
- ⑤ Correnti indotte

Prima di utilizzare la nuova piastra a induzione

- Leggere la presente guida, prestando particolare attenzione al capitolo "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva che può rimanere sulla piastra a induzione.

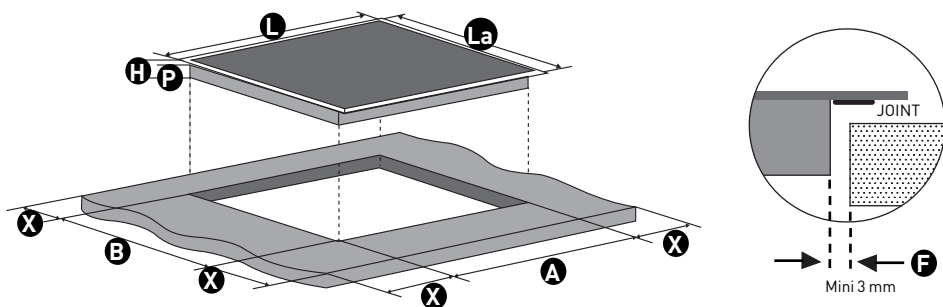
Installazione

Scelta del materiale di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nell'immagine.
- Per l'installazione e l'uso, è necessario lasciare uno spazio di almeno 5 cm intorno al taglio.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro in materiale isolante e resistente al calore (il legno e simili materiali fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati come piano di lavoro, a meno che non siano trattati in modo specifico) per evitare scosse elettriche e deformazioni causate dalla radiazione di calore del piano cottura. Come mostrato di seguito:

NOTA

La distanza di sicurezza tra i lati della piastra e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

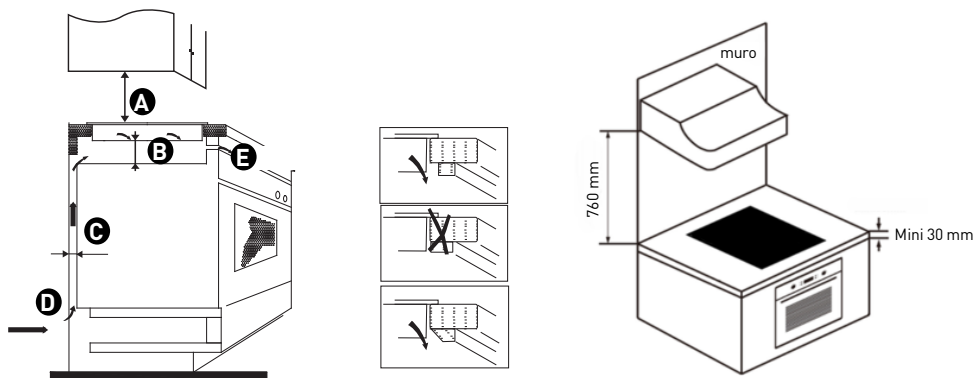


| L (mm) | La (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|---------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini | 3 mini |

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa d'aria e la ventilazione non siano bloccate. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni, come mostrato di seguito.

NOTA

La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.

**A**(mm)

760

B(mm)

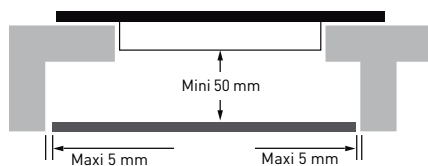
50 mini

C(mm)

20 mini

DIngresso
dell'aria**E**Uscita dell'aria
5 mm**AVVERTENZA****Assicurare un'adeguata ventilazione**

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Per evitare il contatto accidentale con il fondo caldo del piano cottura durante l'uso, un pannello di legno, fissato con viti, deve essere posto ad almeno 50 mm dal fondo del piano cottura. Osservare i criteri seguenti.



AVVERTENZA

Sono presenti dei fori di ventilazione all'esterno della piastra. È **NECESSARIO** assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro una volta che la piastra è installata.

AVVERTENZA

- L'adesivo che tiene il rivestimento in plastica o legno al mobile deve resistere a una temperatura di almeno 150°C per evitare che il rivestimento si stacchi.
- La parete posteriore e le superfici circostanti e adiacenti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Prima di installare la piastra assicurarsi che

- - Il piano di lavoro sia piatto e orizzontale, e le distanze necessarie non siano ostacolate.
- Il piano di lavoro sia fatto di un materiale resistente al calore e isolante.
- Se la piastra è installata sopra un forno, il forno abbia una ventola incorporata per il raffreddamento.
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti di sicurezza, standard e regolamenti applicabili.
- Un interruttore adatto per la disconnessione totale dalla rete sia incorporato nel cablaggio permanente, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali di cablaggio.

- L'interruttore sia di un tipo approvato e abbia una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le regole locali di cablaggio permettono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore sia facilmente accessibile all'utente una volta che la piastra è installata.
- - Siano state consultate le autorità e gli statuti locali in caso di dubbi sull'installazione.
- - Siano state usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti intorno alla piastra.

Dopo aver installato la piastra, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso i cassettei o le porte degli armadi.
- Vi sia un sufficiente flusso d'aria fresca dall'esterno degli armadi alla base del piano cottura.
- Se la piastra è installata sopra un cassetto o un armadio, una barriera di protezione termica sia installata sotto la base della piastra.
- L'interruttore sia facilmente accessibile all'utente.

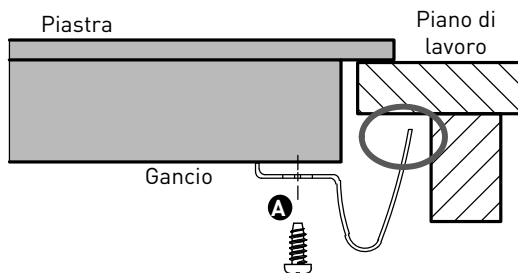
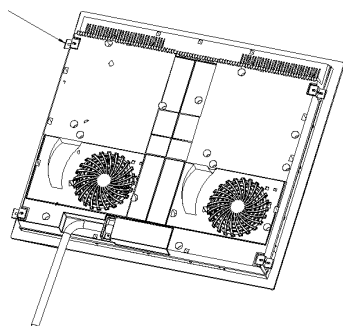
Prima di posizionare i ganci di fissaggio

- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e liscia (utilizzare il cartone di imballaggio).
- Non forzare i comandi che sporgono dalla piastra.

Regolazione della posizione dei ganci

- - Fissare la piastra al piano di lavoro avvitando i 4 ganci nella parte inferiore della piastra (vedere immagine) dopo l'installazione.
- Regolare la posizione dei ganci secondo lo spessore del piano di lavoro.

Gancio



AVVERTENZA

In ogni caso, i ganci non devono toccare la superficie interna del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere immagine).

ATTENZIONE

1. La piastra a induzione deve essere installata da un tecnico o un installatore qualificato. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non effettuare questa operazione da soli.

2. La piastra non dovrebbe essere installata direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità generata potrebbe danneggiare i componenti elettronici della piastra.

3. La piastra a induzione deve essere installata in modo che il calore si disperda facilmente per migliorare la sua affidabilità.

4. Il muro e la zona sopra il piano cottura devono essere in grado di sopportare il calore.

5. Per evitare danni, gli strati di materiale e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

Collegare la piastra alla rete elettrica**AVVERTENZA**

Questa piastra deve essere collegata alla rete elettrica solo da una persona qualificata.

Prima di collegare la piastra alla rete, controllare che:

1. Il sistema di cablaggio della casa è adatto per l'alimentazione della piastra.
2. La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta.
3. Il cavo di alimentazione può portare il carico indicato sulla targhetta.

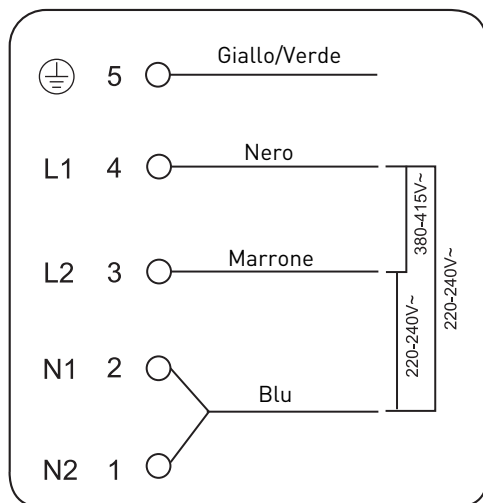
Non utilizzare un adattatore, una prolunga o un dispositivo a spina per collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica, poiché ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.

Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75°C.

AVVERTENZA

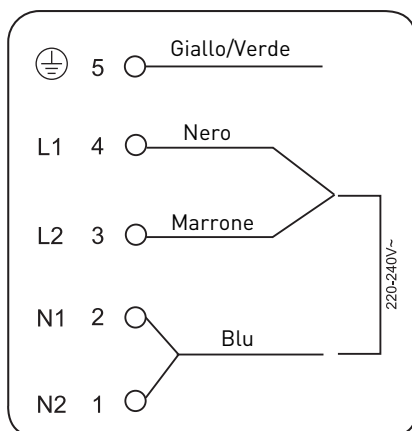
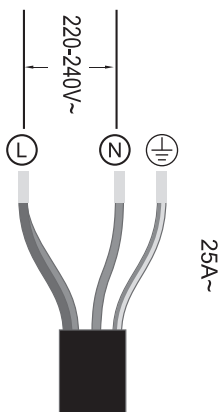
Controllare con un elettricista che il sistema di cablaggio della vostra casa sia adatto senza modifiche.

Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.



AVVERTENZA

Se il numero totale di zone di cottura dell'apparecchio scelto è 4 o più, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete tramite un collegamento elettrico monofase, come mostrato qui sotto.

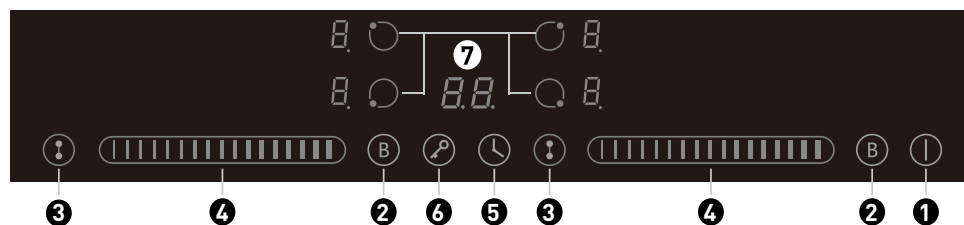


- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata dal servizio post-vendita con strumenti specifici per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore di corrente residua con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e in conformità alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere attorcigliato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un tecnico autorizzato.

AVVERTENZA

La superficie inferiore e il cavo di alimentazione della piastra non sono più accessibili dopo l'installazione.

Pannello comandi

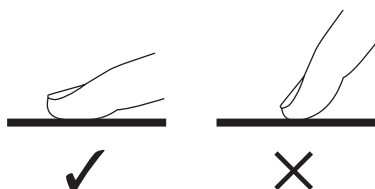


- ① On/Off
- ② Booster
- ③ Zona flessibile
- ④ Cursore tattile di potenza/timer
- ⑤ Timer
- ⑥ Blocco
- ⑦ Selezione delle zone di cottura


Funzionamento del prodotto

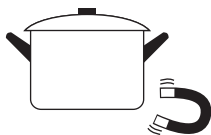
Comandi touch

- I comandi si attivano al tocco e non richiedono pressione.
- Premere con il polpastrello, non con la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un contatto, si avverte un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (per es. utensili o panni). Basta una sottile patina d'acqua per rendere difficoltoso l'uso dei comandi.

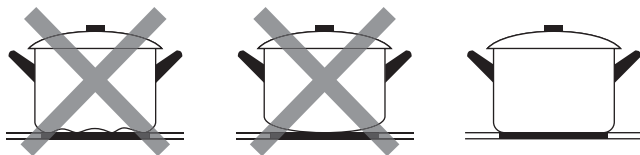


Scegliere strumenti di cottura adeguati

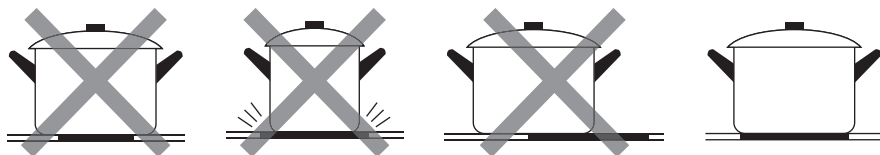
- Utilizzare solo padelle con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare l'idoneità delle padelle eseguendo un test del magnete. Spostare un magnete verso il fondo della padella. Se viene attratto, la padella è adatta per l'induzione.
- Se non si dispone di un magnete:
 1. Mettere dell'acqua nella padella che si vuole verificare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la padella è adatta.
- Le padelle realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



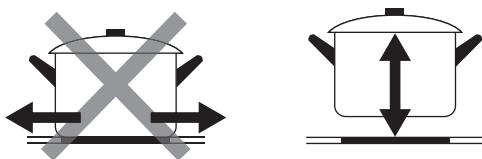
- Non utilizzare padelle con bordi seghettati o con fondi curvi.



- Accertarsi che la padella abbia un fondo liscio, che aderisca al vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare solo padelle dello stesso diametro del disegno della zona di cottura. Se si utilizzano padelle leggermente più grandi, si ottengono consumi energetici di massima efficienza. Se si utilizzano padelle più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore alle aspettative. Padelle con diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dalla piastra a induzione. Mettere sempre le stoviglie al centro della zona di cottura.



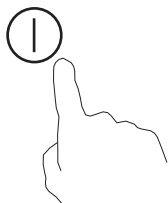
- Sollevare sempre le padelle per toglierle dalla piastra a induzione - non farle scivolare; rischierebbero di graffiare il vetro.



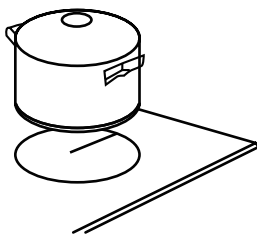
Istruzioni per l'uso

Cominciare la cottura

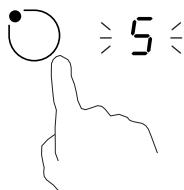
- Toccare il comando On/Off. Una volta che la piastra è accesa, il bip suona una volta, tutti gli indicatori mostrano “ - ” o “ -- ”; questo indica che la piastra è entrata in modalità standby.



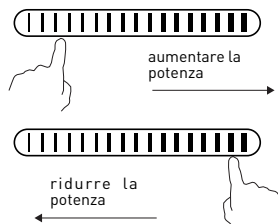
- Collocare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



- Toccare il comando di selezione della zona di cottura e l'indicatore accanto al tasto lampeggia



- - Selezionare il livello di potenza toccando il cursore
- Se non si seleziona un'impostazione di potenza, dopo un minuto la piastra a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- È possibile cambiare l'impostazione della potenza in qualsiasi momento durante la cottura.



Se la spia lampeggia $\geq \underline{\text{U}} \leq$ alternativamente all'impostazione della potenza,

ciò significa che:

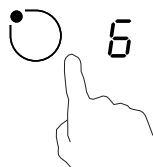
- la padella non è stata collocata sulla zona di cottura corretta, o
- la padella in uso non è adatta alla cottura a induzione, o
- - la padella è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.

Il piano di cottura non si riscalderà fino a quando una padella adatta non sarà posizionato sulla zona di cottura.

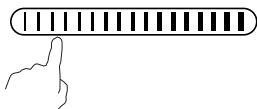
La spia " $\underline{\text{U}}$ " scompare automaticamente dopo un minuto se nessuna padella adatta è posta sulla zona di cottura.

Terminare il processo di cottura

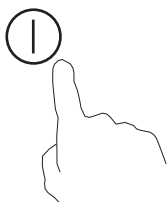
- Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.



- - Spegner la zona di cottura spostando il cursore su “ | ». Assicurarsi che venga visualizzato “0”.



- Spegner la piastra toccando il comando On/Off.



- Fare attenzione alle superfici calde

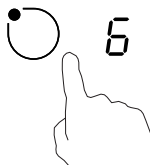
La lettera H indica quali superfici di cottura sono calde. Scompare quando queste aree si sono raffreddate a una temperatura sicura. Può anche essere usato per risparmiare energia: per continuare a riscaldare le padelle, usare la zona di cottura ancora calda.



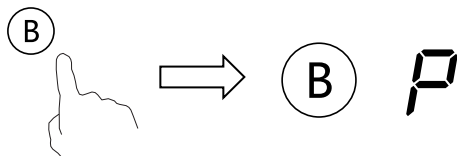
Utilizzare la funzione booster

Attivare la funzione booster

- Toccare il comando di selezione della zona di cottura.

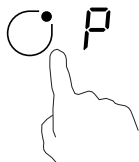


- Toccare il comando booster (B), la spia della zona mostra "P" e la potenza sarà al massimo.

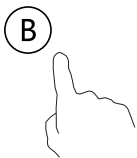


Annullare la funzione booster

- Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare la funzione booster



- Toccare il comando "booster" (B) per annullare la funzione booster, la zona di cottura tornerà all'impostazione precedente.



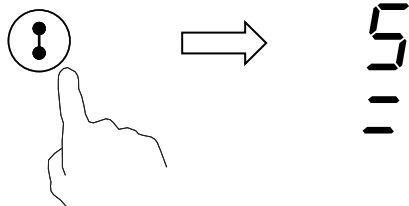
- Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione precedente dopo 5 minuti.
- -Se l'impostazione precedente era 0, passerà a 9 dopo 5 minuti.

Zona flessibile

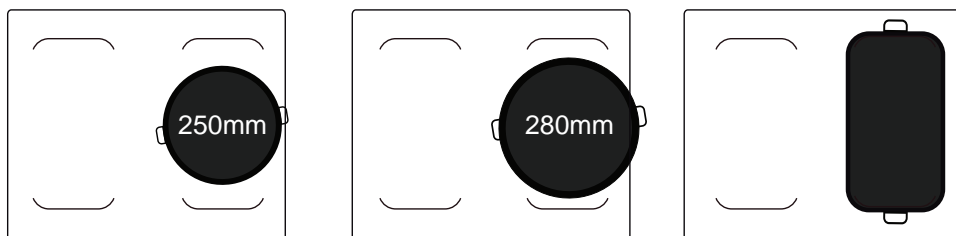
- - Questa zona può essere usata come una zona singola o come due zone diverse, a seconda delle necessità.
- - La zona flessibile è composta da due conduttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

Nella zona grande

1. Per attivare la zona flessibile come una singola zona grande, toccare il controllo della zona flessibile.



2. In modalità zona grande, si raccomandano le seguenti padelle: padelle di 250 o 280 mm di diametro (forma rotonda o ovale)

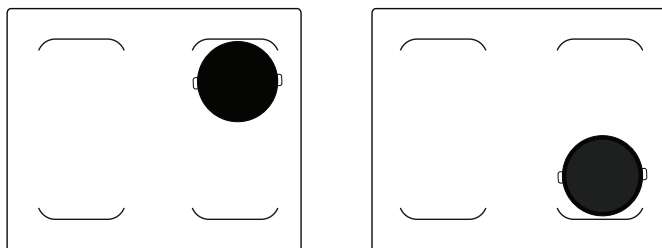


Si raccomanda di non usare configurazioni diverse dalle tre presentate sopra, poiché ciò può influire sul funzionamento dell'apparecchio.

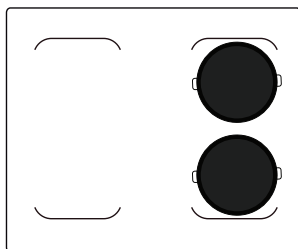
In due zone indipendenti

Usare la zona flessibile come due zone diverse, con due impostazioni di potenza.

(a) Posizionare una padella sulla parte superiore o inferiore della zona flessibile.



(b) Collocare una padella su ogni lato della zona flessibile.



Avvertenza: Assicurarsi che la padella sia più grande di 120 mm di diametro.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio per evitare che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i controlli tranne On/Off sono disabilitati.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco

La spia del timer mostrerà "Lo"

Per sbloccare i comandi

Toccare e tenere premuti i comandi per un istante.

AVVERTENZA

Quando la piastra è in modalità bloccata, tutti i controlli sono disabilitati tranne il controllo on/off ①: È sempre possibile spegnere la piastra con il comando On/Off ① in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare la piastra prima di qualsiasi altra operazione.

Timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi.

- È possibile utilizzarlo come un semplice indicatore di tempo. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura una volta trascorso il tempo impostato.
- Si può impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura al termine del tempo impostato. L'impostazione massima del timer è di 99 minuti.

a) Utilizzare il timer come indicatore di tempo

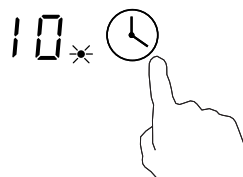
Se non vengono selezionate zone di cottura

- Accertarsi che la piastra sia accesa.

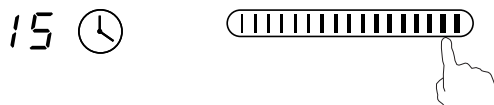
NOTA

Per utilizzare il timer, almeno una zona di cottura deve essere attiva.

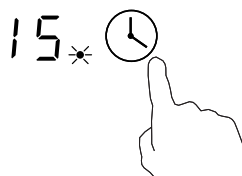
- Toccare il controllo del timer, il numero "10" verrà visualizzato sul timer e "0" lampeggerà.



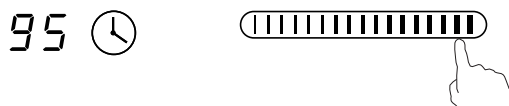
- Regolare i minuti toccando il cursore, per esempio su 5.



- Toccare di nuovo il comando del timer, il numero "1" lampeggerà

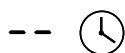


- Impostare le decine di minuti toccando il cursore, per esempio 9 per impostare il timer a 95 minuti.



- - Una volta che il timer è impostato, inizia il conto alla rovescia immediatamente. Viene visualizzato il tempo rimanente.

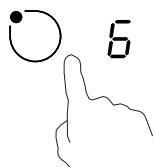
- - Quando il tempo impostato è trascorso, il cicalino suona per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--". - ».



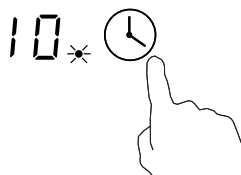
b) b) Impostare il timer per spegnere una zona di cottura

Impostare una singola zona

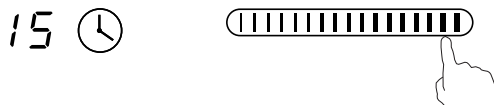
- Toccare la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.



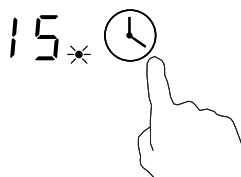
- Senza aspettare, toccare il controllo del timer. Il numero "10" verrà visualizzato sul timer e "0" lampeggerà.



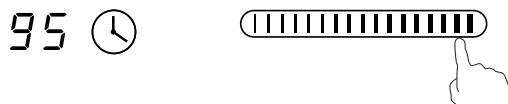
- Regolare i minuti toccando il cursore, per esempio su 5.



- Toccare di nuovo il comando del timer, il numero "1" lampeggerà.



- Impostare le decine di minuti toccando il cursore, per esempio 9 per impostare il timer a 95 minuti.



- Una volta che il timer è impostato, inizia il conto alla rovescia immediatamente. Viene visualizzato il tempo rimanente.

NOTA

Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza mostra quale zona è selezionata.



- Quando il tempo di cottura è terminato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



AVVERTENZA

Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano accese.

Le immagini qui sotto sono solo per riferimento, e il prodotto finale prevale.

Impostare zone multiple

Per impostare più zone, i passi sono gli stessi dell'impostazione di una singola zona.

Quando si imposta il timer per più zone di cottura contemporaneamente, i punti delle relative zone di cottura si accendono. Il timer visualizza l'impostazione più breve. Il punto della zona corrispondente a questa impostazione lampeggia.

Il display è il seguente:



Quando il tempo è trascorso, la zona corrispondente si spegne. Il timer mostra quindi l'impostazione successiva e il punto nella zona corrispondente a tale impostazione lampeggia.

Il display è il seguente:



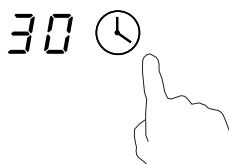
Se si tocca il comando di selezione della zona di cottura, il tempo impostato viene visualizzato nell'indicatore del timer.

c) Annullare il timer

- Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare il timer.



- Toccare di nuovo il comando del timer, la spia lampeggerà.



- Toccare il cursore per impostare l'ora su "00", e il timer sarà annullato

Durata di funzionamento predefinita

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per la vostra cucina a induzione. Spegne automaticamente la piastra anche se ci si dimentica di farlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

| Livello di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Durata di funzionamento predefinita (in ore) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando si toglie la padella, il piano cottura smette immediatamente di riscaldare la zona interessata e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

AVVERTENZA

Le persone con pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo dispositivo.

Manutenzione e pulizia

| Cosa? | Come? | Importante! |
|---|--|--|
| <p>Sporcizia accumulata quotidianamente sul vetro (ditate, segni, macchie di cibo o schizzi di sostanze liquide non zuccherate sul vetro)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne la piastra a induzione. 2. Applicare un detergente per il piano cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno asciutto o con carta assorbente. 4. Riaccendere la piastra a induzione. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, la spia "superficie calda" non si accende, ma la zona di cottura potrebbe comunque essere rovente! Prestare particolare attenzione. • L'utilizzo di pagliette ruvide, di alcune pagliette in nylon e di detergenti aggressivi/abrasivi può causare graffi sul vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità o del prodotto o della paglietta. • Non lasciare mai residui di detergente sul piano cottura: potrebbero formarsi delle macchie sul vetro. |

| Cosa? | Come? | Importante! |
|--|--|---|
| <p>Trabocamenti, alimenti fusi e schizzi bollenti di sostanze zuccherate sul vetro</p> | <p>Rimuovere immediatamente questi residui con una spatola, un coltello piatto o un raschietto idoneo per piastre a induzione, facendo tuttavia attenzione alle superfici che potrebbero essere ancora calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne totalmente il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato a 30° e grattare via i residui verso un'area fredda della piastra. 3. Pulire l'area con uno strofinaccio o con carta assorbente. 4. Seguire i punti da 2 a 4 indicati sopra per la "Sporcizia accumulata quotidianamente sul vetro". | <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il prima possibile eventuali macchie di residui fusi o sostanze zuccherate. Se lasciati raffreddare sulla piastra, potrebbero diventare difficili da rimuovere o addirittura danneggiare il vetro in modo permanente. • Rischio di taglio: Quando la sicurezza è ritratta, la lama di un raschietto è estremamente tagliente. Prestare la massima attenzione durante l'uso e riporre lo strumento al di fuori della portata dei bambini. |
| <p>Schizzi sui comandi touch</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne la piastra a induzione. 2. Asciugare i liquidi fuoriusciti 3. Strofinare la zona dei comandi touch con un panno o una spugna puliti e umidi. 4. Asciugare completamente l'area con carta assorbente. 5. Riaccendere la piastra a induzione. | <ul style="list-style-type: none"> • Se i comandi touch si bagnano potrebbero non funzionare e la piastra potrebbe emettere un bip e spegnersi. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi touch prima di riaccendere la piastra. |

Istruzioni per la cottura

AVVERTENZA

Fare attenzione quando si frigge il cibo, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, specialmente quando si usa il booster. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente, causando un serio pericolo di incendio.

Consigli per la cottura

- Una volta raggiunta la bollitura, ridurre la potenza impostata.
- L'uso di un coperchio permette di ridurre i tempi di cottura e di trattenere il calore, risparmiando quindi energia.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura impostando una potenza elevata, quindi ridurla una volta che le pietanze si sono riscaldate.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento consiste nel mantenere una temperatura al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando si nota qualche bollicina occasionale sulla superficie del liquido di cottura. Si tratta di un tipo di cottura fondamentale per preparare ottime zuppe e deliziosi stufati, in quanto consente di esaltare i sapori senza stracuocere il cibo. Al di sotto del punto di ebollizione è anche possibile cucinare salse a base di uova o con l'aggiunta di farina.
- Per alcune preparazioni, ad esempio per cucinare il riso con il metodo dell'assorbimento, possono essere necessarie temperature superiori rispetto al minimo per garantire una cottura corretta entro i tempi consigliati.

Grigliare le bistecche

Per cucinare carne succulenta e saporita:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cuocerla.
2. Riscaldare una padella dal fondo spesso.

3. Ungere con un pennello entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare qualche goccia di olio nella padella calda, quindi collocarvi la carne.

4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della carne e dal grado di cottura desiderato. Il tempo di cottura può variare dai 2 agli 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca per valutarne la cottura: meno è morbida, più è ben cotta.

5. Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti perché la carne raggiunga il giusto grado di tenerezza.

Far saltare gli alimenti

1. Scegliere una padella di tipo wok con fondo piatto compatibile o una padella grande.

2. Tenere pronti gli ingredienti e gli utensili necessari. La cottura deve essere rapida. Se si vogliono cucinare grandi quantità di cibo, suddividerle in piccole porzioni.

3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.

4. Cucinare prima la carne, quindi metterla da parte tenendola al caldo.

5. Far saltare le verdure. Quando le verdure sono calde ma ancora croccanti, abbassare la temperatura di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa desiderata.

6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per far sì che siano tutti cotti.

7. Servire immediatamente.

Rilevamento di piccoli elementi

Se sulla piastra a induzione è presente una padella di dimensioni errate o non magnetica (per es. alluminio) o piccoli oggetti (per es. coltelli, forchette, ciotole), la piastra passa automaticamente in standby dopo un minuto. La ventola continua a raffreddare la piastra ancora per 1 minuto.

Impostazioni della potenza

Le impostazioni sottostanti sono unicamente indicative. Le impostazioni esatte dipenderanno da una serie di fattori, tra cui le padelle o padelle utilizzate e la quantità di cibo da cucinare. Sperimentando le varie possibilità offerte dalla piastra è possibile individuare le impostazioni che meglio rispondono alle proprie esigenze.

| Impostazione della potenza | Idoneo per |
|----------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• riscaldare delicatamente piccole porzioni di cibo• sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano velocemente• cuocere a fuoco lento• riscaldare lentamente |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• riscaldare• cuocere velocemente a fuoco lento• cuocere il riso |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancake |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• far saltare• cuocere la pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• far saltare a fuoco vivo• scottare• portare le zuppe a bollitura• far bollire l'acqua |

Consigli e suggerimenti

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|---|--|---|
| La piastra a induzione non si accende. | Assenza di corrente. | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare che la piastra a induzione sia collegata alla rete elettrica e accesa. • Verificare l'eventuale presenza di un'interruzione di corrente in casa o nel quartiere. Se il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato. |
| I comandi touch non rispondono. | I comandi sono bloccati. | <ul style="list-style-type: none"> • Sbloccare i comandi. Consultare il capitolo "Uso della piastra a induzione" per le istruzioni. |
| I comandi touch sono difficili da usare. | Potrebbe esserci una sottile pellicola d'acqua sui comandi, o si sta usando il polpastrello per toccare i comandi. | <ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e usare la punta delle dita per toccare i controlli. |
| Il vetro è graffiato. | Padelle con bordi ruvidi. | <ul style="list-style-type: none"> • Usare padelle con un fondo liscio e piatto. Cfr. "Scegliere strumenti di cottura adeguati" |
| | Sono state usate spugne o detersivi inadatti o abrasivi. | <ul style="list-style-type: none"> • Cfr. "Manutenzione e pulizia". |
| • Alcune padelle fanno un rumore schioccante o stridente. | Questo può essere causato dalla struttura delle padelle (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso). | <ul style="list-style-type: none"> • - Questo è normale per le padelle e non indica un problema. |
| La piastra a induzione fa un basso rumore di ronzio quando è impostato ad alta potenza. | Questo è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione. | <ul style="list-style-type: none"> • Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente quando si abbassa la potenza. |

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|---|--|---|
| Rumore della ventola dalla piastra di induzione. | La ventola incorporata nel piano di cottura a induzione serve a prevenire il surriscaldamento dell'elettronica. Può continuare a funzionare dopo aver spento la piastra. | <ul style="list-style-type: none"> • - Questo è normale e non richiede alcuna azione da parte dell'utente. Non spegnere la cucina a induzione alla parete mentre il ventilatore è in funzione. |
| Le padelle non si riscaldano e la luce si accende. | <p>La piastra a induzione non può rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione.</p> <p>La piastra a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è correttamente centrata.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare solo padelle adatte alla cottura a induzione. Vedere il capitolo "Scegliere strumenti di cottura adeguati". • Centrare la padella e assicurarsi che il fondo corrisponda alla dimensione della zona di cottura. |
| La piastra a induzione o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente, si è sentito un bip e viene visualizzato un codice di errore (di solito con una o due cifre lampeggianti sul timer). | Guasto tecnico. | <ul style="list-style-type: none"> • Prenda nota delle lettere e dei numeri del codice di errore, spegnere l'interruttore automatico della piastra a induzione e chiamare un tecnico qualificato. |

Visualizzazione dei guasti e ispezione

La piastra a induzione è dotata di una funzione di autodiagnosi. Con questo test, il tecnico può controllare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o rimuovere la piastra dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Codice di errore che appare durante l'uso e soluzione:

| Codice di errore | Problema | Soluzione |
|-------------------------------------|---|--|
| Nessun ripristino automatico | | |
| E1 | Guasto del sensore della temperatura del vetroceramica -- Circuito aperto | |
| E2 | Guasto del sensore della temperatura del vetroceramica - - cortocircuito | Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura in vetroceramica. |
| Eb | Guasto del sensore della temperatura del vetroceramica | |
| E3 | Alta temperatura della piastra in vetroceramica. | Attendere che la temperatura della piastra in vetroceramica ritorni normale. Toccare il comando On/Off per riavviare l'apparecchio. |
| E4 | Guasto del sensore della temperatura IGBT -- Circuito aperto | |
| E5 | Guasto del sensore della temperatura IGTB --cortocircuito | Sostituire la scheda di alimentazione. |
| E6 | Temperatura elevata dell'IGBT. | Attendere che la temperatura dell'IGTB ritorni normale. Toccare il comando On/Off per riavviare l'apparecchio. Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla. |

| Codice di errore | Problema | Soluzione |
|------------------|--|--|
| E7 | La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale. | Controllare se la tensione di alimentazione è normale. |
| E8 | La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale. | Riaccendere la corrente una volta che l'alimentazione è normale. |
| U1 | Errore di comunicazione. | Reinserire il collegamento tra la scheda del display e la scheda dell'alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display. |

2) Guasto specifico e soluzione

| Errore | Problema | Soluzione A | Soluzione B |
|--|---|--|-------------|
| Il LED non si accende quando l'unità è collegata. | Assenza di alimentazione. | Controllare che l'unità sia collegata alla rete elettrica e che la spina funzioni. | |
| | Errato collegamento tra la scheda di alimentazione e la scheda del display. | Verificare il collegamento. | |
| | La scheda di alimentazione è danneggiata. | Sostituire la scheda di alimentazione. | |
| Alcuni comandi non funzionano, o il display a LED non è normale. | La scheda del display è danneggiata. | Sostituire la scheda del display. | |
| | La scheda del display è danneggiata. | Sostituire la scheda del display. | |

| Errore | Problema | Soluzione A | Soluzione B |
|--|---|--|--|
| L'indicatore del modo di cottura è acceso, ma la zona non si riscalda. | Alta temperatura della piastra. | La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o la ventilazione potrebbero essere bloccate. | |
| | Qualcosa non funziona con la ventola. | Verificare che la padella funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla. | |
| | La scheda di alimentazione è danneggiata. | Sostituire la scheda di alimentazione. | |
| La cottura si ferma improvvisamente e viene visualizzata una "u" lampeggiante. | Tipo sbagliato di padelle. | Usare una padella adatta (fare riferimento al manuale istruzioni). | Il circuito di rilevamento dell'utensile è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione. |
| | Il diametro dell'utensile è troppo piccolo. | L'apparecchio si è surriscaldato. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Toccare il comando On/Off per riavviare l'apparecchio. | |
| | La piastra si è surriscaldata. | | |

| Errore | Problema | Soluzione A | Soluzione B |
|--|---|--|-------------|
| Le zone di cottura della stessa dimensione (per esempio la prima e la seconda) visualizzano "u". | Errato collegamento tra la scheda di alimentazione e la scheda del display. | Verificare il collegamento. | |
| | La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata. | Sostituire la scheda del display. | |
| | La scheda madre è danneggiata. | Sostituire la scheda di alimentazione. | |
| Il rumore del motore della ventola sembra anormale. | Il motore della ventola è danneggiato. | Sostituire la ventola. | |

Le istruzioni di cui sopra sono per la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni. Non smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni alla piastra a induzione.

Imballaggio e ambiente

GETTARE I MATERIALI DI IMBALLAGGIO

I materiali d'imballaggio proteggono l'apparecchio dai danni durante il trasporto. Questi materiali sono rispettosi dell'ambiente in quanto possono essere riciclati. Riciclare questi materiali consente di risparmiare le materie prime e di ridurre la produzione di rifiuti.

Gettare il vecchio apparecchio

RACCOLTA SEPARATA DI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI




Questo apparecchio riporta il simbolo RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), il che significa che alla fine del ciclo di vita non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici, ma deve essere portato al centro di raccolta differenziata locale. La raccolta differenziata contribuisce a preservare il nostro ambiente.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2012/19/EU

Al fine di preservare il nostro ambiente e proteggere la salute umana, gli apparecchi elettrici ed elettronici alla fine del ciclo di vita devono essere smaltiti in conformità con standard altamente specifici con il coinvolgimento di fornitori e consumatori.



Per questo motivo, come indicato dal simbolo  sulla targhetta di indicazione o sull'imballaggio, l'apparecchio non deve essere gettato in un contenitore municipale o privato destinato ai rifiuti domestici. Il consumatore può portare l'apparecchio in un centro di raccolta pubblica specializzati per il riciclaggio o il riutilizzo per altre applicazioni in conformità con la direttiva.

Per la sicurezza dei bambini, conservare i vecchi apparecchi in un luogo sicuro fino a quando non saranno portati in un punto di raccolta.

