

**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 LA GARANTÍA**

ES

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

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

## Table de cuisson induction Inductiekookplaat Placa de cocción a inducción

# 965233 - IH 4 T 067F

ELECTRO DEPOT  
1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL  
France



GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	20
MANUAL DEL USUARIO .....	36

# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b>	<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	4	Consignes de sécurité
		9	Instructions d'installation
		10	Connexion électrique
<hr/>			
<b>B</b>	<b>Aperçu de l'appareil</b>	11	Fiche produit
		11	Caractéristiques techniques
		12	Description de l'appareil
		12	Spécifications techniques
<hr/>			
<b>C</b>	<b>Utilisation de l'appareil</b>	13	Mise en route et gestion de l'appareil
		16	Conseils de cuisson
<hr/>			
<b>D</b>	<b>Informations pratiques</b>	17	Entretien et nettoyage
		17	Que faire en cas de problème ?
		18	Protection de l'environnement
		19	Mise au rebut de votre ancien appareil

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

**Consignes de sécurité****Précautions avant utilisation en cuisson**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologués et adaptés.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments)

et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne transformez pas l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise avec mise à la terre conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être

utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

**Utilisation de l'appareil**

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.

• Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.

- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances

sont inadaptées que s'ils sont surveillés, formés à l'utilisation de l'appareil en sécurité et informés des risques susceptibles de se présenter.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

### Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, etc.) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait suivant les instructions du constructeur.

- Ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude.



### ATTENTION Risque de brûlures

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.

- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il y ait un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.

- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. : sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

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

### Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez le service après-vente.

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



### ATTENTION

Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

### Autres protections

• Assurez-vous que le récipient de cuisson est toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.

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

• N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

• NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle

ou une couverture anti-feu.

### Sécurité anti-débordement

• Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affichera puis disparaîtra lorsque les touches seront libérées ou nettoyées.



#### ATTENTION

L'utilisation de casseroles non adaptées ou d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non compatibles induction entraîne une rupture de la garantie.

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

## Instructions d'installation

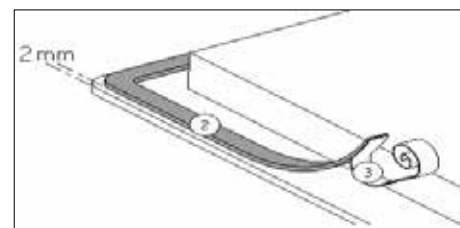
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin en suivant le croquis ci-dessous.



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

### Encastrement :

• Découpe du plan de travail :

Dimensions de la vitre	Dimensions de découpe
590 x 520 mm	560 x 490 mm

• La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.

• La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. De l'autre côté, aucun meuble ni appareil ne doivent être plus hauts que le plan de cuisson.

• Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

• Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.

• Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

• N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

• Garantissez un espace de 20 mm au niveau du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air lors du refroidissement de l'électronique.

• Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets ne résistant pas à la chaleur.

• L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.

• Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

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

## Connexion électrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe

conformément aux réglementations de l'installation.

- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.



### ATTENTION

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
220-240 V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380-415 V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant norme EN 60 335-2-6

#### Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (220-240 V~1P+N ou 380-415 V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de branchement.

#### Monophasé 220-240 V~1P+N :

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

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

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

Vissez la phase L aux plots L1 ou L2.

#### Biphasé 380-415 V~2P+N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2.

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

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

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

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement ou de l'utilisation d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

## Fiche produit

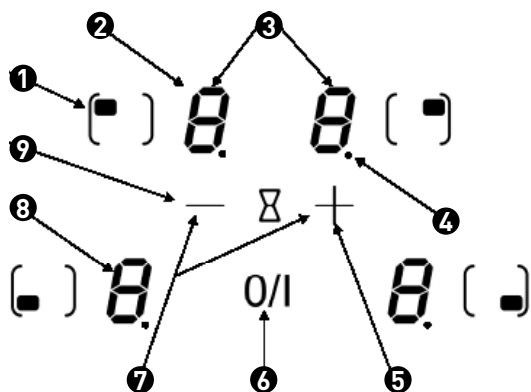
Selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	965233
Référence du modèle	IH 4 T 067F
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson AVANT DROITE	18.5
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson AVANT DROITE	168.9
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	18.5
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	160
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson ARRIERE DROITE	18.5
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson ARRIERE DROITE	173.1
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson ARRIERE GAUCHE	18.5
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson ARRIERE GAUCHE	160
Consommation d'énergie de la plaque en Wh/kg	165.5

## Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50/60
Classe de protection électrique	Classe I
Puissance assignée en W de la zone de cuisson AVANT DROITE	1400
Puissance assignée en W de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	1400
Puissance assignée en W de la zone de cuisson ARRIERE DROITE	1400
Puissance assignée en W de la zone de cuisson ARRIERE GAUCHE	1400
Puissance totale assignée en W	5600
Pays de fabrication	France

## Description de l'appareil



- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| ❶ Touche sélection           | ❷ Touche Marche/Arrêt |
| ❸ Affichage puissance        | ❸ Touche minuterie    |
| ❹ Affichage minuterie        | ❹ Affichage puissance |
| ❺ Voyant sélection minuterie | ❺ Touche [ - ]        |
| ❻ Touche [ + ]               |                       |

## Spécifications techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance nominale *	Diamètre	Détection minimum
965233 IH 4 T 067F	5600 W	Avant gauche	1400 W	185 mm	100 mm
		Arrière gauche	1400 W	185 mm	100 mm
		Arrière droit	1400 W	185 mm	100 mm
		Avant droit	1400 W	185 mm	100 mm

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

## Affichage

Affichage	Désignation	Fonctions
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée

## Ventilation

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

## Mise en route et gestion de l'appareil

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### Principe de l'induction

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

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique, etc.
- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, etc.

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé.

Avec un diamètre trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole (U) reste affiché.

### Touches sensibles

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

Dans le cas d'une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

**Mise en route**

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- Enclencher/arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyez sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyez sur [0/I]	aucun ou [H]

- Enclencher/arrêter une zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyez sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyez sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyez sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait en moins de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

**Détection de récipient**

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

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.

- Si, en cours de cuisson, le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de

cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au préalable.

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

**Indicateur de chaleur résiduelle**

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

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

**Fonction minuterie**

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

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyez sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	Appuyez sur [+] ou [-]	[1] ... [9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[30] passe à 29, 28, 27, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, 03, etc.

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche sélection de la zone	L'afficheur de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyez sur [-]	Passé à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuterie sont activées, il suffit de répéter l'opération.

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- Minuterie utilisée hors cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyez sur [0/I]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[00] passe à 30, 29, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, etc.

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [00] et un

signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

**Verrouillage du bandeau de commande**

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyez sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	A p p u y e z simultanément sur [-] et la touche sélection zone droite	[0] ou [H]
	Rappuyez sur la touche de sélection de la zone	[L]

- Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyez sur [0/I]	[L]
Verrouiller la table	A p p u y e z simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone droite	[0] ou [H]
	Rappuyez sur [-] seul	Afficheurs éteints



## Conseils de cuisson

### Qualité des casseroles

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

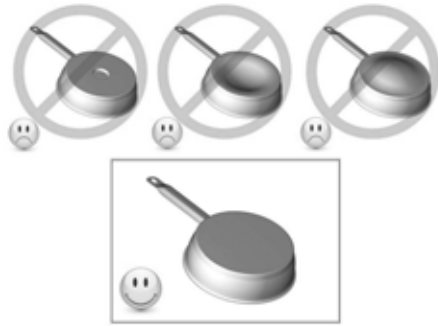
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Faites couler un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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



### Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, placez la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

### Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## Entretien et nettoyage

**Pour nettoyer l'appareil, mettez-le hors fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.**

• Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou avec un produit conseillé pour la vitrocéramique.

• N'utilisez en aucun cas d'appareils à vapeur ou à pression.

• N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau).

• N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

• Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

• Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## Que faire en cas de problème ?

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

- la table est mal connectée au réseau électrique.
- le fusible de protection a sauté.
- vérifiez que le verrouillage n'est pas activé.
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- un objet est posé sur les touches sensibles.

**Le symbole [ U ] s'affiche :**

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- le récipient utilisé n'est pas compatible

avec l'induction.

• le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

**L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :**

- le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- la table dispose également d'un dispositif

de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

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

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

**Le symbole [ L ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ Er03 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E2 ] ou [ E H ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E5 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ U400 ] s'affiche :**

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

**Protection de l'environnement**

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.
- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



**Mise au rebut de votre ancien appareil**


**COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**



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

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

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

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



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

# Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



<b>A</b>	<b>Alvorens het toestel te gebruiken</b>	22	Veiligheidsinstructies
		27	Installatievoorschriften
		27	Elektrische aansluiting
<b>B</b>	<b>Overzicht van het toestel</b>	29	Productfiche
		29	Technische kenmerken
		30	Beschrijving van het toestel
		30	Technische specificaties
<b>C</b>	<b>Gebruik van het toestel</b>	31	Ingebruikname en beheer van het toestel
		34	Kooktips
<b>D</b>	<b>Praktische informatie</b>	35	Onderhoud en reiniging
		35	Wat kan u doen in het geval van problemen?
		36	Bescherming van het milieu
		37	Afdanken van uw oude toestel

**Beste klant,**

Wij willen u hartelijk bedanken voor uw vertrouwen en uw keuze voor onze vitrokeramische inductiekookplaat.

Voor een optimale kennis van dit toestel raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te lezen en te bewaren, zodat u ze later opnieuw kunt raadplegen.

**Veiligheidsinstructies****Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik**

- Verwijder alle verpakkingselementen.

- De installatie en elektrische aansluiting van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.

- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.

- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik

(bereiding van maaltijden) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.

- Verwijder alle labels en stickers van de vitrokeramische plaat.

- Voer geen wijzigingen uit aan het toestel.

- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.

- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.

- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.

- Stel het toestel niet in werking met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.

**Gebruik van het toestel**

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.

- Blijf steeds in de buurt wanneer u met vetstof of olie kookt, aangezien zij snel vuur kunnen vatten.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.

- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met de plaat of een

warme kookpan.

- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.

- Plaats geen andere metalen voorwerpen dan de kookpotten en -pannen op de plaat. In het geval het toestel onopzettelijk ingeschakeld wordt of er nog resterende warmte aanwezig is, zou het voorwerp, afhankelijk van het materiaal, kunnen opwarmen, smelten of vuur vatten.

- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Die kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte

fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

### **Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen**

- Kookpannen met onbewerkte steunplaten

(niet-geëmailleerd gietijzer...) of beschadigde kookpannen kunnen de vitrokeramische plaat beschadigen.

- Wanneer er zand of andere schurende materialen aanwezig zijn op de vitrokeramische kookplaat, kan dat schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.

- Stoot de kookpannen niet tegen de randen van de glasplaat.

- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel in overeenstemming met de instructies van de fabrikant is.

- Laat geen lege kookpannen achter op de kookplaat.

- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische

stoffen of aluminiumfolie. Dergelijke stoffen kunnen tijdens de afkoeling barsten of andere wijzigingen aan de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de warme kookzone.



**OPGELET**  
Er bestaat een risico op brandwonden

- Plaats nooit warme kookpannen op de bedieningszone.

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

- Plaats geen ontvlambare voorwerpen (bv. sprays) in

de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen vervaardigd te zijn van een hittebestendig materiaal.

- **WAARSCHUWING:** Brandrisico: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.

### **Voorzorgsmaatregelen in het geval van een defect toestel**

- Indien u een defect vaststelt, dient u het toestel uit te schakelen en de elektrische voeding te onderbreken.

- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en contact op te nemen met de klantendienst.

- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Open het toestel nooit.

**OPGELET**

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

**Andere beschermingen**

- Zorg ervoor dat de kookpan zich steeds centraal op de kookzone bevindt. De bodem van de kookpan dient de kookzone zo goed mogelijk te bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen in te winnen bij de verkoper of hun arts.
- Gebruik nooit kookpannen uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen smelten op de warme pits.
- Probeer NOOIT een brand te doven met water, maar

**OPGELET**

Het gebruik van ongeschikte kookpannen of losse tussenstukken om de ongeschikte kookpannen op te warmen, zal de garantie ongeldig maken. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade aan de kookplaat of de omgeving ervan.

schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

**Overloopbeveiliging**

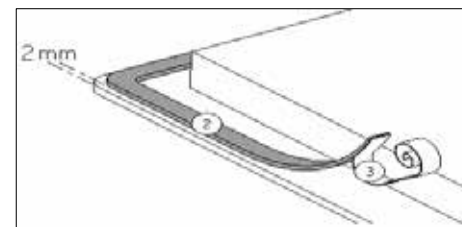
- Indien de overgelopen inhoud van een kookpan of een bepaald voorwerp de bedieningstoetsen langer dan 10 seconden bedekt, zal de melding ER03 weergegeven worden. Die melding zal weer verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.

**Installatievoorschriften**

De montage mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten. De gebruiker dient de geldende wetten en normen van zijn land in acht te nemen.

**De afdichting aanbrengen**

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



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

**Inbouw:**

- Uitsparing van het werkblad:

Afmetingen van de glasplaat	Afmetingen van de uitsparing
590 x 520 mm	560 x 490 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Voor de inbouw is het toegestaan dat er zich een hoge kastwand of muur aan één van de zijanten en de achterkant bevindt. Aan de andere kant mogen er zich geen meubels of toestellen bevinden die hoger zijn dan het werkblad.
- De bekleding van het werkblad dient vervaardigd te zijn van hittebestendig

materiaal (100 °C).

- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.
- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.
- Houd een ruimte van 20 mm vrij van de behuizing van het toestel, zodat er een goede luchtcirculatie verzekerd kan worden tijdens de afkoeling van de elektronica.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.
- De tussenruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren.
- Het voedings snoer mag na de inbouw niet onderworpen worden aan mechanische belasting, die uitgeoefend wordt door bijvoorbeeld een lade.
- Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen.

**Elektrische aansluiting**

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend toevertrouwd worden aan een elektricien die perfect op de hoogte is van de opgelegde normen.

- Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.
  - De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.
  - Dit voeding van dit toestel dient onderbroken te kunnen worden door een omnipolaire schakelaar.
- Wanneer die geopend (ontkoppeld) is, dient er een tussenruimte van 3 mm verzekerd te worden.
- Het elektrische circuit dient uitgerust te zijn met de gepaste voorzieningen, zoals schakelaars, zekeringen, differentiaalschakelaars en relais.
  - Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie conform de installatievoorschriften.



Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 220-240 V~ 50/60 Hz.

Sluit steeds de aardleiding aan.

Neem het aansluitschema in acht.

De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Voer die in de twee openingen voor de twee pijlen.

- Het voedings snoer dient zodanig geplaatst te worden dat het nooit in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.

Net	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsgraad
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380-415V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

#### Aansluiting van de kookplaat:

Voor een correcte afstemming op het elektriciteitsnet (220-240V~1F+N of 380-415V~2F+N) dient u gebruik te maken van de geschikte messingen klemmen in de aansluitkast.

#### Enkefasig 220-240V~1F+N:

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

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

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2. Draai de fase L in het contact L1 of L2.

#### Tweefasig 380-415V~2F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2.

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

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2.

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

**Wij kunnen in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor incidenten als gevolg van een slechte aansluiting of van het gebruik van een niet-geaard toestel of een toestel dat over een defecte aarding beschikt.**

## Productfiche

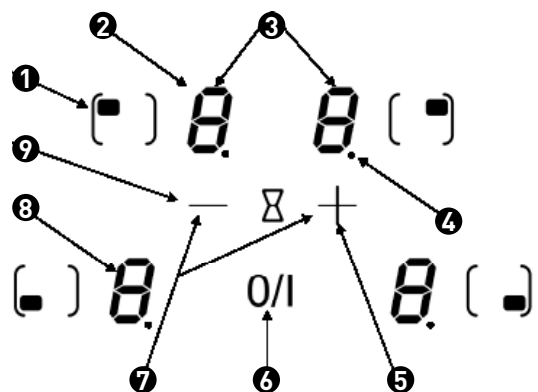
Conform EU-verordening 66/2014 en de geldende normen.

Merk	Valberg
Productcode	965233
Referentie van het model	IH 4 T 067F
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookplaten	4
Verwarmingstechnologie	Inductie
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone VOORAAN RECHTS	18.5
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone VOORAAN RECHTS	168.9
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone VOORAAN LINKS	18.5
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone VOORAAN LINKS	160
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone ACHTERAAN RECHTS	18.5
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone ACHTERAAN RECHTS	173.1
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone ACHTERAAN LINKS	18.5
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone ACHTERAAN LINKS	160
Energieverbruik van de plaat in Wh/kg	165.5

## Technische kenmerken

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	220-240 ~ 50/60
Beschermingsklasse elektriciteit	Klasse I
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone VOORAAN RECHTS	1400
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone VOORAAN LINKS	1400
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone ACHTERAAN RECHTS	1400
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone ACHTERAAN LINKS	1400
Totaal toegewezen vermogen in W	5600
Land van Vervaardiging	Frankrijk

Beschrijving van het toestel



- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 1 Selectietoets        | 6 Toets Start/Stop  |
| 2 Weergave vermogen    | 7 Timertoets        |
| 3 Weergave timer       | 8 Weergave vermogen |
| 4 Controlelampje timer | 9 Toets [ - ]       |
| 5 Toets [ + ]          |                     |

Technische specificaties

Type	Totale vermogen	Positie van de pit	Nominaal vermogen*	Diameter	Minimale detectie
965233 IH 4 T 067F	5600 W	Vooraan links	1400 W	185 mm	100 mm
		Achteraan links	1400 W	185 mm	100 mm
		Achteraan rechts	1400 W	185 mm	100 mm
		Vooraan rechts	1400 W	185 mm	100 mm

\* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpannen.

Weergave

Weergave	Betekenis	Functies
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1...9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau
U	Detectie van kookpan	Geen of ongeschikte kookpan
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit
H	Resterende warmte	De verwarmingszone is warm
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd

Ventilatie

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

Ingebruikname en beheer van het toestel

Voor het eerste gebruik

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

Principe van inductie

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ontkoppeld wordt, produceert zij een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt geïnduceerde stromen produceert in de ferromagnetische bodem van de kookpan. Op die manier wordt de kookpan op de verwarmingszone opgewarmd.

Die kookpan dient uiteraard geschikt te zijn:

- Alle metalen ferromagnetische kookpannen (dat kan eventueel gecontroleerd worden met een kleine magneet) zijn geschikt, zoals: gietijzeren stoofpannen, zwart metalen braadpan, kookpannen van geëmailleerd staal, van inox met een ferromagnetische steunplaat...
- De volgende kookpannen zijn niet

geschikt: kookpannen uit koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, steengoed, terracotta, niet-ferromagnetisch inox...

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpan.

Wanneer de diameter van de kookpan te klein is, zal de kookzone niet werken. Die diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

In het geval de kookpan niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool (U) weergegeven worden.

Aanraaktoetsen

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



weergave en/of een geluidssignaal. Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.

### Ingebruikname

U dient eerst de kookplaat en vervolgens de kookzone in te schakelen:

#### • De kookplaat inschakelen/uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakelen	druk op [0/I]	[0]
Uitschakelen	druk op [0/I]	geen of [H]

#### • Een kookzone inschakelen/uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Selecteren	druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	druk op [+]	[1] tot [9]
Verlagen	druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	druk op [-]	[0] of [H]

Indien er geen instellingen doorgevoerd worden binnen de 20 seconden, keert de elektronica terug in stand-bymodus.

### Kookpandetectie

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

- Wanneer er zich geen kookpan op de kookzone bevindt of wanneer die kookpan niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool [U] op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpan op de pit geplaatst wordt.

- Wanneer de kookpan tijdens de bereiding van de kookzone genomen wordt, zal de werking onderbroken worden. Het symbool [U] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpan opnieuw op de pit geplaatst wordt. De kookzone wordt dan opnieuw ingeschakeld op het eerder geselecteerde vermogen.

Na het gebruik dient u de kookzone uit te schakelen. Zorg ervoor dat de kookpandetectie [U] niet actief blijft.

### Indicatie van resterende warmte

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

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

Zolang de indicatie van resterende warmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. Er is namelijk een risico op brandwonden en brand aanwezig!

### Timerfunctie

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

#### • Instelling of wijziging van de kookduur:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	Scherf geactiveerd
Verhogen	Druk op [+]	[1] ... [9] [P]
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[30] wordt 29, 28, 27...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, 03...

Na enkele seconden gaat het knipperende controlelampje aanhoudend branden. De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

#### • De timerfunctie uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
De zone selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	Het scherm van de zone licht op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Resterende duur
'Timer' desactiveren	Druk op [-]	Duur wordt [00] vervolgens uitgeschakeld

Wanneer er meerdere timers geactiveerd zijn, hoeft u simpelweg deze procedure te herhalen.

#### • Automatische stopzetting op het einde van de bereiding:

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

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

#### • Timer gebruiken zonder te koken:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
De kookplaat activeren	Druk op [0/I]	Controlelampjes lichten op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[00] wordt 30, 29...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02...

Na 20 seconden zullen de schermen uitgeschakeld worden, maar zal de timer ingeschakeld blijven.

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

### Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een bepaalde selectie van de kookplaat gewijzigd wordt, met name tijdens de reiniging van de glasplaat, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Start/Stop [0/I]) vergrendeld worden.

#### • Vergrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakeling	Druk op [0/I]	[0] of [H]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de rechterzone	[0] of [H]
	Druk opnieuw op de selectietoets van de zone	[L]

#### • Ontgrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakeling	Druk op [0/I]	[L]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de rechterzone	[0] of [H]
	Druk nu enkel op [-]	Scherf uitgeschakeld

## Kooktips

### Kwaliteit van de kookpannen

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

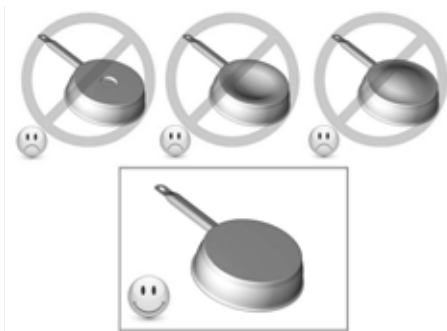
**Niet-geschiedte materialen:** aluminium en inox zonder ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

De fabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Op de volgende manier kunt u controleren of uw kookpannen geschikt zijn:

- Doe een beetje water in de kookpan en plaats die op een kookzone op niveau [ 9 ]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.
- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpan. De magneet zou aangetrokken moeten worden.

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



### Afmetingen van de kookpannen

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch afgestemd op de afmetingen van de bodem van de kookpan. De bodem van die kookpan dient echter een minimumdiameter te hebben in functie van de diameter van de overeenkomstige kookzone.

Plaats de kookpan in het midden van de kookzone om uw kookplaat optimaal te laten renderen.

### Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen

(de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt)

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Bereide maaltijden
2 tot 3	Rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide maaltijden Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen in water, soep, deegwaren Verse groenten
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollades, penzen
7 tot 8	Bakken Braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet Water

## Onderhoud en reiniging

**Om het toestel te reinigen, dient u het eerst uit te schakelen.**

**Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.**

- Verwijder de etensresten met water en een beetje afwasmiddel of een specifiek product dat aanbevolen wordt voor vitrokeramische kookplaten.
- Maak in geen geval gebruik van stoom- of druktoestellen.

• Maak geen gebruik van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes).

- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.
- Droog het toestel af met een propere doek.
- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

## Wat kan u doen in het geval van problemen?

**De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:**

- de kookplaat is slecht aangesloten op het elektriciteitsnet.
- de zekering is gesprongen.
- controleer of de vergrendeling geactiveerd is.
- de aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet.
- er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen.

**Het symbool [ U ] wordt weergegeven:**

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

**Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:**

- de noodbeveiliging werd ingeschakeld.
- Dat is het geval wanneer u vergeten bent één van de kookzones uit te schakelen.
- De beveiliging wordt eveneens geactiveerd

wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn.

- één van de kookpannen is leeg en de bodem ervan is oververhit.
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische voorziening voor vermogensverlaging en onderbreking in het geval van oververhitting.

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

- Dat is geen defect, aangezien de ventilator de elektronica van het toestel blijft beschermen.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

#### Het symbool [ L ] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

#### Het symbool [ Er03 ] wordt weergegeven:

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

#### Het symbool [ E2 ] of [ E H ] wordt weergegeven:

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

#### Het symbool [ E3 ] wordt weergegeven:

- De kookpan is niet geschikt. Gebruik een andere.

#### Het symbool [ E5 ] wordt weergegeven:

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

#### Het symbool [ E6 ] wordt weergegeven:

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

#### Het symbool [ E8 ] wordt weergegeven:

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

#### Het symbool [ U400 ] wordt weergegeven:

- De kookplaat is slecht aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de aansluiting en sluit de kookplaat opnieuw aan.

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

## Bescherming van het milieu

- Alle verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- De elektronische toestellen zijn vervaardigd van recycleerbare materialen en soms van materialen die schadelijk zijn voor het milieu, maar die wel noodzakelijk zijn voor de correcte werking en veiligheid van het toestel.
- Gooi uw versleten toestel in geen geval bij het huishoudelijke afval.
- Doe een beroep op de afvaldienst of de gemeentelijke containerparken, die voorzien zijn op de recyclage van elektronische huishoudtoestellen.



## Afdanken van uw oude toestel

### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL




Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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



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

# ¡Gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG. Los productos de la marca VALBERG, seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de fácil manejo, prestaciones fiables y calidad incuestionable. Con este aparato, quedará muy satisfecho cada vez que lo use.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)

<b>A</b>	<b>Antes de utilizar el aparato</b>	58	Instrucciones de seguridad
		63	Instrucciones de instalación
		63	Conexión eléctrica
<hr/>			
<b>B</b>	<b>Descripción del aparato</b>	65	Ficha del producto
		65	Especificaciones técnicas
		66	Descripción del aparato
		66	Características técnicas
<hr/>			
<b>C</b>	<b>Utilización del aparato</b>	67	Puesta en funcionamiento y administración del aparato
		70	Consejos de cocción
<hr/>			
<b>D</b>	<b>Información práctica</b>	71	Mantenimiento y limpieza
		71	¿Qué hacer en caso de avería?
		72	Protección del medio ambiente
		73	Cómo desechar su antiguo aparato

**Estimada(o) cliente,**

Le damos las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros al elegir nuestra placa de vitrocerámica de inducción.

Para conocer este dispositivo, le recomendamos que lea con atención el presente manual de instrucciones y que lo conserve para consultas posteriores.

**Instrucciones de seguridad****Precauciones que hay que tener antes de utilizar el dispositivo para cocinar**

- Retire todas las partes del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato debe hacerlas un profesional autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar de un error de encastrado o conexión.
- El aparato debe utilizarse únicamente si está montado e instalado en un mueble o encimera homologado y adaptado.
- Su uso está limitado a la preparación de comidas en el ámbito doméstico y en ningún caso puede destinarse a un uso distinto ya sea en el ámbito doméstico, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y adhesivos del cristal vitrocerámico.
- No realice transformaciones en el aparato.
- La placa de cocción no debe utilizarse como soporte o encimera.
- Solo se puede garantizar la seguridad si el aparato está conectado a un enchufe con una puesta a tierra conforme con las normas vigentes.
- Para la conectarlo a la red eléctrica, no utilice alargador.
- No se debe utilizar el aparato encima de un

lavavajillas ni de una secadora de ropa: los vapores de agua liberados pueden deteriorar la parte electrónica.

- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

**Utilización del aparato**

- Apague los fogones después de cada uso.
- Vigile de forma constante las cocciones que utilicen grasas o aceites, ya que pueden prender fácilmente.
- Atención a los posibles riesgos por quemaduras durante y después del uso del electrodoméstico.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de otro dispositivo fijo o móvil entre en contacto con el cristal o con una cacerola caliente.

• Determinados objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras, etc.) deben mantenerse a una cierta distancia del dispositivo cuando esté en funcionamiento.

• No coloque objetos metálicos sobre la placa, a excepción de recipientes para calentar. En caso de funcionamiento accidental o calor residual, estos objetos, según su material, pueden calentarse, fundirse o prender.

• No cubra jamás el dispositivo con un paño o un film de protección. Podría calentarse e incendiarse.

• Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia o los conocimientos necesarios tan solo pueden utilizar este

dispositivo siempre y cuando se supervise correctamente su uso o se les proporcionen las instrucciones relativas para utilizarlo en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse.

- Los niños no deben jugar con el dispositivo.

- Los niños no deben encargarse, sin supervisión, de la limpieza y mantenimiento del dispositivo.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cristal, ya que pueden calentarse.

### Precauciones para evitar el deterioro del dispositivo

- Las cacerolas con la base exterior sin pulir (sin esmaltado), etc.) o que esté dañada pueden deteriorar la

vitrocerámica.

- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.

- Evite los golpes de objetos, incluso si son pequeños, en la superficie de la vitrocerámica.

- Evite golpear los bordes del cristal con las cacerolas.

- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.

- No deje cacerolas vacías sobre la superficie de cocción.

- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o el papel de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Al enfriarse, estos materiales pueden provocar fisuras u otras alteraciones en la superficie vitrocerámica. Apague el

dispositivo y retírelas inmediatamente de la zona de cocción todavía caliente.



- Nunca coloque recipientes calientes sobre la zona de los mandos.

- Si el dispositivo está instalado por encima de un cajón o armario, asegúrese de que hay suficiente espacio (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del dispositivo para asegurar una ventilación adecuada.

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

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: No depositar objetos sobre la superficie

de cocción.

### Precauciones en caso de defectos en el dispositivo

- Si se detecta un defecto o daño, debe apagar el dispositivo y desconectarlo de la corriente eléctrica.

- En caso de detectar algún tipo de hendidura o fisura en la superficie vitrocerámica, deberá absolutamente desconectar el dispositivo de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.

- La reparación de este aparato debe hacerla exclusivamente un técnico especializado.

Nunca abra el aparato por sus medios.

### Otras precauciones

- Asegúrese de que el recipiente de cocción está siempre centrado con respecto a la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe

cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.

- De interés para usuarios con aparato regulador del ritmo cardíaco: el campo magnético podría influir en su funcionamiento. Le recomendamos que se ponga en contacto con el revendedor o con su médico para obtener más información.

- No utilice recipientes de materiales sintéticos o aluminio: se podrían fundir encima de los hornillos todavía calientes.

- **NO INTENTE NUNCA** sofocar un incendio con agua, apague el electrodoméstico y luego cubra las llamas por ejemplo con una tapadera o con una cubierta protectora

### Seguridad antirebosamiento

- Si una preparación que haya rebosado o un objeto cualquiera cubren los

botones de mando durante más de 10 segundos, se mostrará el texto «ER03» que no desaparecerá hasta que los botones queden libres y limpios.



### ATENCIÓN

La utilización de cacerolas no compatibles o de accesorios a m o v i b l e s intermedios para calentar las cacerolas no inductivas supone una pérdida de la garantía.

En tal caso, el fabricante no se hará responsable de la degradación de la placa o de su entorno.

### Instrucciones de instalación

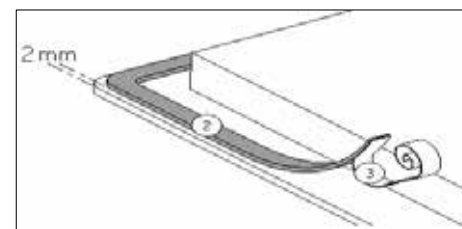
El montaje es competencia exclusiva de los especialistas.

El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

#### Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva que viene con el aparato permite evitar cualquier infiltración en el mueble.

Su colocación debe hacerse con gran cuidado y siguiendo el siguiente esquema.



Pegue la junta (2) en el borde de la placa a 2 mm del borde exterior; previamente habrá retirado la lámina de protección (3).

#### Encastrado:

- Corte de la encimera :

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

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50 mm.

- La placa de cocción es un aparato que pertenece a la clase de protección «Y». Se puede encastrar en una encimera que tenga, en uno de los lados o en la parte posterior, una pared alta de armario, un tabique, etc. Pero no puede haber, ni por el otro lado ni por delante, ningún mueble, aparato o pared que quede más alto que la placa de cocción.

- Los chapados y revestimientos de las encimeras deben ser realizados con materiales resistentes al calor (100 °C).

- Las varillas de los bordes murales deben ser resistentes al calor.

- Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger los bordes de corte, aplicar un barniz o un pegamento especial.

- No coloque la placa encima de un horno sin ventilador o de un lavavajillas.

- Asegúrese de dejar un espacio de 20 mm entre el bastidor del aparato y el corte de la encimera para una buena circulación del aire cuando se enfríe el sistema electrónico.

- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, no guarde en él objetos inflamables (p. ej., aerosoles) ni tampoco objetos no resistentes al calor.

- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de campanas. Si no dispone de las correspondientes instrucciones, establezca una distancia mínima de 760 mm.

- Una vez empotrada la placa, el cable de conexión no debe ser sometido a ninguna tensión mecánica, como, por ejemplo, a causa del desplazamiento de un cajón

- Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato de cocción o indicados éste mismo como adaptados en el manual del usuario..

### Conexión eléctrica

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica debe hacerlas un electricista que esté perfectamente al corriente de las normas establecidas.

- Después del montaje, se debe asegurar una protección contra las piezas bajo tensión.

- Los datos necesarios para la conexión se

encuentran en la placa de características y en la placa de conexión que están debajo del aparato.

- Este aparato debe estar separado de la red mediante un dispositivo de corte omnipolar.

Cuando está abierto (disparado), debe de haber una distancia mínima de 3 mm.

- El circuito eléctrico debe estar protegido de la red mediante dispositivos adecuados, por ejemplo, disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.

- Si la unidad no está equipada con un enchufe accesible, habrá que incorporar algún sistema de desconexión en la instalación fija de conformidad con la normativa en la materia.

- El cable de alimentación debe instalarse de forma que no toque las partes calientes de la placa de cocción.



Este aparato ha sido concebido para una red de 220-240 V~ 50/60 Hz.

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Respete el esquema de conexión.

La caja de conexiones está situada debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
220-240V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380-415V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

#### Conexión de la placa :

Para adaptación a la red eléctrica (220-240V~1P+N o 380-415V~2P+N), utilice los puentes de latón ubicados en la caja de conexiones.

#### Monofásico 220-240V~1P+N:

Ponga un puente entre los terminales N1 y N2 y entre L1 y L2.

Atornille el cable verde-amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra.

Atornille el neutro N al terminal N1 o N2.

Atornille la fase L a los terminales L1 o L2.

#### Bifásico 380-415V~2P+N:

Ponga un puente entre los terminales N1 y N2.

Atornille el cable verde-amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra.

Atornille el neutro N al terminal N1 o N2.

Atornille la fase L1 al terminal L1 y la fase L2 al terminal L2.

**No nos hacemos responsables de cualquier incidente resultado de una mala conexión o del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o con una toma de tierra defectuosa.**

## Ficha del producto

Según el Reglamento UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

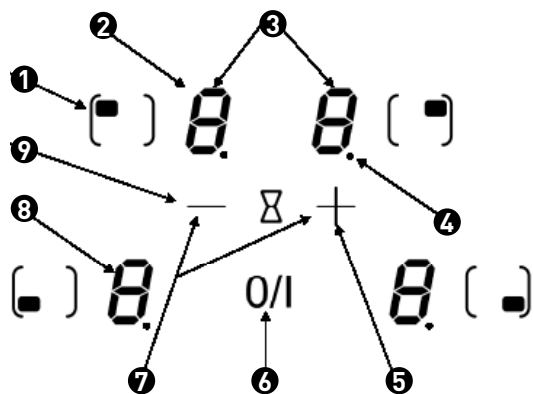
Marca	Valberg
Código del producto	965233
Referencia del modelo	IH 4 T 067F
Tipo de placa	Eléctrica
Número de zonas y/o áreas de cocción	4
Technologie de chauffage	Inducción
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	18.5
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	168.9
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	18.5
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	160
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción TRASERA DERECHA	18.5
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción TRASERA DERECHA	173.1
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción TRASERA IZQUIERDA	18.5
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción TRASERA IZQUIERDA	160
Consumo de energía de la placa en Wh/kg	165.5

## Especificaciones técnicas

Corriente asignada (Tensión en V, naturaleza de la corriente & frecuencia en Hz)	220-240 ~ 50/60
Clase de protección eléctrica	Clase I
Potencia asignada en W de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	1400
Potencia asignada en W de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	1400
Potencia asignada en W de la zona de cocción TRASERA DERECHA	1400
Potencia asignada en W de la zona de cocción TRASERA IZQUIERDA	1400
Potencia total asignada en W	5600
País de fabricación	Francia



## Descripción del aparato



- |                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| ❶ Tecla selección                   | ❷ Botón Encendido/Apagado   |
| ❸ Visualización de potencia         | ❸ Tecla temporizador        |
| ❹ Visualización de temporizador     | ❹ Visualización de potencia |
| ❺ Luz piloto selección temporizador | ❺ Tecla [-]                 |
| ❻ Tecla [+]                         |                             |

## Características técnicas

Tipo	Potencia total	Posición del hornillo	Potencia nominal *	Diámetro	Detección mínimo
965233 IH 4 T 067F	5600 W	Parte delantera izquierda	1400 W	185 mm	100 mm
		Parte trasera izquierda	1400 W	185 mm	100 mm
		Detrás a la derecha	1400 W	185 mm	100 mm
		Delante a la derecha	1400 W	185 mm	100 mm

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

## Visualización

Visualización	Designación	Funciones
0	Cero	La zona de calor está activada
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Recipiente ausente o inapropiado
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
L	Bloqueo	La placa está protegida

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento funciona de forma permanente. Se pone en funcionamiento al encender la placa. La segunda velocidad de ventilación entra en funcionamiento cuando el dispositivo se utiliza intensivamente. Se apaga automáticamente cuando la placa está apagada.

## Puesta en funcionamiento y administración del aparato

### Antes del primer uso

Limpie el dispositivo con un paño húmedo y séquelo. No utilice detergentes que puedan provocar una coloración azulada en las superficies acristaladas.

### Principio de inducción

Debajo de cada fuego hay una bobina de inducción. Cuando la inducción está activada, produce un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. Esto provoca el calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calor.

Para ello, es necesario que el recipiente sea apto:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferromagnéticos (se puede comprobar con un imán) como: ollas de hierro fundido, sartenes de chapa negra, cacerolas de metal esmaltado, inoxidables con base ferromagnética, etc.

- Quedan excluidos los recipientes de cobre, aluminio, vidrio, madera, cerámica, gres, terracota, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción a inducción tiene en cuenta automáticamente la talla del recipiente utilizado.

Con un diámetro demasiado pequeño, la zona de cocción no funcionará. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no se adapte a la placa, aparecerá el símbolo (U).

### Teclas sensibles

Su aparato dispone de teclas sensibles que permiten controlar las diferentes funciones. Las teclas pueden activarse con un simple roce. Esta activación se valida mediante un piloto, un indicador en pantalla y/o una señal sonora.

En el caso de un uso general, no pulse varias teclas a la vez.

**Puesta en funcionamiento**

Primero debe encender la placa de cocción, a continuación, la zona de calor:

- Iniciar/detener la placa de cocción :

Acción	Panel de mando	Visualizador
Iniciar	pulse [0/I]	[0]
Detener	pulse [0/I]	ninguno o [H]

- Iniciar/detener una zona de calor:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	pulse la tecla selección de la zona	[0]
Aumentar	pulse [+]	[1] hasta [9]
Disminuir	pulse [-]	[9] hasta [1]
Detener	pulse [-]	[0] o [H]

Si no se realizan ajustes en menos de 20 segundos, la electrónica regresa a la posición de espera.

**Detección del recipiente**

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

- si no se ha colocado un recipiente sobre la zona de cocción o cuando dicho recipiente no es compatible con inducción. En tal caso, será imposible aumentar la potencia y el símbolo [U] aparecerá en pantalla. El símbolo desaparecerá cuando se coloque una cacerola encima del hornillo.

- Si, durante la cocción, el recipiente se retira de la zona de cocción, la operación se detiene. El símbolo [U] aparecerá en pantalla. Desaparecerá cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre el hornillo. La cocción se reanudará con el mismo nivel de potencia que había sido seleccionado con anterioridad.

Después de su uso, apague la zona de calor. No deje activada la detección de cacerolas [U]

**Indicador de calor residual**

Después de apagar las zonas de cocción o la placa entera, las zonas de cocción están todavía calientes y aparece el símbolo [H]. El símbolo [H] se apagará cuando se puedan tocar las zonas de cocción sin peligro. Mientras los indicadores de calor residual se enciendan, no toque las zonas de cocción ni coloque encima ningún objeto sensible al calor. ¡Peligro de quemadura e incendios !

**Función temporizador**

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

- Ajuste o modificación del tiempo de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	Pulse la tecla selección de la zona	visualizador encendido
Aumentar	Pulse [+] o [-]	[1] ... [9] [P]
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[30] pasa a 29, 28, 27, etc.
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, 03, etc.

Pasados unos segundos, el piloto de control pasa de «parpadeo» a «fijo». Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

- Detener la función del temporizador de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulse la tecla selección de la zona	Se encenderá el visualizador de la zona
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	Tiempo restante
Desactivar el «Temporizador»	Pulse [-]	Pasa a [00] luego se apaga

Cuando están activos varios temporizadores, basta con repetir la operación.

- Parada automática al finalizar la cocción : Tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador parpadea y muestra [00] y se escucha un pitido. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con pulsar un botón.

- Temporizador utilizado fuera de la cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Activar la placa de cocción	Pulse [0/I]	Luces pilotos de zona encendidas
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[00] pasa a 30, 29, etc.
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, etc.

Pasados 20 segundos, las indicaciones se apagan pero sigue el temporizador. Tan pronto como haya transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador parpadea y muestra [00] y se escucha un pitido. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con pulsar un botón.

**Bloqueo del panel de mando**

Para evitar el cambio de una selección de la placa, especialmente al hacer la limpieza del cristal, el panel de mandos (excepto la tecla de encendido/apagado [0/I]) se puede bloquear.

- Bloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulse [0/I]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulse simultáneamente [-] y la tecla de selección de la derecha	[0] o [H]
	Vuelva a pulsar la tecla de selección de la zona	[L]

- Desbloqueo :

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulse [0/I]	[L]
Bloquear la placa	Pulse a la vez [-] y la tecla de selección de la zona derecha	[0] o [H]
	Pulse de nuevo solamente	Visualizadores [-] apagados

## Consejos de cocción

### Calidad de las cacerolas

**Materiales aptos:** acero, acero esmaltado, hierro fundido, aluminio o inox de base ferromagnética.

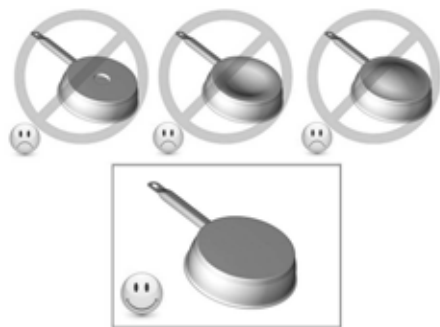
**Materiales no aptos:** aluminio y acero inoxidable sin base ferromagnética, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Llene con un poco de agua una cacerola sobre una zona de cocción por inducción regulada en el nivel [9]. El agua debería estar caliente en pocos segundos.
- Coloque un imán en la base exterior de la cacerola y deberá quedar pegado.

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



### Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a las dimensiones del fondo de las cacerolas hasta un cierto límite. No obstante, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

### Ejemplos de ajustes de las potencias de cocción

(estos valores son una referencia)

de 1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
de 2 a 3	Aumentar el volumen Descongelación	Arroz, pudines y platos cocinados Verduras, pescado, congelados
de 3 a 4	Vapor	Verduras, pescados, carne
de 4 a 5	Agua	Patatas cocidas en agua, sopas, pasta Verduras frescas
de 6 a 7	Cocinar a fuego lento	Carnes, hígado, huevos, salchichas Gulash, popietas, callos
de 7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, crêpes
9	Freír Hervir	Filetes, tortillas, Agua

## Mantenimiento y limpieza

**Para limpiar el dispositivo, apáguelo.**

**Deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.**

• Limpie los restos de cocción con agua con detergente o un producto estándar aconsejado para vitrocerámicas.

• En ningún caso utilice aparatos al vapor o a presión.

• No utilice objetos que puedan rayar la

vitrocerámica (como esponjas abrasivas o la punta de un cuchillo, etc.).

• No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.

• Seque el aparato con un paño limpio.

• Retire enseguida el azúcar o las preparaciones que contengan azúcar.

### ¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

**Aparece el símbolo [U]:**

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción.

• El recipiente utilizado no es compatible con la inducción.

• El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño en relación a la zona de cocción.

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

- se ha disparado el dispositivo de seguridad.
- Este se activa en caso de que haya olvidado cortar una de las zonas de calor.
- También se pone en marcha cuando una o varias teclas sensibles están cubiertas.

- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado.
- La encimera dispone también de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento.

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

- No es ningún defecto, el ventilador continúa para proteger la electrónica de la unidad.
- El ventilador se para automáticamente.

**Aparece el símbolo [L]:**

- Consulte el capítulo relativo al «bloqueo del panel de mandos».

**Aparece el símbolo [ER03]:**

- Un objeto o líquido cubre las teclas de mando. El símbolo desaparece una vez liberadas y limpias las teclas.

**Aparece el símbolo [E2] o [EH]:**

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

**Aparece el símbolo [E3]:**

- El recipiente no es adecuado, cambie de recipiente.

**Aparece el símbolo [E5]:**

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

**Aparece el símbolo [E6]:**

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

**Aparece el símbolo [E8]:**

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

**Aparece el símbolo [U400]:**

- La placa está mal conectada a la red eléctrica. Compruebe la conexión y vuelva a conectar la placa.

**Si uno de los símbolos anteriores persiste, póngase en contacto con atención al cliente.**

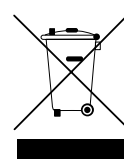
**Protección del medio ambiente**

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los dispositivos electrónicos están fabricados con materiales reciclables y, a veces, con materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el funcionamiento y la seguridad del dispositivo.
- Nunca deseche el dispositivo con la basura doméstica.
- Acuda a los servicios de eliminación de residuos o centros de recogida municipales aptos para el reciclaje de electrodomésticos



**Cómo desechar su antiguo aparato**

**RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**




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

**PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE**

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



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

