

WARRANTY CONDITION

EN

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

*upon presentation of the sales receipt.

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

*previa presentación del comprobante de compra.

MADE UN TÜRKİYE

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

produtsupport@contact.electrodepot.fr



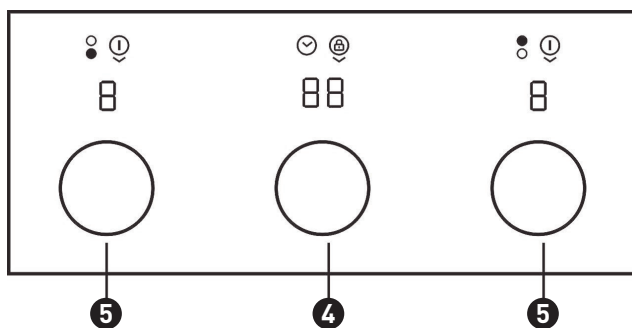
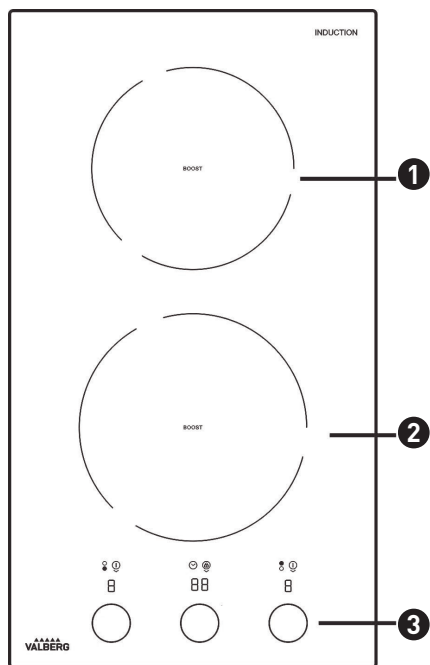
Induction hob with controls
Table induction avec manettes
Inductiekookplaat met knoppen
Placa inducción con botones

10000842 - IH 2 M TB 373C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	20
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	40
INSTRUCCIONES DE USO	60







Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT.
VALBERG brand products are easy to use, reliable
and high quality.
You can be sure of complete satisfaction every time
you use this product.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Installation
Usage

C

Useful information

Maintenance and cleaning
Troubleshooting
Display of fault codes (Induction hob)

These instructions are also available on our site at:
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description of the appliance

① Hob max. 1200/1500 W

② Hob max. 1800/2100 W

③ Control panel

Control panel

④ Locking control (Press)
Timer selection light (turn)

⑤ ON/OFF control (Press)
Cooking power and timer adjustment controls (turn).

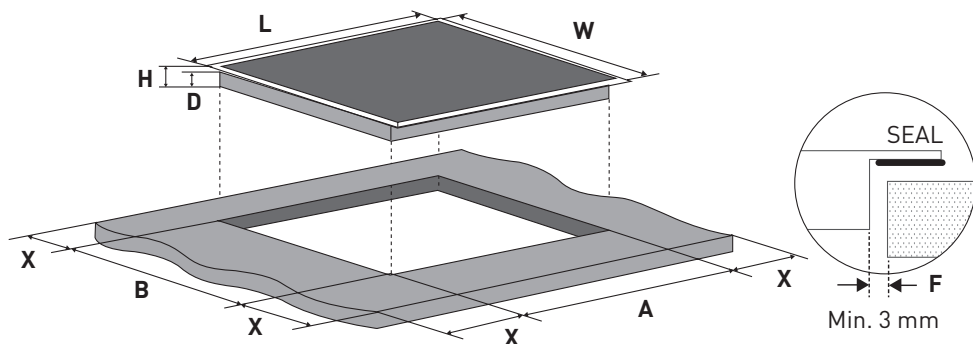
Installation

WARNINGS:

- Installation and maintenance of the appliance should only be carried out by a **QUALIFIED TECHNICIAN** in accordance with local safety standards.
- Failure to do so will void the warranty.
- The ceramic hob shall not be mounted on cooling equipment, a dishwasher or a dryer.
- For reliability of the appliance, the ceramic hob should be installed for optimal heat dissipation.
- The wall and the area above the hob surface must be able to withstand heat.
- To avoid any damage, the worktop and adhesive used adhesive must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- A board must be installed under the hob.

Installing the hob

1. Cut a hole in the worktop according to the dimensions specified in the diagram. A minimum gap of 5 cm (50 mm) should be left around the hole. The worktop must be at least 3 cm (30 mm) thick and made of a material resistant to high temperatures to avoid significant deformation caused by the heat given off by the hob, as shown in the diagram.



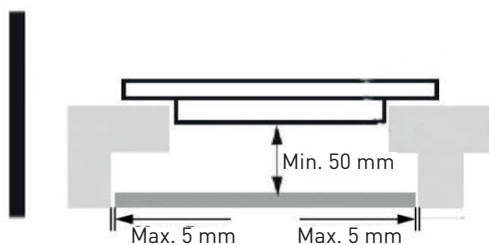
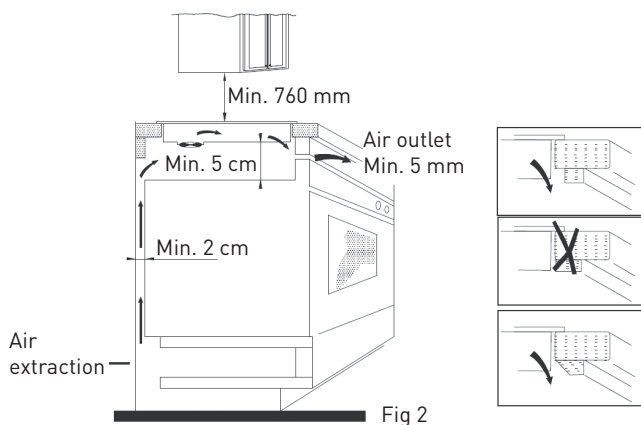
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) without junction box	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2. Ensure the ceramic hob is properly ventilated, with no obstructions to the air inlets and outlets.

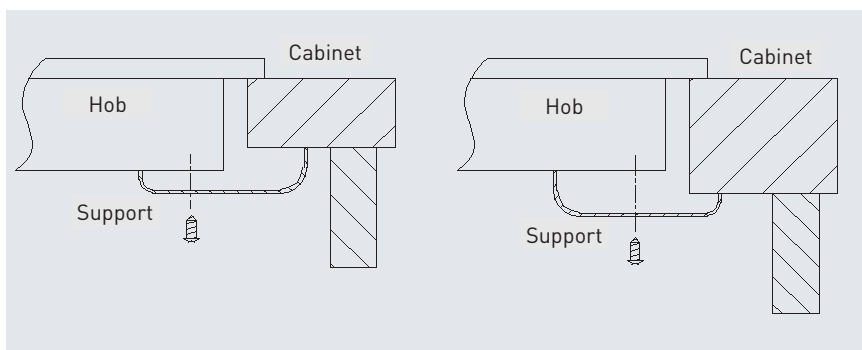
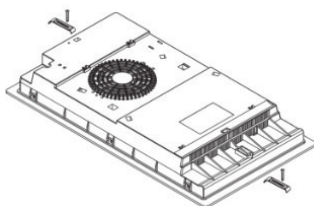
Fig 2.

NOTE:

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



3. Secure the ceramic hob to the worktop by fastening the four clips underneath the hob. Adjust the bracket position to the thickness of the tabletop. Fig 3.

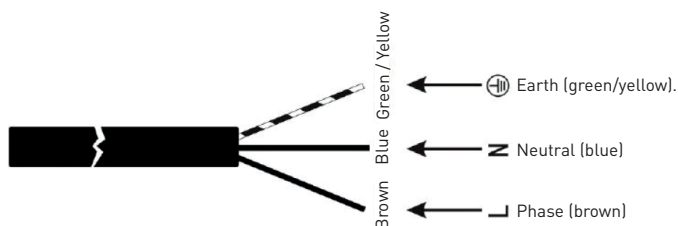


Electrical Connection

Check that the subscriber's meter and fuses can withstand the current used by the hob, taking into account other electrical devices connected.

- Inline fuse rating (one per phase): 16 amps
- The appliance must not be connected using an extension or multi-socket (risk of fire).
- Use a connection with a grounding terminal, which must be connected in accordance with standard NF C 15 - 100.
- Once installed, make sure the power cable is easily accessible.
- The electrical supply from the meter must not be less than 4 mm² per conductor.

- For the IH 2 M TB 373C hob, connection must adhere to the following diagram:



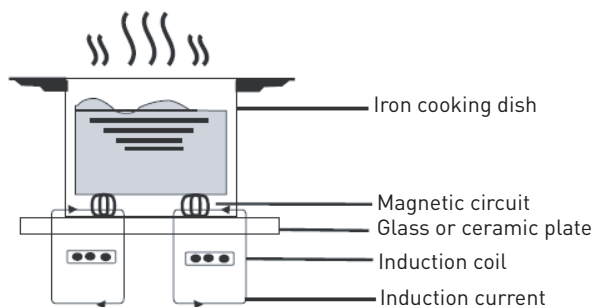
The installer must ensure that the electrical connection is correct and that it complies with local standards.

- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified technician.
- The appliance must be installed according to national electrical standards.

Usage

Operating principles of an induction hob

The induction hob is equipped with a coil made of ferromagnetic material and a control system. The electric current generates a strong magnetic field in the coil. This generates heat, which is then transmitted from the hob to the cooking pan.



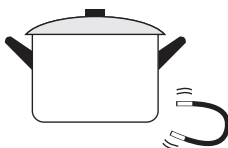
Choosing the right cookware

Use only kitchen utensils suitable for induction hobs.

- You can check this on the packaging or as marked underneath the cookware.
- You can also do the so-called magnet test. Bring a magnet close to the base of the container. If the magnet is attracted and sticks to the container, it is suitable for induction cooking.

- If you do not have a magnet, place the container on the cooking zone. If the cooking zone displays 'power on', the container is suitable. If the 'U' symbol flashes, it indicates that the utensil is not suitable.

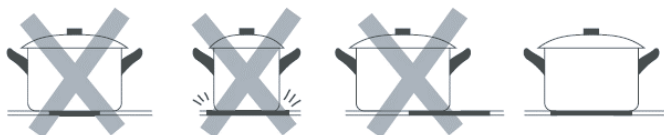
- Cookware made of pure stainless steel, aluminium or copper without a metal base, glass, wood, porcelain and ceramic is not suitable for induction cooking.



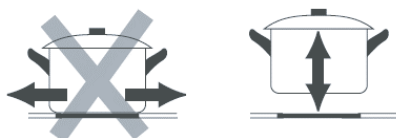
Choosing the right cookware



- Do not use a container with a damaged or rounded bottom.



- Make sure that the diameter of the container is adapted to the cooking zone and that it is positioned in the centre.



- To move the container, lift it - rather than sliding it in contact with the cooking zone. Place the cooking container in the centre of the cooking zone.

Minimum container dimensions for optimal cooking efficiency:

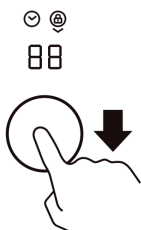
Size of the cooking zones (mm)	Minimum container diameter (mm)
160	120
180	140

Tips for useBefore use

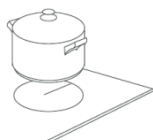
After turning on the hob, a sound is emitted, the power indicators turn on for one second and then turn off, indicating that the ceramic hob is usable and enters standby mode.

Using the hobTo start cooking

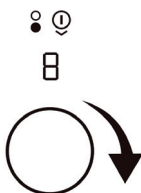
1. Touch the selection control for the cooking zone that you wish to turn on.



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



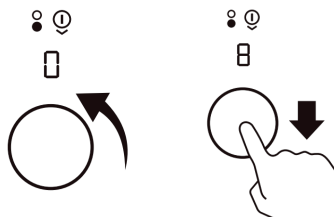
3. Turn the control to select the desired power level.



If you do not select a power setting for one minute, the 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.

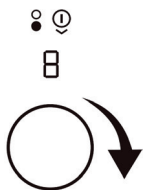
- When cooking is complete, turn the control to select the power level '0', or press the control for the cooking zone you want to turn off.



Using the timer

You can use it as a stop timer to turn off the cooking zones after the time has elapsed.

- Rotate the central control to select the duration.



- When the time is set, the countdown starts immediately. The display will show the remaining time.

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

The timer can be set for a maximum of 99 minutes.

Note on energy-saving tips

To keep a dish warm, before serving for example, leave the dish on the hob. The cooking zone will remain warm, as indicated by the hot surface indicator (H).

Automatic security feature

Ensuring that the cooking zone does not heat up too much.

- A sensor installed in the hob continuously measures the temperature on the surface of the hob. If too high a temperature is detected, the hob will switch off automatically.
- When the surface temperature of the hob returns to normal, the hob will turn on again.

Automatic cutout

The hob is programmed to turn off automatically if no control is activated for a specified period (e.g. if you forget to turn off the heat). This time is programmed according to the power chart below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time without action (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

Press the central control for three seconds. The timer indicator will display 'Lo'.

To unlock the controls

1. Ensure the hob is switched on.
2. Press the central control for 3 seconds;
3. You can now start using your hob.

PLEASE NOTE:

When locking is activated, only control 1 (On/Off ) can be used to turn off the hob in an emergency. When the hob is turned on again, deactivate locking by following the instructions in point 2.

Cooking tips

Cooking tips are for information purposes only; settings depend on several factors such as the cookware, the food to be cooked, etc.

Using this ceramic hob will allow you to determine the right power level to use.

Power level	Usage
1 - 2	- Slow cooking for a small amount of food - Melt butter, chocolate, or food that cooks very quickly - Slow cooking - Gently boil water
3 - 4	- Reheating - Quickly boil water - Cooking rice
5 - 6	- Cooking pancakes
7 - 8	- Grilling meat - Stir-fry vegetables. - Cooking pasta
9	- Frying meat - Boiling water, or oil - Boiling soup

Maintenance and cleaning

Make sure that the hob has cooled down sufficiently before cleaning it. It is advisable to unplug the hob before cleaning.

- Regular cleaning is recommended to maintain the lustre of the ceramic glass.
- Clean up spills and spilled food with a sponge moistened with hot water.
- Dust or food particles can be removed with a warm damp cloth.
- If you are using a detergent, make sure it is suitable for ceramic glass and is not abrasive or in powder form. Abrasive cleaners or scouring powders may damage the glass surface of the hob.
- All traces of detergent should be removed with a damp cloth.
- When using a detergent, refer to the usage instructions as indicated on the detergent packaging.
- Dust, grease and liquids from overflowing food should be cleaned as soon as possible.

- They will be harder to remove if they have time to harden. This is especially true for syrup/sugar mixtures that could permanently damage the surface of the hob if burned.
- If food has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) using a ceramic glass scraper to prevent permanent damage to the surface of the hob.
- Do not put items on the hob that can melt - such as plastic, aluminium foil, sugar, sweet syrup mixes, etc.
- Avoid using a knife or sharp utensil as it could damage the hob's ceramic surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge that could scratch the hob surface.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

Troubleshooting

We strongly recommend that you check the following before calling your after-sales service. It may be a simple problem that you can fix yourself.

During operation, a code might appear on the control panel to indicate a malfunction. If this occurs, write it down in order to report it to your after-sales service.

Once the problem has been resolved, press the **Power button** to restart the hob.

Please contact your local customer service if the problem persists.

Problems	Possible causes	What to do
The cooktop or the cooking zones do not turn on:	No power supply.	Ensure the hob is switched on and plugged into the electrical supply. • Make sure your internal electricity supply is on.
Selection controls do not respond to the touch.	The selection controls are stuck.	The control lock is engaged, refer to the 'Use' paragraph on how to unlock the hob. • Clean the ceramic surface following the instructions in the 'Care and Cleaning' paragraph.
Selection controls respond poorly to the touch.	• The ceramic surface is dirty. You may not be pressing the control in the correct position.	• Follow the instructions in paragraph 'Device description'.
The surface of the hob is scratched.	• The method of cleaning or cleaning utensils are not suitable. • The bottom of your cookware is damaged.	• Follow the instructions in the 'Care and Cleaning' paragraph. • Use flat-bottomed and smooth cookware, follow the instructions in the 'Tips for use' section.
Some cookware makes a noise when used, such as crackling or sizzling.	This is due to the construction and manufacture of the cookware.	These noises are normal and do not indicate improper operation of the hob.

Display of fault codes (Induction hob)

If a problem occurs, the induction hob will automatically go into safe mode and display one of these codes:

Error code	Possible causes	What to do
E4/E5 E7/E8	Temperature sensor malfunction: Bipolar transistor temperature sensor failure.	Contact the after sales department.
E2/E3	Abnormal supply voltage.	Please check whether the power supply is normal. Turn the power off and back on once power is restored.
E6/E9	High temperature on generators.	Check the operation of the fan. Restart the appliance once the cooking zone has cooled down.
Other error code		Contact the aftersales service.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Utilisation

C

Informations pratiques

Entretien et nettoyage
Résolution de problèmes
Affichage d'un code panne (Table induction)

Les instructions sont également disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description de l'appareil

❶ Foyer 1200/1500 W max

❷ Foyer 1800/2100 W max

❸ Bandeau de commande

Bandeau de commande

❹ Touche de verrouillage (Appuyez sur le bouton)
Touche de sélection de la minuterie (tourner)

❺ Touche MARCHE/ARRÊT (Appuyez sur le bouton)
Touches de réglage de la puissance de cuisson et de la minuterie (tourner)

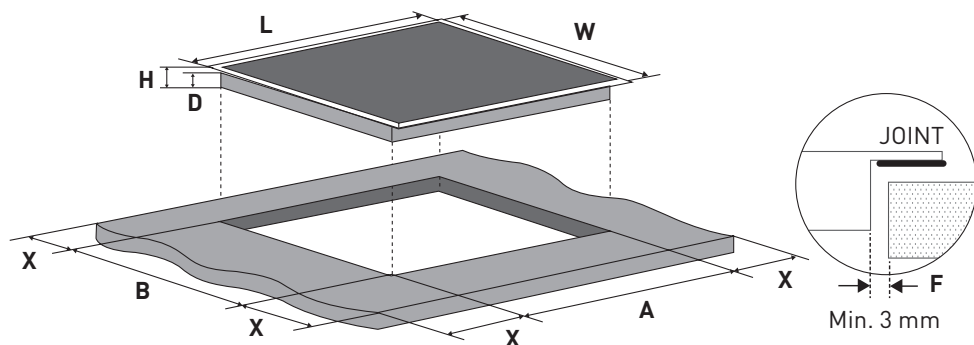
Installation

AVERTISSEMENTS:

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.



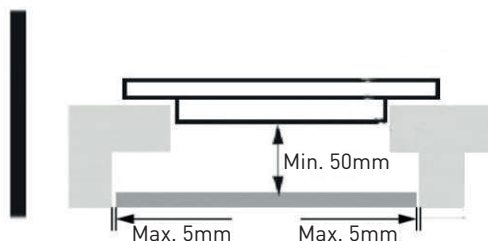
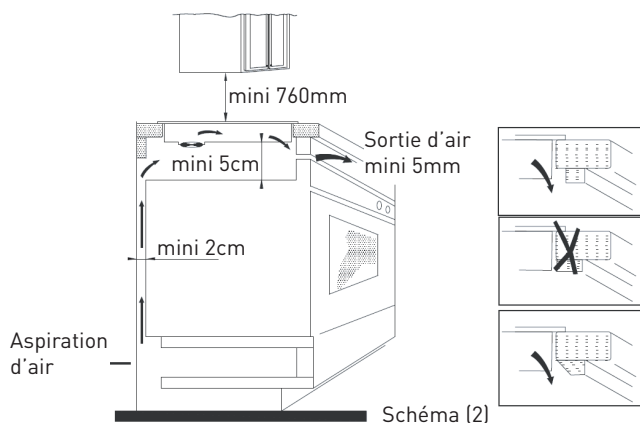
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) sans boîtier de connexion	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

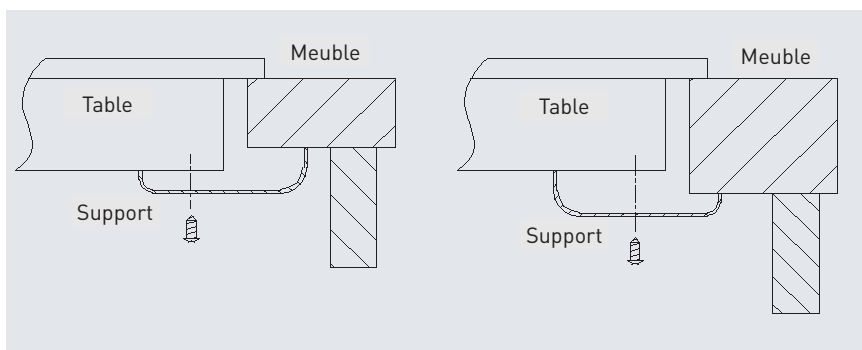
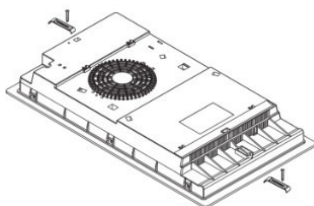
Schéma (2).

NOTE:

La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



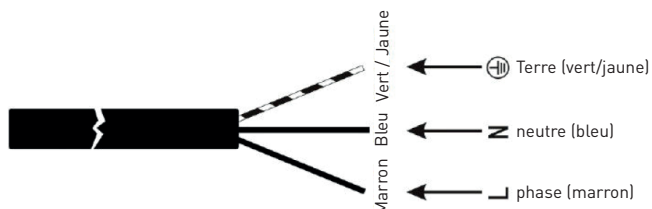
3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).



Branchements électriques

- Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.
- Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).
- Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.
- L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.
- La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

- Pour la table IH 2 M TB 373C, le branchement doit suivre le schéma suivant :



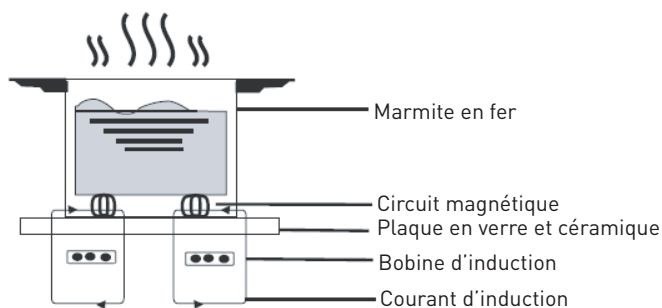
L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

Utilisation

Principe de fonctionnement de l'induction

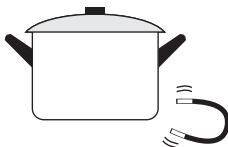
La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

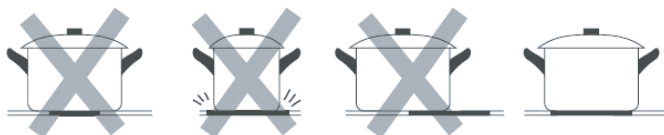
- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si  clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.



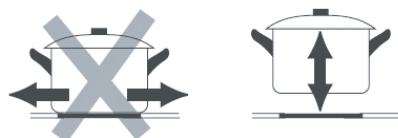
Choisir la bonne batterie de cuisine



- Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



- S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



- Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe

Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120
180	140

Conseils d'utilisationInformation avant utilisation

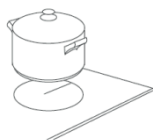
Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

Utilisation de votre table de cuissonPour commencer à cuisiner

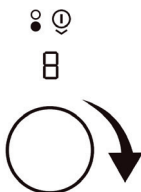
1. Appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous souhaitez mettre en marche.



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Tournez la manette pour sélectionner le niveau de puissance.

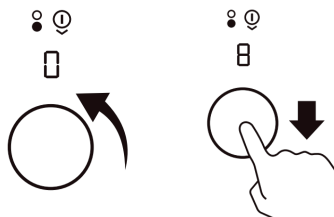


Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance dans un délai d'une minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

- Lorsque la cuisson est terminée

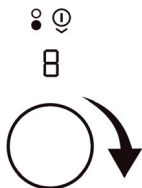
Tournez la manette pour sélectionner le niveau de puissance «0», ou appuyez sur le bouton de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Utilisation de la minuterie

Vous pouvez l'utiliser comme minuterie d'arrêt pour éteindre les zones de cuisson une fois le temps écoulé.

- Tournez la manette centrale pour sélectionner la durée.



- Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

- La minuterie maximale que vous pouvez régler est de 99 minutes.

REMARQUE sur l'économie d'énergie:

Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

- Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.
- Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Coupure automatique

- La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande Marche/Arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur le bouton central pendant trois secondes. L'indicateur de minuterie affiche «Lo».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur le bouton central pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

REMARQUE:

Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ... Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

Entretien et nettoyage

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé.
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.

- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson.
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Résolution de problèmes

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après-vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement.
Les touches sensibles ne répondent pas au touché.	Les touches sont bloquées.	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option.
Les touches sensibles répondent difficilement au touché.	- La vitre en céramique est sale. - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position.	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'. - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La vitre se raye.	• Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés. • Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé.	• Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'. • Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'.
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit.	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson.	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson.

Affichage d'un code panne (Table induction)

Si un problème se produit, la table par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

Code erreur	Causes possibles	Solutions
E4 / E5 E7 / E8	• Panne du capteur de température. • Panne du capteur de température du transistor bipolaire.	Contactez le service après vente.
E2 / E3	Tension anormale de l'alimentation.	• Vérifiez si la source d'alimentation est normale. • Éteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E6 / E9	Température élevée sur les générateurs.	• Vérifier le fonctionnement du ventilateur. • Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi.
Autre Code		Contactez le service après vente.

Dank u!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen. De producten van VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Beschrijving van het toestel

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Gebruik

C

Praktische informatie

Onderhoud en reiniging
Probleemoplossing
Weergave van een foutcode (inductiekookplaat)

De instructies zijn ook terug te vinden op de website
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Beschrijving van het toestel

❶ Kookplaat 1200/1500 W max

❷ Kookplaat 1800/2100 W max

❸ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

❹ Ontgrendelingsknop (druk op de knop)
Selectietoets van de timer (draaien)

❺ AAN-/UIT-knop (Druk op de knop)
Toets voor instelling van het vermogen en de timer (draaien)

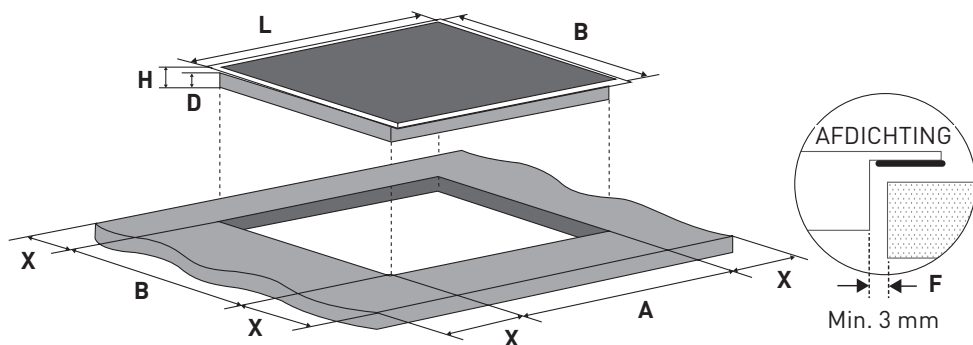
Installatie

WAARSCHUWING:

- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen enkel uitgevoerd worden door ERKENDE VAKLUI en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
- Het niet-naleven van deze regels doet de garantie vervallen.
- De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden op een koeltoestel, een vaatwasmachine of een droogkast.
- Om de betrouwbaarheid van het toestel te vergroten, moet de vitrokeramische kookplaat op een dusdanige manier geïnstalleerd worden dat de warmteverspreiding optimaal is.
- De muur en de zone boven de plaat moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te vermijden, moeten het werkblad en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Er moet een plank geïnstalleerd worden onder de kookplaat.

Installatie van de kookplaat

1 - Maak een opening in het werkblad en respecteer de afmetingen die op het schema hiernaast aangeduid zijn. Laat minstens 5 cm (50 mm) vrij rond de opening. Het werkblad moet een dikte hebben van minstens 3 cm (30 mm) en moet bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de kookplaat verspreid wordt te vermijden, zoals aangegeven op het schema.



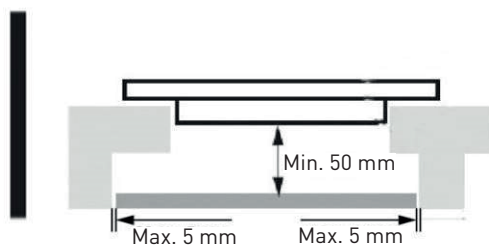
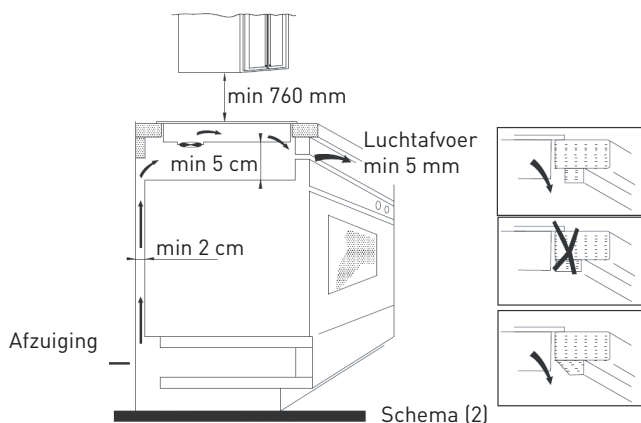
L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) zonder adapter	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2 - In alle gevallen controleert u of de vitrokeramische kookplaat goed geventileerd wordt en of de luchtaanvoer- en -afvoer niet geblokkeerd zijn.

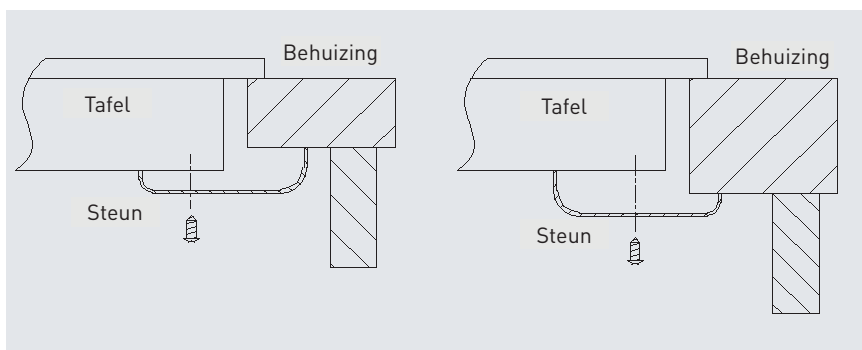
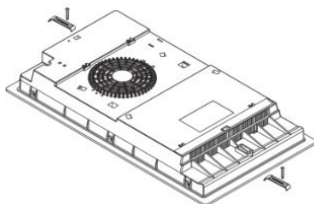
Schema (2).

OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de aangrenzende meubelen moet minstens 760 mm bedragen.

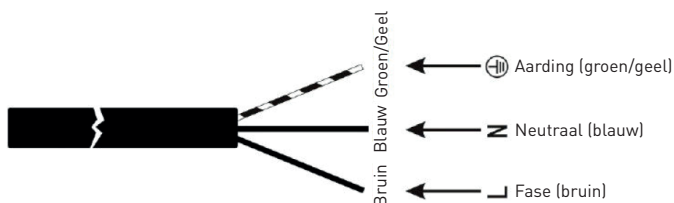


3 - Bevestig de vitrokeramische kookplaat op het werkblad door de vier bevestigingen onder de kookplaat vast te schroeven. De positie van de bevestigingen kan aangepast worden naargelang de dikte van het werkblad. Schema (3).



Elektrische aansluiting

- Controleer of de teller van de abonnee en de zekeringen de intensiteit die door de kookplaat opgenomen wordt, aankunnen, rekening houdend met andere ingeschakelde elektrische toestellen.
- Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 16 ampère.
- Het toestel mag niet aangesloten worden via een verlengsnoer of een meervoudige contactdoos (risico op brand).
- Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die verplicht vastgemaakt dient te worden volgens norm NF 15-100.
- Zodra het toestel geïnstalleerd is, dient u na te gaan of de voedingskabel gemakkelijk bereikbaar is.
- De elektrische voedingskabel die aan de teller vertrekt, mag niet kleiner zijn dan 4 mm² per geleider.
- Kookplaat IH 2 M TB 373C moet als volgt aangesloten worden:



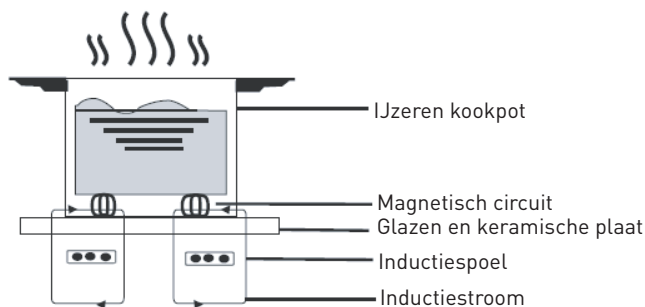
De installateur moet zich ervan vergewissen dat de elektrische aansluiting correct en in overeenstemming met de lokale normen is.

- De kabel mag niet geplooid of platgedrukt worden.
- De kabel dient regelmatig gecontroleerd te worden en mag enkel vervangen worden door een erkend vakman.
- Het toestel dient geïnstalleerd te zijn volgens de nationale normen voor elektriciteit.

Gebruik

Werkingsprincipe van inductie

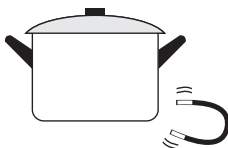
De inductiekookplaat is uitgerust met een spoel die bestaat uit een ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom wekt een krachtig elektrisch veld op door de spoel. Dit veroorzaakt een groot aantal draaikolken die warmte produceren, die vervolgens door het kookvuur wordt doorgegeven aan de kookpan.



De juiste potten en pannen kiezen

Gebruik uitsluitend kookpotten die geschikt zijn voor inductie.

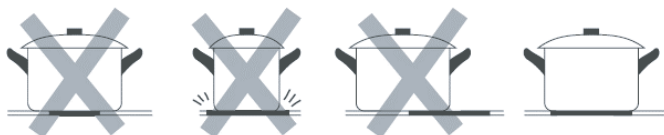
- U kunt dit punt controleren op de verpakking of op de onderkant van kookpotten.
- U kunt ook een zogenaamde 'magneetest' uitvoeren. Breng een magneet in de buurt van de onderkant van de kookpot. Als de magneet aangetrokken wordt en tegen de kookpot 'kleeft', is hij geschikt voor koken met inductie.
- Als u geen magneet heeft, plaatst u de kookpot op een vuur. Als het vuur in kwestie een vermogensniveau weergeeft, betekent dit dat de kookpot geschikt is. Als 'u' knippert, betekent dit dat de kookpot niet geschikt is.
- Kookgerei van puur inox, aluminium of koper zonder ijzeren bodem, glas, hout, porselein of keramiek is niet geschikt voor koken met inductie.



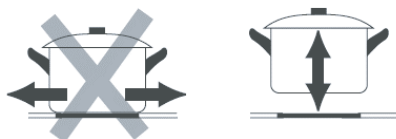
De juiste potten en pannen kiezen



- Gebruik geen kookpot met een beschadigde of afgeronde bodem.



- Zorg ervoor dat de diameter van de kookpotten geschikt is voor de diameter van de kookplaat en of de kookpot mooi in het midden staat.



- Om de kookpot te verplaatsen schuift u hem niet over de werkzone, maar tilt u hem op. Zet de pot in het midden van de verwarmingszone.

Minimale afmetingen van de kookpotten voor een optimale doeltreffendheid

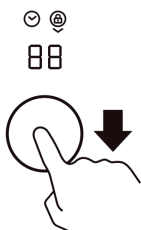
Afmeting van de vuren (mm)	Minimale diameter van de kookpot (mm)
160	120
180	140

Tips voor gebruikInformatie voor het gebruik

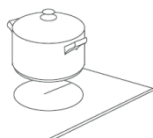
Zodra u de kookplaat onder spanning heeft gezet, hoort u een geluidssignaal en gaan de vermogenslampjes gedurende een seconde branden en doven vervolgens, wat aangeeft dat de kookplaat gebruikt kan worden en zich in standby-modus bevindt.

Gebruik van de kookplaatBeginnen met koken

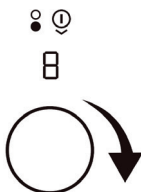
1. Raak de bediening van het kookvuur dat u wil inschakelen aan.



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



3. Draai aan de knop om de stand te selecteren.

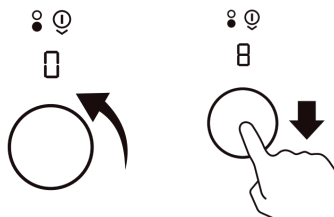


Indien u na een minuut geen vermogen ingesteld heeft, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw vanaf stap 1 beginnen.

- U kan de warmte op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.

- Wanneer u gedaan heeft met koken

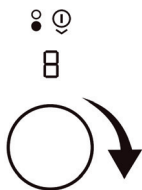
Draai de knop naar stand „0” of druk op de knop van het vuur dat u wil uitschakelen.



Gebruik van de timer

U kan de timer gebruiken om na een ingestelde tijd de kookvuren uit te schakelen.

- Draai aan de middelste knop om de duur in te stellen.



- Eens de duur ingesteld is, begint het aftellen meteen. Op het scherm wordt de resterende uitstelduur weergegeven.
- Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld.
- De maximum tijd die ingesteld kan worden, is 99 minuten.

Opmerking over energiebesparing:

Om een gerecht warm te houden (bijvoorbeeld voordat u het opdient), kunt u bij voorkeur gebruik maken van het lampje 'warm oppervlak' (H) als referentie.

Automatische beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

- Een sensor in de kookplaat meet voortdurend de temperatuur aan het oppervlak van de plaat. Als er een te hoge temperatuur gedetecteerd wordt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Zodra de temperatuur aan het oppervlak van de kookplaat opnieuw normaal is, kan de vitrokeramische kookplaat weer gebruikt worden.

Automatisch uitschakelen

- De kookplaat is geprogrammeerd om automatisch uitgeschakeld te worden indien er gedurende een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd (bijvoorbeeld wanneer vergeten wordt om het toestel uit te schakelen). Deze tijd wordt geprogrammeerd in functie van het vermogen en wordt vermeld in de onderstaande tabel:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingstijd zonder actie (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De toetsen vergrendelen

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

De toetsen vergrendelen

Druk drie seconden op de middelste knop. De weergave van de timer toont „Lo”.

De toetsen ontgrendelen

1. Kijk na of de kookplaat ingeschakeld is.
2. Druk drie seconden op de middelste knop.
3. U kunt nu uw kookplaat beginnen te gebruiken.

OPMERKING:

Wanneer de vergrendeling geactiveerd is, kan alleen toets 1 (Aan/Uit ) gebruikt worden, om de vitrokeramische kookplaat in noodgevallen uit te schakelen. Wanneer de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld, moet u de vergrendelingsmodus deactiveren volgens de instructies in punt 2.

Kooktips

De tips zijn enkel ter informatie; de instellingen hangen af van meerdere factoren, zoals het kookgerei, het te bereiden voedingsmiddel enzovoort.

U kan de juiste instellingen enkel leren bepalen op basis van uw ervaring met deze kookplaat.

Stand	Gebruik
1 – 2	-Langzame bereiding voor een kleine hoeveelheid voedingsmiddelen -Boter of chocolade of voedingsmiddelen die zeer snel gaar zijn, laten smelten -Langzame bereiding -Water zachtjes opwarmen
3 – 4	-Opnieuw opwarmen -Water snel opwarmen -Rijst koken
5 – 6	-Pannenkoeken bakken
7 – 8	-Vlees grillen -Groenten sauteren -Pasta koken
9	-Vlees bakken -Water, olie koken -Soep koken

Onderhoud en reiniging

Voor u met de reiniging begint, dient u te controleren of de kookplaat uitgeschakeld is. We raden aan om indien mogelijk de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens met schoonmaken te beginnen.

- Om de glans van het keramisch glas te behouden, wordt aanbevolen om het regelmatig schoon te maken.
- Verwijder gemorste vloeistoffen en andere vastgekoekte voedingsresten met een warme vochtige doek.
- Stof of voedingsresten kunnen verwijderd worden met een warme vochtige doek.
- Indien u een schoonmaakmiddel gebruikt, dient u te controleren of het geschikt is voor glas en inox en dat het niet schuurt of in poedervorm is. Alle schuurmiddelen of schuurpoeders kunnen het oppervlak van het kookvuur beschadigen.
- Sporen van reinigingsmiddel dienen verwijderd te worden met een vochtige doek.
- Indien u detergent gebruikt, raadpleeg dan de gebruiksinstructies op de verpakking ervan.
- Stof, vet en vloeibare etensresten die overgelopen zijn, dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

- Wanneer ze opstijven, zijn ze moeilijker te verwijderen. Dat geldt met name voor bepaalde siroop-/suikermengsels, die het oppervlak van de kooplaat permanent kunnen beschadigen als ze aanbranden.
- Indien een van deze voedingsmiddelen gesmolten is op het keramische oppervlak, moet u dit onmiddellijk verwijderen (wanneer het oppervlak nog warm is) met behulp van een specifieke krabber voor keramisch glas, om te voorkomen dat het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt.
- Plaats geen zaken op de plaat die kunnen smelten zoals plastic, aluminiumfolie, suiker, suikersiroopmengsels, enz.
- Gebruik geen messen of ander scherp keukengerei, omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuurspons, aangezien ze het oppervlak permanent kunnen bekrassen.
- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Probleemoplossing

We raden ten eerste aan om de volgende controles uit te voeren op uw toestel alvorens voor u met de klantendienst contact opneemt. Het is mogelijk dat het probleem eenvoudig is en dat u het zelf kunt oplossen.

Tijdens de werking van het toestel kan er op het bedieningspaneel een code verschijnen om een probleem aan te geven. Noteer in dat geval de code om ze te melden aan de klantendienst.

Zodra het probleem opgelost is, drukt u op de toets **Aan/Uit** om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

Indien het probleem ondanks alle controles blijft bestaan, neemt u contact op met de klantendienst.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat aangesloten is en van stroom voorzien wordt. • Controleer of de elektrische installatie in uw woning correct functioneert.
De aanraaktoetsen reageren niet op aanraking.	De toetsen zijn geblokkeerd.	De toetsenvergrendeling is ingeschakeld; raadpleeg de paragraaf 'Gebruik' om de werking van deze functie te kennen.
De aanraaktoetsen reageren moeilijk op aanraking.	• Het keramisch glas is vuil. • De vinger die de toets aanraakt, bevindt zich niet in de juiste positie.	• Reinig het keramisch glas volgens de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging'. • Volg de tips in de paragraaf 'Beschrijving van het toestel'.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komen krassen op het glas.	• De reinigingsmethode en -middelen zijn niet geschikt. • De bodem van het kookgerei is beschadigd.	• Volg de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging'. • Gebruik kookgerei met een platte bodem en zonder deuken; volg de instructie in de paragraaf 'Tips voor gebruik'.
Bepaalde kookpotten kraken, sissen of maken geluid.	Dat is te wijten aan het ontwerp en de productie van de kookpotten.	Deze geluiden zijn normaal en wijzen niet op een slechte werking van de kookplaat.

Weergave van een foutcode (inductiekookplaat)

Als er zich een probleem voordoet, wordt automatisch de veiligheidsmodus ingeschakeld en wordt een van de volgende codes weergegeven:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
E4 / E5 E7 / E8	• Storing van de temperatuursensor • Storing van de temperatuursensor van de bipolaire transistor	Neem contact op met de klantendienst.
E2 / E3	Abnormale voedingsspanning.	• Vergewis u ervan dat de stroombron normaal is. • Schakel het toestel uit en opnieuw in zodra de voedingsspanning hersteld is.
E6 / E9	Hoge temperatuur van de generatoren	• Controleer de werking van de ventilator • Schakel het toestel opnieuw in zodra de kookzone afgekoeld is.
Andere code		Neem contact op met de klantendienst.

¡Muchas gracias!

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Descripción del aparato

B

Utilización del aparato

Instalación
Utilización

C

Información práctica

Mantenimiento y limpieza
Resolución de problemas
Visualización de código de error (Placa de inducción)

Las instrucciones también están disponibles en la página web
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Descripción del aparato

1 Zona de cocción 1200/1500 W máximo.

2 Zona de cocción 1800/2100 W máximo.

3 Panel de control

Panel de control

4 Botón de bloqueo (Pulse el botón)
Botón de selección del temporizador (girar)

5 Botón ENCENDIDO/APAGADO (Pulse el botón)
Teclas de ajuste de la potencia de cocción y del temporizador (girar)

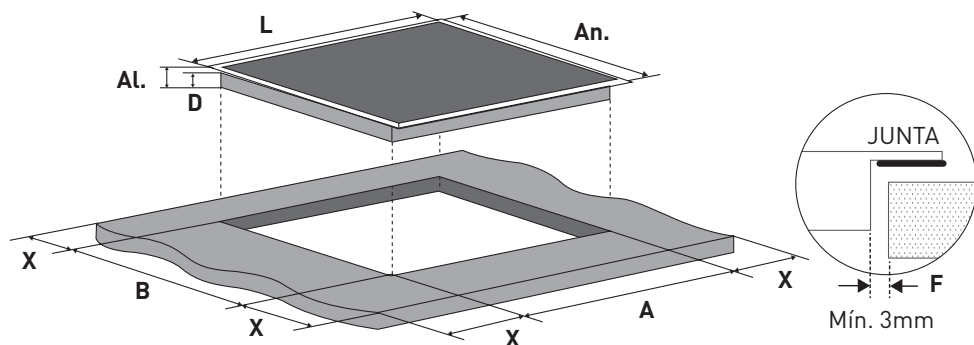
Instalación

ADVERTENCIAS:

- La instalación y el mantenimiento del aparato debe efectuarlos un PERSONAL CUALIFICADO respetando las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.
- La placa de cocción vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras.
- Para una mayor fiabilidad del aparato, la placa de cocción vitrocerámica debe instalarse de forma que la difusión de calor sea óptima.
- La pared y la zona de calor situadas encima de la placa deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Es necesario instalar una tabla bajo la placa de cocina.

Instalación de la placa

1 - Abra un hueco en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el siguiente esquema. Alrededor del hueco se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm). La encimera debe tener un grosor de al menos 3 cm (30 mm) y estar compuesta de un material resistente a temperaturas elevadas, para evitar deformaciones importantes por el calor que se desprende de la placa, tal y como se muestra en los siguientes esquemas.

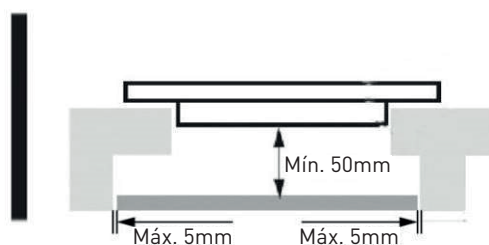
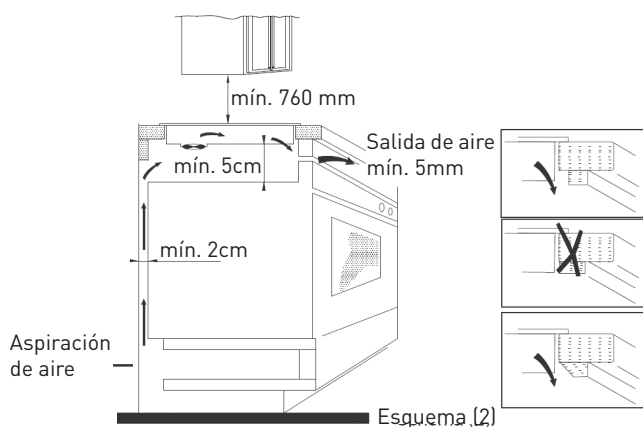


L (mm)	An.(mm)	AL (mm)	D (mm) máximo	D (mm) sin cuadro de conexión	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

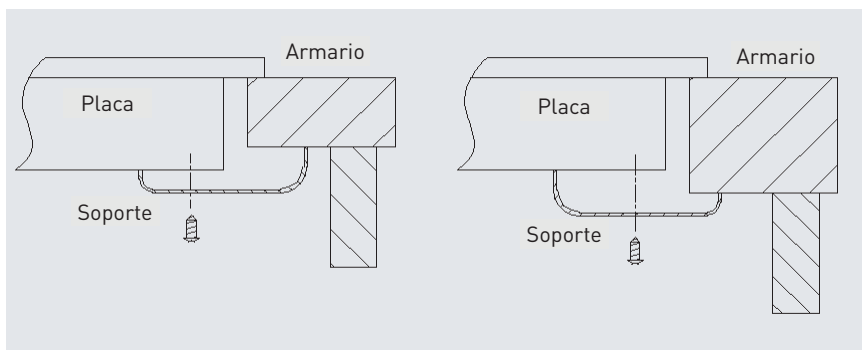
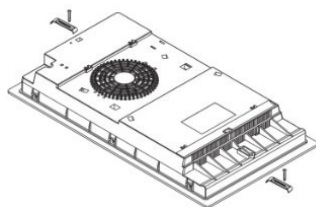
2 - En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas.
Esquema (2).

NOTA:

La distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble adyacente debe ser de al menos 760 mm.



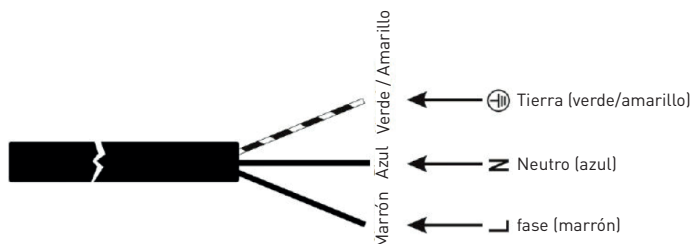
3 - Fije la placa de cocción vitrocerámica a la encimera atornillando los cuatro ganchos que se encuentran bajo la placa. La posición de los ganchos se puede ajustar en función del grosor de la encimera. Esquema (3).



Conexiones eléctricas

- Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad consumida por la placa, teniendo en cuenta otros electrodomésticos enchufados.
- Calibre de los fusibles de líneas (uno por fase): 16 amperios.
- El aparato no debe enchufarse mediante alargaderas o regletas (riesgo de incendio).
- Utilice un enchufe que disponga de una buena puesta a tierra, la cual debe estar enchufada obligatoriamente siguiendo la norma NF C 15-100.
- Una vez instalado el aparato, asegúrese de que se puede acceder fácilmente al cable de alimentación.
- La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm² por conductor.

- Para la placa IH 2 M TB 373C, la conexión debe seguir el siguiente esquema:



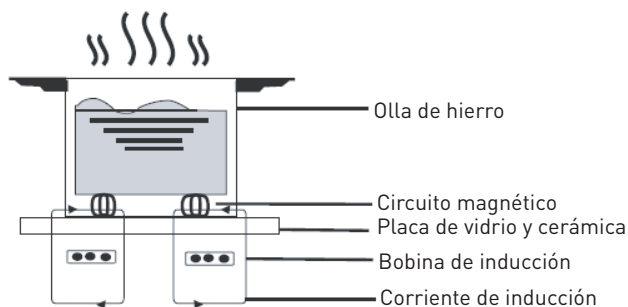
El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y de que cumple con la normativa local.

- El cable no debe doblarse o comprimirse.
- Se debe verificar de forma regular el cable y solo puede reemplazarlo un técnico cualificado.
- El aparato debe instalarse siguiendo las normas eléctricas nacionales.

Utilización

Principio de funcionamiento de la inducción

La placa de cocción por inducción está equipada con un bobina de un material ferromagnético y de un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto hace que gire a gran velocidad produciendo calor que se transmite al utensilio de cocina a través de la zona de cocción.



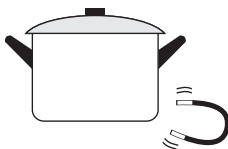
Elegir la batería de cocina correcta

Utilice solo utensilios de cocina aptos para inducción.

- Puede comprobar que son aptos en el embalaje o en el fondo de los utensilios de cocina.
- También puede hacer el llamado 'test del imán'. Acerque un imán a la base del recipiente, si el imán se adhiere al recipiente, el utensilio es apto para inducción.

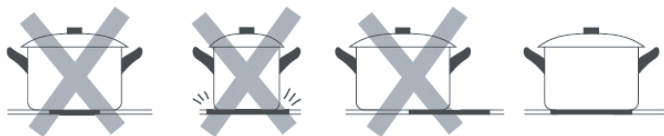
• Si no tiene un imán, coloque el producto en una zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, quiere decir que el utensilio es apto. Si 'U' parpadea, significa que el utensilio no es apto.

- Las baterías de cocina de acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base metálica, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son aptas para la cocción por inducción.

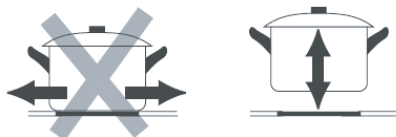


Elegir la batería de cocina correcta

- No utilice recipientes con el fondo estropeado o redondeado.



- Asegúrese de que el diámetro de los recipientes es adecuado para el diámetro del fuego y de que está correctamente colocado en el centro.



- Para desplazar el recipiente, levántelo en lugar de deslizarlo por la superficie de trabajo. Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento.

Dimensiones mínimas de los recipientes para una eficacia de cocción óptima:

Tamaño de los fuegos (mm)	Diámetro mínimo del recipiente (mm)
160	120
180	140

Consejos de utilizaciónInformación antes de utilizar

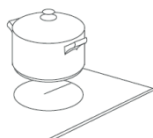
Al conectar la placa de cocina, emite una señal acústica y se encienden los indicadores de potencia durante un segundo, después se apagan, indicando que la placa de cocción vitrocerámica se puede utilizar y está en modo espera.

Uso de la placa de cocciónPara comenzar a cocinar

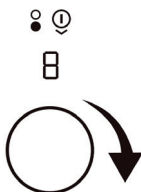
1. Pulse el botón de la zona de cocción que desee encender.



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



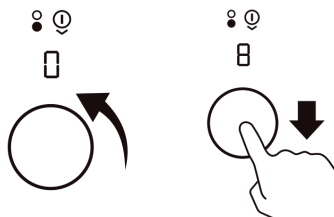
3. Gire el mando para seleccionar el nivel de potencia.



Si no elige un ajuste de potencia en un plazo de un minuto, la placa de cocción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar con el paso 1.

- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

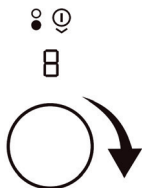
- Cuando la cocción ha terminado, Gire el botón para seleccionar el nivel de potencia «0», o pulse el botón de la zona de cocción que desee apagar.



Uso del temporizador

Puede utilizarlo como temporizador de parada para apagar las zonas de cocción una vez pasado el tiempo.

- Gire el mando central para seleccionar el tiempo.



- Cuando se configura el tiempo, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante.
- Cuando el temporizador de la cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente;
- El tiempo máximo que se puede configurar es de 99 minutos.

NOTA sobre el ahorro de energía:

Para mantener un plato caliente (por ejemplo, antes de servirlo), puede utilizar el indicador de superficie caliente (H) como referencia.

Seguridad automática

Protección de sobrecalentamiento

- Un sensor instalado en la placa de cocina mide permanentemente la temperatura de la superficie de la placa. Si detecta que la temperatura es demasiado elevada, la placa de cocina se detendrá automáticamente.

Cuando la temperatura de la superficie de la placa vuelva a ser normal, la placa de cocina vitrocerámica volverá a estar operativa.

Apagado automático

- La placa de cocina está programada para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un tiempo determinado (por ejemplo, cuando olvidamos apagarla). Este tiempo está programado en función de la potencia definida y se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento máximo sin uso (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Bloqueo de los botones

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

Para bloquear los botones

Pulse el botón central durante tres segundos. El indicador de temporizador muestra «Lo».

Para desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa de cocina está encendida.
2. Pulse el botón central durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de cocción.

OBSERVACIÓN:

Cuando el bloqueo está activado, solo se podrá utilizar el botón 1 (Encendido/Apagado ) para apagar la placa de cocción vitrocerámica en caso de emergencia. Al volver a encender la placa de cocción, hay que desactivar el modo bloqueo siguiendo las indicaciones del punto 2.

Consejos de cocción

Los consejos de cocción se indican a título informativo únicamente; los ajustes dependen de varios factores como, por ejemplo, los utensilios de cocina, el alimento que se va a cocinar... Únicamente la experiencia cocinando con esta placa de cocción vitrocerámica le permitirá determinar los ajustes de potencia más adecuados.

Nivel de potencia	Utilización
1 – 2	- Cocción lenta para poca cantidad de alimento - Fundir mantequilla, chocolate o alimentos que se cocinan muy rápido - Cocción lenta - Hervir agua lentamente
3 – 4	- Calentamiento - Hervir agua rápidamente - Cocer arroz
5 – 6	- Cocinar crepes y tortitas
7 – 8	- Asar carne - Saltear verduras - Cocer pasta
9	- Freír carne - Hervir agua rápidamente, aceite - Hervir la sopa

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar la placa de cocina, asegúrese de que esté apagada. Si puede, se recomienda desconectar la placa de cocina de la corriente antes de limpiarla.

- Para conservar el brillo del vidrio de cerámica se recomienda una limpieza periódica.
- Limpie los líquidos derramados o cualquier tipo de alimento incrustado sirviéndose de un estropajo suave empapado en agua caliente.
- El polvo y las partículas de comida pueden limpiarse con un paño empapado en agua caliente.
- Si utiliza detergente, asegúrese de que es apto para cristal o acero inoxidable y que no es abrasivo ni en forma de polvo. Los productos de limpieza abrasivos o en polvo pueden estropear la superficie de la placa.
- Se debe eliminar cualquier resto del detergente con un paño húmedo.
- Si usa detergente, siga los consejos de uso del envase del detergente.
- El polvo, la grasa y los residuos líquidos de alimentos que se hayan derramado deben limpiarse en cuanto sea posible.

- Si se endurecen, será más difícil eliminarlos. Esto ocurre especialmente con las mezclas de sirope o de azúcar, que pueden adherirse de forma permanente a la superficie de la placa de cocina si se queman.
- Si uno de estos alimentos se ha fundido en la superficie de cerámica, deberá quitarlo inmediatamente (con la superficie aún caliente) con una rasqueta específica para vidrio cerámico para evitar cualquier daño permanente a la superficie de la placa de cocina.
- No coloque artículos sobre la placa que puedan derretirse: como el plástico, las láminas de aluminio, el azúcar, las mezclas de sirope azucarado, etc.
- Evite utilizar un cuchillo o cualquier otro utensilio cortante, ya que esto podría dañar la superficie.
- Evite utilizar nana o un estropajo abrasivo para no rayar la superficie de manera permanente.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Resolución de problemas

Le recomendamos que haga las siguientes verificaciones en su aparato antes de llamar al servicio posventa. Puede que el problema sea sencillo y pueda resolverlo usted mismo.

Durante el funcionamiento, es posible que aparezca un código en el panel de control para indicar un problema de funcionamiento. Si ocurre esto, anótelos para poder indicárselo a su servicio posventa.

Una vez que el problema esté resuelto, pulse el botón **Encendido/Apagado** para reiniciar la placa de cocina.

Si el problema persiste a pesar de todas las comprobaciones, contacte con el servicio posventa.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica	• Asegúrese de que la placa de cocina está conectada y tenga corriente. • Compruebe que la alimentación eléctrica de su vivienda funciona correctamente.
Los botones táctiles no responden al tocarlos.	Los botones están bloqueados	El bloqueo de los botones está activado, consulte el apartado 'Utilización' para conocer el funcionamiento de esta opción.
Los botones táctiles no responden fácilmente al tocarlos.	• El vidrio de cerámica está sucio • El dedo con el que toca el botón no está en la posición correcta	• Limpie el vidrio de cerámica siguiendo los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza' • Siga los consejos del apartado 'Descripción del aparato'

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El vidrio se raya.	• La forma de limpiarlo o los utensilios de limpieza no son adecuados • El fondo de los utensilios de cocina está en mal estado	• Siga los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza' • Utilice utensilios de cocina con fondo plano y sin daños, siga las instrucciones del apartado 'Consejos de utilización'
Algunos utensilios de cocina crujen, crepitan o hacen ruido	Esto se debe a la fabricación de los utensilios de cocina	Estos ruidos son normales y no son signo de mal funcionamiento de la placa de cocina

Visualización de código de error (Placa de inducción)

Si se produce este problema, la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo seguro y mostrará uno de estos códigos:

Código error	Posibles causas	Soluciones
E4 / E5 E7 / E8	• Fallo del sensor de temperatura. • Fallo del sensor de temperatura del transistor bipolar.	Póngase en contacto con el servicio posventa
E2 / E3	Tensión de alimentación anómala	• Compruebe si la fuente de alimentación es normal. • Apague y vuelva a encender el aparato una vez que se ha restablecido la corriente eléctrica.
E6 / E9	Temperatura elevada en los generadores	• Compruebe el funcionamiento del ventilador • Reinicie el aparato una vez que la zona de cocción se haya enfriado
Otros códigos		Póngase en contacto con el servicio posventa

