



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

\*previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN PRC

---

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE



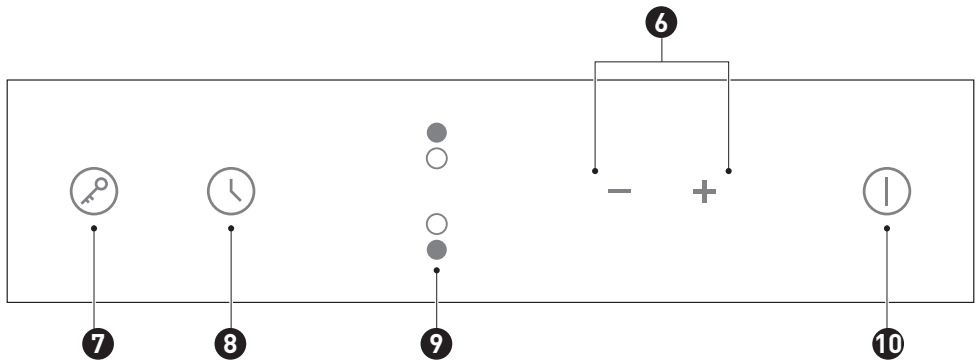
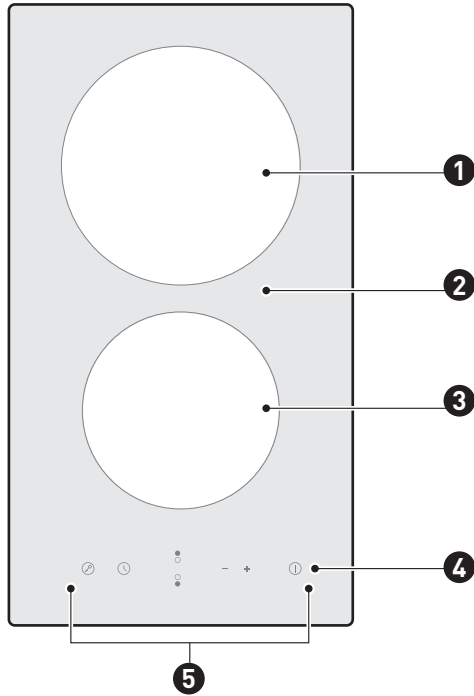
**Ceramic Hob**  
**Plaque vitrocéramique**  
**Keramische kookplaat**  
**Placa vitrocerámica**

983047 - VH 2 T 007C

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| INSTRUCTIONS FOR USE    | .....02 |
| CONSIGNES D'UTILISATION | .....26 |
| GEBRUIKSAANWIJZINGEN    | .....52 |
| INSTRUCCIONES DE USO    | .....78 |

**VALBERG**













# Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



## A

### Preview of the appliance

Description of the appliance

---

## B

### Using the appliance

Quick start guide  
Installation  
Operation instructions

---

## C

### Useful information

Cleaning and maintenance  
Troubleshooting

The instructions are also available on the site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

## Description of the appliance

### Top View

- |   |                 |   |               |
|---|-----------------|---|---------------|
| 1 | Max. 1800W zone | 4 | ON / OFF      |
| 2 | Glass plate     | 5 | Control panel |
| 3 | Max. 1200W zone |   |               |

### Control Panel

- |   |                                   |    |                                 |
|---|-----------------------------------|----|---------------------------------|
| 6 | Power / Timer regulating controls | 9  | Heating zone selection controls |
| 7 | Key lock control                  | 10 | ON/OFF control                  |
| 8 | Timer control                     |    |                                 |

### NOTE:

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

### Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

### Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

### Before Using Your New Induction Hob

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

## Quick start guide

### WARNING:

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

### Cooking Tips

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

#### Simmering, Cooking rice

• Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

#### Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

**Heat Settings**

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

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

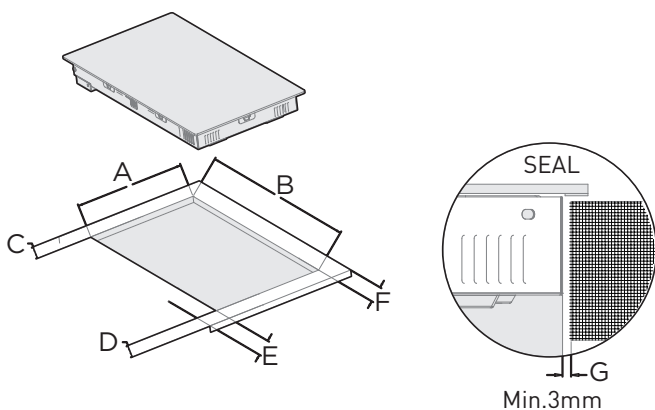
## Installation

### Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

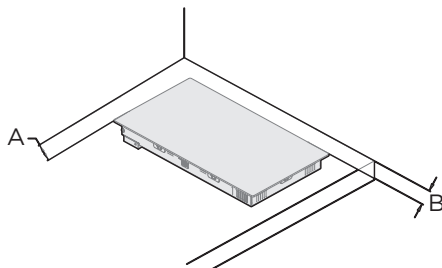
### NOTE:

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



| A(mm)      | B(mm)      | C(mm)   | D(mm)   | E(mm)   | F(mm)   | G(mm)  |
|------------|------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268(+4/-0) | 490(+4/-0) | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 3 mini |

- The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A

50mm mini

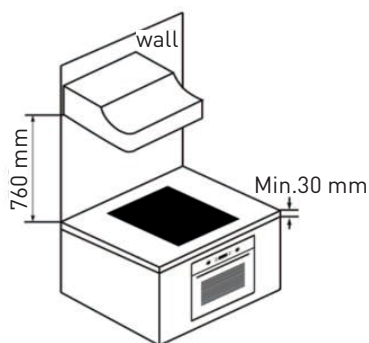
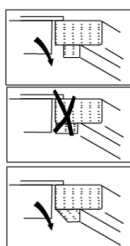
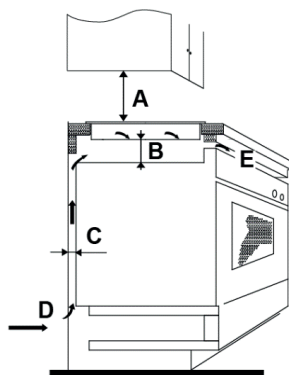
B

50mm mini

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

**NOTE:**

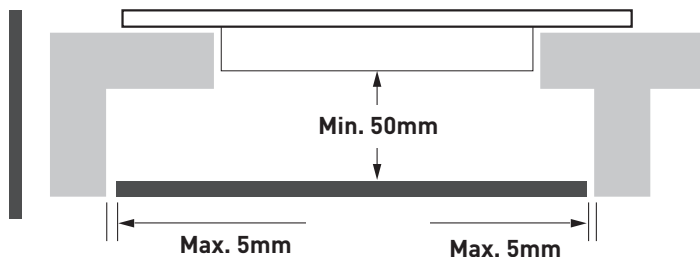
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E            |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

### WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



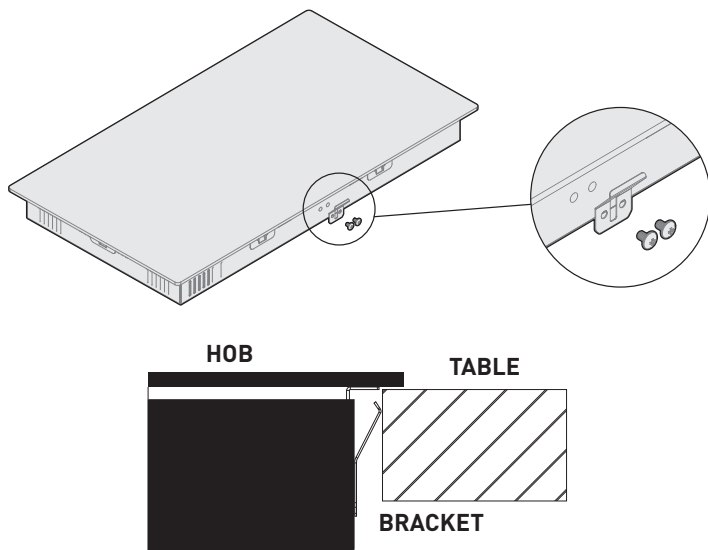
### WARNING:

- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.



**Before locating the fixing brackets**

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

**WARNING:**

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

**Cautions**

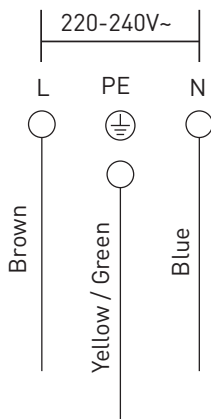
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

### Connecting the hob to the mains power supply

#### WARNING:

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

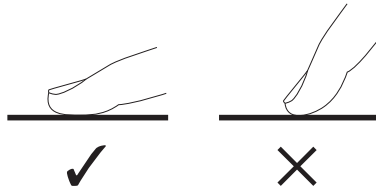
**WARNING:**

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

## Operation instructions

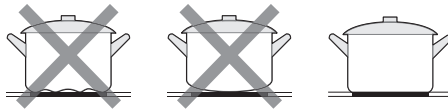
### Touch Controls

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

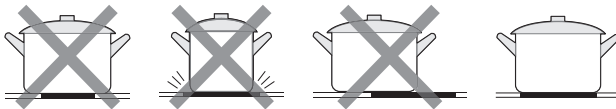


### Choosing the Right Cookware

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



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



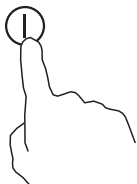
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



**How to use**Start cooking

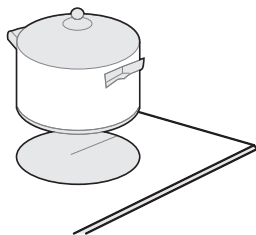
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

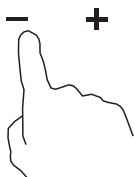


3. Touching the heating zone selection control.



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



### Finish Cooking

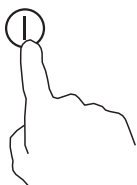
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch of.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



3. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”



**WARNING: Beware of hot surfaces**

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

Locking the Controls

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

**To lock the controls**

Touch the lock control

The timer indicator will show “Lo”

**To unlock the controls**

Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.

**WARNING:**

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

## a) Using the Timer as a Minute Minder

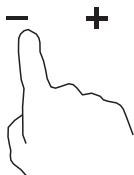
If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

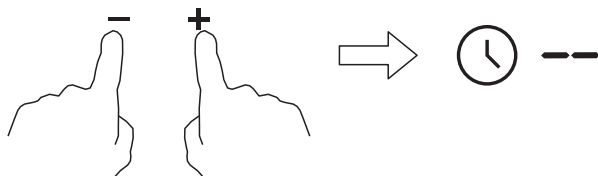
**NOTE:**

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

1. Touch the timer control, the timer indicator will flash; Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



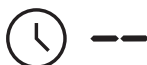
2. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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





**NOTE:**

- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

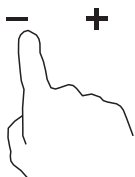
1. Touch the zone you want to set.



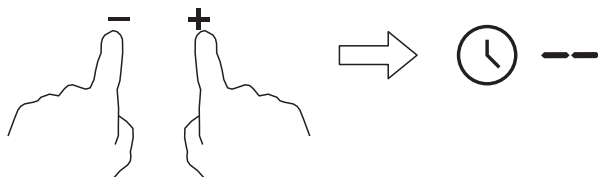
2. Touch the timer control, the timer indicator show “10”.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.



4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the will show “--” in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show “H” which means hot;



### NOTE:

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

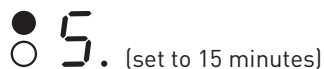
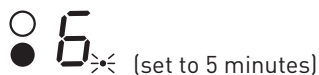


**NOTE:**

- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

- If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)
- The red dot next to power level indicator will flash.



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



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



**NOTE:**

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

**Over-Temperature Protection**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

**Residual Heat Warning**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

**Default Working Times**

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

## Cleaning and maintenance

| What?   | How?   | Important!   |
|---|--|--|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hotsurface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>   | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>   |

| What?                             | How?  | Important!  |
|-----------------------------------|---|---|
| Spillovers on the touch controls. | <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="406 248 684 304">1. Switch the power to the cooktop off.</li><li data-bbox="406 336 617 363">2. Soak up the spill.</li><li data-bbox="406 395 673 480">3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li><li data-bbox="406 512 703 568">4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li><li data-bbox="406 600 684 652">5. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="731 336 1028 568">• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li></ul> |

## Troubleshooting

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

| Problem                                      | Possible causes  | What to do  |
|--|--|---|
| The cooktop cannot be turned on.             | No power.  | Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on.<br>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive.         | The controls are locked.   | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.   |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.   |
| The glass is being scratched.                | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.  | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br>See 'Care and cleaning'.   |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).                  | This is normal for cookware and does not indicate a fault.  |

## Failure Display, Hints and Tips

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

Failure code occur during customer using & Solution;

| Failure code            | Problem   | Solution  |
|-------------------------|---|---|
| <b>No Auto-Recovery</b> |   |   |
| E0                      | Zero error.   | Reinsert the connection between the display board and the power board.<br>Replace the power board.                      |
| E1                      | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.   |   |
| E2                      | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.   |
| E7                      | Ceramic plate temperature sensor failure                  |   |
| C1                      | High temperature of ceramic plate sensor.                 | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.<br>Touch "ON/OFF" button to restart unit.                   |
| E3                      | Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.     | Replace the display board.  |
| E4                      | Temperature sensor of the NTC failure --short circuit     |   |
| EL                      | Supply voltage is below the rated voltage.                | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal.                            |
| EH                      | Supply voltage is above the rated voltage.                |   |
| EU                      | Communication error.                                      | Reinsert the connection between the display board and the power board.<br>Replace the power board or the display board. |



# 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

## A

### Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

---

## B

### Utilisation de l'appareil

Guide de démarrage rapide  
Installation  
Consignes d'utilisation

---

## C

### Informations pratiques

Nettoyage et entretien  
Dépannage

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

## Description de l'appareil

### Vue de dessus

- |   |                  |   |                     |
|---|------------------|---|---------------------|
| 1 | Zone max. 1800 W | 4 | MARCHE / ARRÊT      |
| 2 | Plateau en verre | 5 | Panneau de commande |
| 3 | Zone max. 1200 W |   |                     |

### Panneau de commande

- |   |  |    |                                |
|---|--|----|--------------------------------|
| 6 | Commandes de réglage de l'alimentation/du minuteur | 9  | Sélection des zones de cuisson |
| 7 | Commande de verrouillage                           | 10 | Marche/arrêt                   |
| 8 | Minuterie  |    |                                |

## REMARQUE :

Les images incluses dans ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.

### Informations produit

La plaque de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes culinaires grâce à son système de chauffe par résistance, à son réglage par micro-ordinateur et à sa sélection de multiples puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson en céramique au design personnalisé privilégie les clients. Son fonctionnement fiable et sécurisé vous rend le quotidien plus confortable et vous permet de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

### Principe de fonctionnement

Cette plaque de cuisson vitrocéramique utilise directement le chauffage par résistance et permet d'ajuster la puissance donnée grâce aux boutons de réglage tactiles.

### Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

## Guide de démarrage rapide

### AVERTISSEMENT :

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

#### Conseils de cuisson

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

#### Mijoter, cuire du riz

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

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

#### Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

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

4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est cuit.

5. Laissez le steak reposer une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

#### Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la vitrocéramique ou une grande poêle.

2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.

3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.

5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.

6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.

7. Servez immédiatement.

### Réglages de la puissance

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

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

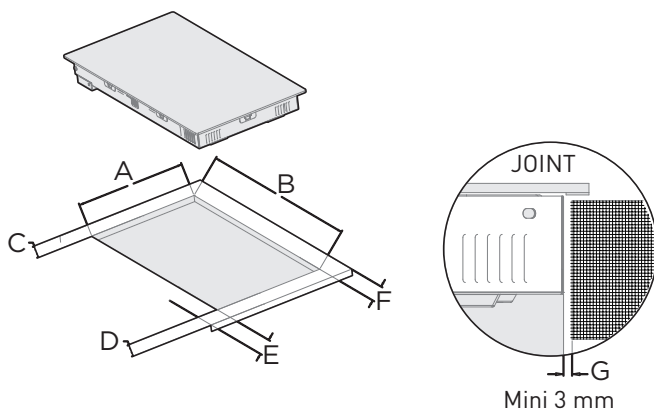
## Installation

### Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 50 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :

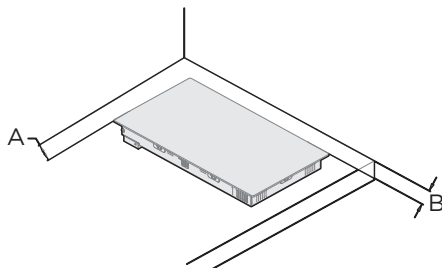
### REMARQUE :

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



| A(mm)      | B(mm)      | C(mm)   | D(mm)   | E(mm)   | F(mm)   | G(mm)  |
|------------|------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268(+4/-0) | 490(+4/-0) | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3 min. |

- La plaque vitrocéramique peut être posée sur un meuble. La plaque vitrocéramique doit être posée à plat. Comme montré ci-dessous :



A

Min 50 mm

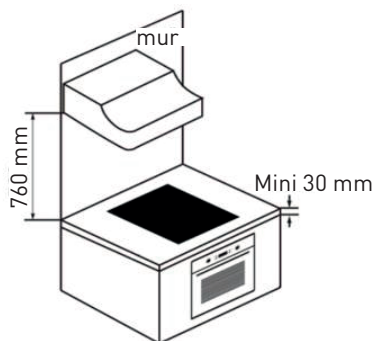
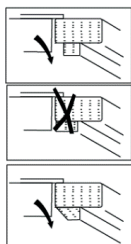
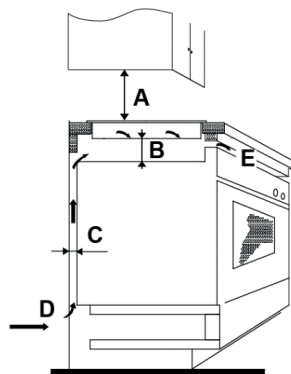
B

Min 50 mm

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

### REMARQUE :

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

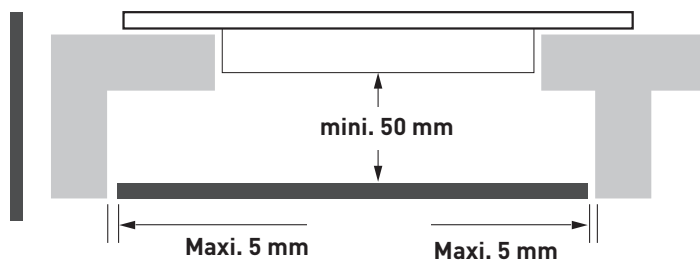




| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D            | E                    |
|-------|---------|---------|--------------|----------------------|
| 760   | 50 min. | 20 min. | Entrée d'air | Sortie d'air<br>5 mm |

### AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

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

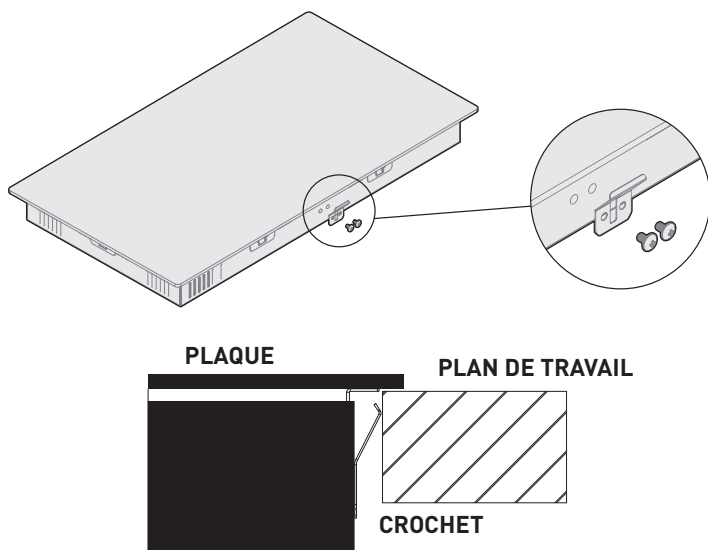


### AVERTISSEMENT :

- Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la plaque. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail une fois la plaque installée.
- La colle qui fait tenir le revêtement plastique ou le bois sur les meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.
- Le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température de 90° C.

**Avant de placer les crochets de fixation**

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez le carton d'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque.
- Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets en bas de la plaque (voir le schéma) après l'installation. Réglez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

**AVERTISSEMENT :**

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

**Avertissements**

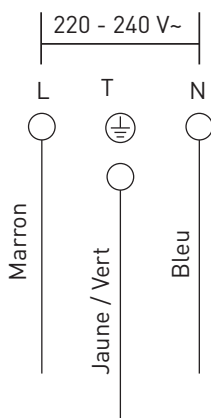
1. La plaque vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La plaque vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.

3. La plaque vitrocéramique doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la surface de travail doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
7. Cette plaque vitrocéramique ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant l'impédance du système.

### Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

#### AVERTISSEMENT :

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est visible ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente à l'aide des bons outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.

- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne qualifiée.

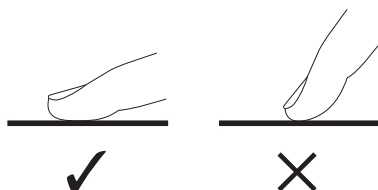
**AVERTISSEMENT :**

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

## Consignes d'utilisation

### Commandes tactiles

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

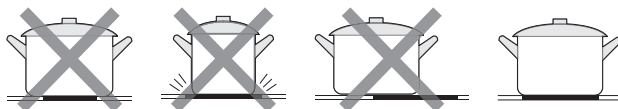


### Choix des bons ustensiles de cuisson

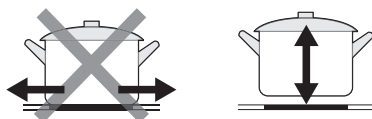
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



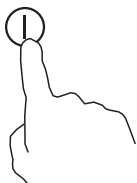
- Soulevez toujours les poêles pour les enlever de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, cela risquerait de rayer la vitre.



**Consignes d'utilisation**Commencez la cuisson

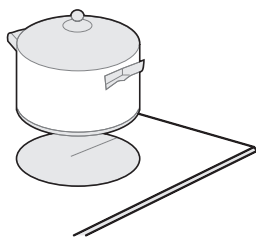
Après allumage, le buzzer émet un bip, tous les témoins s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent pour indiquer que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

1. Touchez la commande Marche/arrêt. Tous les témoins affichent « - »



2. Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

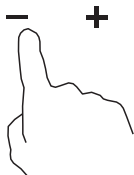


3. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson.



4. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant les commandes « - » ou « + ».

- Si vous ne choisissez pas de réglage de puissance, au bout d'une minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.
- En restant appuyé sur l'un de ces boutons, la valeur augmentera ou diminuera.

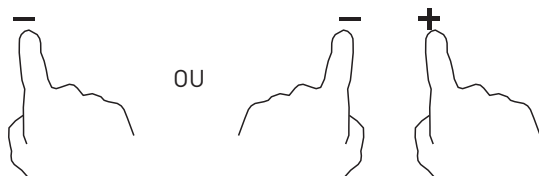


#### Terminer la cuisson

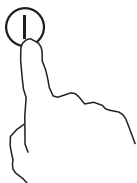
1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en touchant « - » et « + » simultanément.



3. Touchez la commande Marche/arrêt. Tous les témoins affichent « - »



**AVERTISSEMENT : Faites attention aux surfaces chaudes**

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

Verrouillage des commandes

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

**Pour verrouiller les commandes**

Touchez la commande verrouillage

Le témoin du minuteur affichera « Lo »

**Pour déverrouiller les commandes**

Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée.  
Maintenez la commande verrouillage pendant un moment.

**AVERTISSEMENT :**

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



Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes.

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

a) Utiliser le minuteur comme indicateur de temps

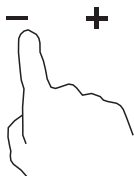
Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque est allumée.

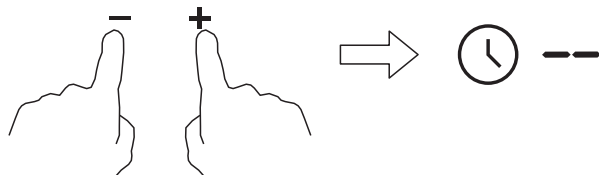
**REMARQUE :**

Vous pouvez utiliser le minuteur, même quand vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

1. Touchez la commande du minuteur, le témoin de minuteur clignote. Ajustez la minuterie en touchant les commandes « - » ou « + ». Le témoin du minuteur clignote et s'affiche dans l'écran du minuteur.



2. Touchez les commandes « - » et « + » simultanément, le minuteur s'annule et l'écran du minuteur affiche « -- ».



3. Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin du minuteur clignote pendant 5 secondes.



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



### REMARQUE :

- Touchez les commandes « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- Maintenez les commandes « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse les 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minutes.

b) Régler le minuteur pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson

#### Régler une seule zone

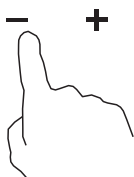
1. Touchez la zone que vous souhaitez programmer.



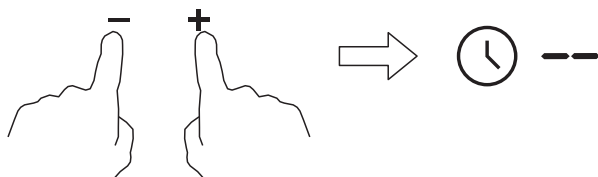
2. Touchez la commande du minuteur, le témoin du minuteur affiche « 10 ».



3. Programmez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur.



4. Touchez les commandes « - » et « + » simultanément, le minuteur s'annule et l'écran du minuteur affiche « -- ».



5. Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin du minuteur clignote pendant 5 secondes



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. L'écran affiche « H » ce qui veut dire « chaud ».



**REMARQUE :**

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

**REMARQUE :**

- Si vous souhaitez changer le temps après avoir réglé le minuteur, il vous faut redémarrer à l'étape 1.
- La méthode pour sélectionner deux zones est la même qu'expliquée plus haut.

Régler le minuteur pour éteindre plusieurs zone de cuisson

- Si plus d'une zone de chauffe utilise cette fonction, le minuteur affichera le temps le plus court. (exemple zone 1# réglée à 5 minute, zone 2# réglée à 15 minutes, le témoin du minuteur affiche « 5 ».)
- Le point rouge près du témoin de puissance clignote.



- 05 +

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



- 10 +

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



### REMARQUE :

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



- Si vous souhaitez changer le temps après avoir réglé le minuteur, il vous faut redémarrer à l'étape 1.

### Protection surchauffe

Un détecteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est enregistrée, la plaque vitrocéramique cesse de fonctionner immédiatement.

### Avertissement chaleur résiduelle

Après avoir fonctionné pendant un certain temps, la plaque reste chaude un moment. La lettre « H » s'affiche pour vous prévenir de ne pas la toucher.

**Durée de fonctionnement par défaut**

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque. Il a lieu lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont visibles dans le tableau ci-dessous :

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

## Nettoyage et entretien

| Quoi ?  | Comment ?   | Important !   |
|---|---|---|
| <p>Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson.</li> <li>2. Appliquez un détergent pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !)</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout.</li> <li>4. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention.</li> <li>• Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant ou votre éponge soit compatible.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché.</li> </ul> |

| Quoi ?   | Comment ?  | Important !  |
|--|--|--|
| <p>Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre</p> | <p>Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez totalement la plaque de cuisson.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque.</li> <li>3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente.</li> <li>• Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.</li> </ul> |
| <p>Débordements sur les touches de commande.</p>                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson.</li> <li>2. Épongez le débordement.</li> <li>3. Essuyez la zone de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Séchez totalement la zone avec un essuie-tout.</li> <li>5. Rallumez la plaque à induction.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque peut bipper et s'éteindre d'elle-même, et les touches de commande ne plus fonctionner tant qu'elles sont couvertes de liquide. Pensez à bien sécher la zone de commande avant de rallumer la plaque.</li> </ul>   |



## Dépannage

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

| Problème   | Causes possibles   | Solutions  |
|--|--|--|
| La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.                 | Pas de courant.  | Vérifiez que la plaque vitrocéramique est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas.                       | Les commandes sont verrouillées.   | Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Utiliser votre plaque vitrocéramique » pour voir les instructions.  |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.             | Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.     | Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.  |
| Le verre est rayé.   | Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés. | Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson » Cf. « Entretien et nettoyage ».  |
| Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis. | Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).                  | C'est normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.   |

## Affichage des pannes, Conseils et astuces

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

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

| Code d'erreur                          | Problème  | Solution   |
|--|---|--|
| <b>Pas de récupération automatique</b> |   |  |
| E0                                     | Erreur zéro.  | Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation.<br>Remplacez la carte d'alimentation.                            |
| E1                                     | Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- circuit ouvert. |  |
| E2                                     | Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- court circuit.  | Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la vitrocéramique.   |
| E7                                     | Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique                    |  |
| C1                                     | Température élevée de la plaque vitrocéramique.                               | Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale.<br>Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil. |
| E3                                     | Défaillance du capteur de température NTC -- circuit ouvert.                  |  |
| E4                                     | Défaillance du capteur de température NTC -- court circuit                    | Remplacez la carte d'affichage.  |
| EL                                     | La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.               | Veuillez vérifier si la tension d'alimentation est normale.  |
| EH                                     | La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.               | Rallumez une fois que l'alimentation est normale.  |
| EU                                     | Erreur de communication.  | Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation.<br>Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.    |

# Dank u!

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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

## A

### Overzicht van het toestel

Beschrijving van het toestel

---

## B

### Gebruik van het toestel

Snelstartgids  
Installatie  
Gebruiksaanwijzing

---

## C

### Praktische informatie

Reiniging en onderhoud  
Probleemoplossing

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

## Beschrijving van het toestel

### Uitzicht bovenkant

- |   |                  |   |                  |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Zone max. 1800 W | 4 | AAN/UIT          |
| 2 | Glasplaat        | 5 | Bedieningspaneel |
| 3 | Zone max. 1200 W |   |                  |

### Bedieningspaneel

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 6 | Knoppen om het vermogen en de timer in te stellen | 9  | Knoppen om verwarmde zone te selecteren |
| 7 | Knop voor vergrendeling                           | 10 | AAN/UIT-knop                            |
| 8 | Bediening timer                                   |    |   |

### OPMERKING:

Alle foto's in deze handleiding zijn enkel als uitleg bedoeld. Het kan zijn dat er verschillen zijn tussen het werkelijke voorwerp en de tekeningen. U dient voort te gaan op het werkelijke voorwerp.

### Productinformatie

De keramische kookplaat met microcomputer kan voldoen aan verschillende kookvereisten dankzij de draadverwarming met weerstand, microcomputergestuurde bediening en de keuze van verschillende vermogens, echt de optimale keuze voor moderne gezinnen. De keramische kookplaat is bedoeld voor klanten en heeft een gepersonaliseerd design. De kookplaat heeft veilige en betrouwbare prestaties die u het leven aangenamer maken en u in staat stellen ten volle te genieten van de geneugten van het leven.

### Werkingsprincipe

Deze keramische kookplaat gebruikt draadverwarming met weerstand en past het uitgangsvermogen via de vermogensregelaar aan met de aanraaktoetsen.

### Voor u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

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

## Snelstartgids

### WAARSCHUWING:

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

### Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer de voeding de kooktemperatuur bereikt.
- Wanneer u een deksel gebruikt, verkort u de kooktijd en bespaart u energie omdat u de warmte vasthoudt.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Gebruik bij het begin van het koken een hoge instelling en verlaag ze wanneer de voeding volledig verwarmd is.

### Sudder, rijst koken

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

### Steak aanbraden

Voor lekkere sappige steaks:

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

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

#### Roerbakken

1. Kies een wokpan met een vlakke bodem die geschikt is voor keramische kookplaten of een grote bakpan.

2. Zorg dat alle ingrediënten en gerei klaar staan. Roerbakken moet snel gaan. Wanneer u grote hoeveelheden maakt, kookt u in verschillende keren.

3. Verwarm de pan even voor en voeg twee soeplepels olie toe.

4. Bereid eerst het vlees. Zet opzij en houd warm.

5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, zet u het vuur wat lager, voegt u het vlees en de saus toe.

6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat ze goed verwarmd worden.

7. Dien onmiddellijk op.

### Warmte-instellingen

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

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



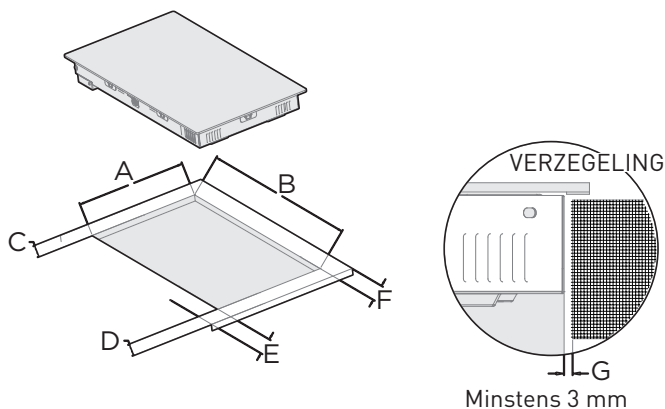
## Installatie

### Selectie van de uitrusting voor de installatie

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.
- Houd minstens 50 cm rond de holte voor de installatie en het gebruik.
- Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkoppervlak (hout en gelijkaardig vezelachtig of hygroscopisch materiaal kan niet gebruikt worden voor het werkoppervlak tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en grotere vervorming door de hitte van de kookplaat te vermijden. Zoals hieronder weergegeven:

### OPMERKING:

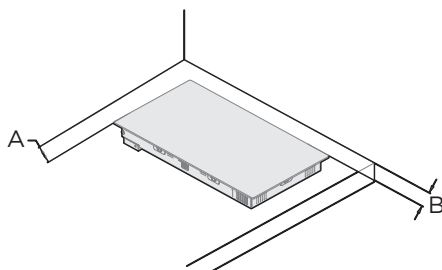
De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkanten van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.



Minstens 3 mm

| A (mm)      | B (mm)      | C (mm)  | D (mm)  | E (mm)  | F (mm)  | G (mm) |
|-------------|-------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268 (+4/-0) | 490 (+4/-0) | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3 min. |

- De keramische kookplaat kan bovenop een keukenkast gebruikt worden. De keramische kookplaat dient horizontaal geïnstalleerd te worden. Zoals hieronder weergegeven:



A

50 mm min.

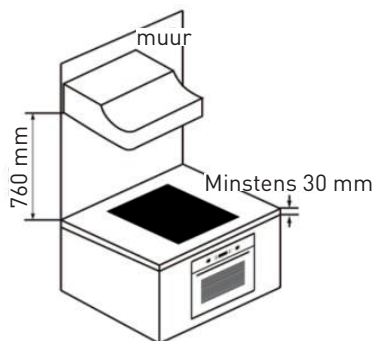
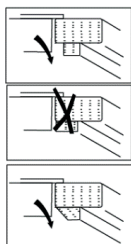
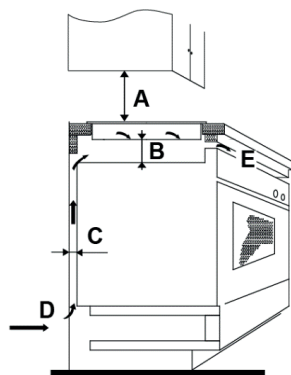
B

50 mm min.

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

### OPMERKING:

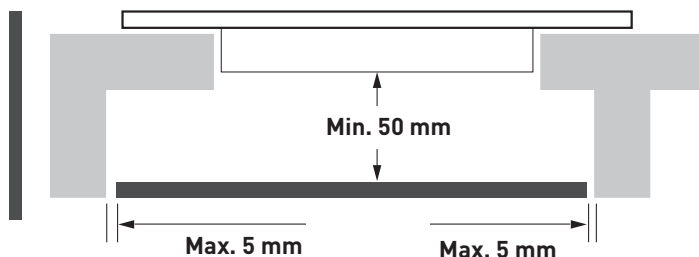
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D (mm)       | E                   |
|--------|---------|---------|--------------|---------------------|
| 760    | 50 mini | 20 mini | Luchttoevoer | Luchtafvoer<br>5 mm |

### WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

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

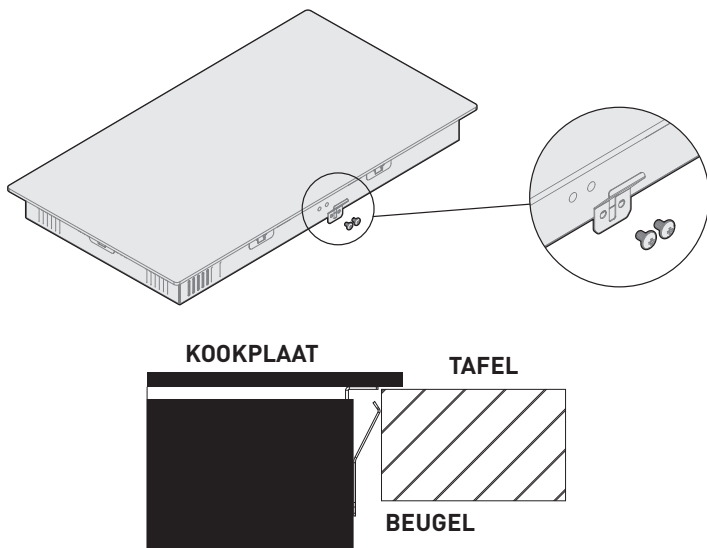


### WAARSCHUWING:

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

**Voor u de bevestigingsbeugels plaatst**

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak geplaatst worden (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de toetsen die van de kookplaat uitsteken.
- Bevestig de kookplaat op het werkopervlak met vier schroefbeugels aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) na de installatie. Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkopervlak aan.

**WAARSCHUWING:**

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

**Voorzorgsmaatregelen**

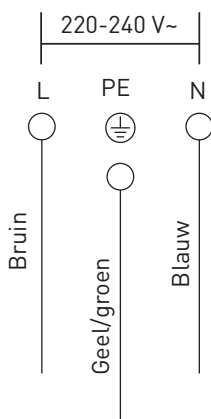
1. De keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Wij stellen professionals ter beschikking. Voer dit nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers of droogkasten.
3. De keramische kookplaat moet zo geplaatst worden dat de hitte kan ontsnappen, om de betrouwbaarheid te vergroten.

4. De muur en de zone boven het oppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te vermijden dienen de tussenlaag en de lijm hittebestendig te zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.
7. De keramische kookplaat kan enkel aangesloten worden op een systeem met niet meer dan 0.427 ohm. Neem indien nodig contact op met uw voorzieningsmaatschappij voor informatie over de impedantie van het systeem.

### De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

#### WAARSCHUWING:

De stroomtoevoer moet in overeenstemming met de relevante norm of een eenpolige stroomonderbreker aangesloten worden. De aansluitingsmethode wordt hieronder weergegeven.



- Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit gebeuren door een technicus na verkoop met het juiste gereedschap om ongevallen te vermijden.
- Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpolige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen de contactpunten.

- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel worden vervangen door een naar behoren gekwalificeerd persoon.

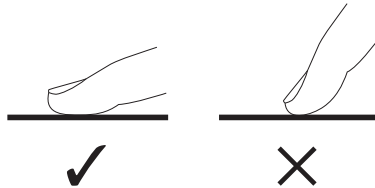
**WAARSCHUWING:**

De onderkant en de stroomkabel van de kookplaat zijn na de installatie niet bereikbaar.

## Gebruiksaanwijzing

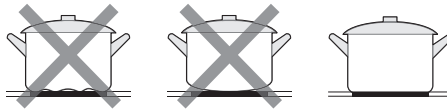
### Aanraaktoetsen

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

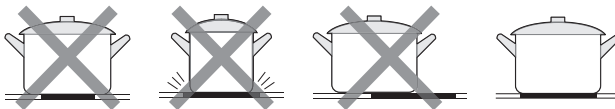


### Het juiste kookgerei kiezen

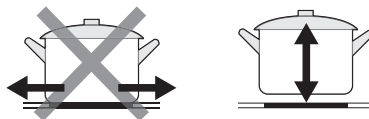
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- Zorg ervoor dat de onderkant van uw pan glad is, goed plat tegen het glas komt en even groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



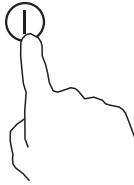
- Til pannen altijd van de keramische kookplaat – Laat ze niet over het glas glijden. Dit kan krassen op het glas aanbrengen.



**Hoe gebruik ik het toestel**Beginnen met koken

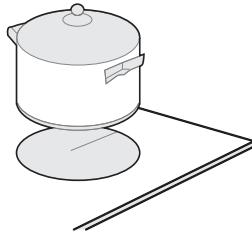
Wanneer de kookplaat aangesloten is, hoort u een pieptoon. Alle lampjes lichten 1 seconde op en gaan dan uit. De keramische kookplaat staat dan in stand-by.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle lampjes tonen “-”



2. Plaats een geschikte pan op het vuur dat u wil gebruiken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



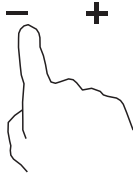
3. Raak de toets aan om een vuur te selecteren





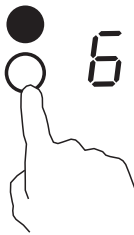
4. Stel de warmte in door “-” of “+” te drukken.

- Indien u niet binnen 1 minuut de warmte instelt, wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw vanaf stap 1 beginnen.
- U kan de warmte op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.
- Door op een van deze knoppen te drukken kan u het vuur hoger of lager zetten.



### Stoppen met koken

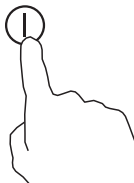
1. Raak de bediening van het kookvuur dat u wil uitschakelen aan.



2. Schakel het vuur uit door tot “0” te gaan of tegelijkertijd op “-” en “+” te drukken.



3. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle lampjes tonen “-”



## WAARSCHUWING: Wees voorzichtig voor hete oppervlakken

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



### De toetsen vergrendelen

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

#### De toetsen vergrendelen

Raak de vergrendeling aan.

Het lampje van de timer toont "Lo"

#### De toetsen ontgrendelen

Zorg ervoor dat de keramische kookplaat ingeschakeld is.  
Houd de vergrendeling voor een tijdje ingedrukt.

## WAARSCHUWING:

Wanneer de inductiekookplaat vergrendeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve ON/OFF ①. U kan de inductiekookplaat altijd uitschakelen met ON/OFF ① in een noodsituatie, maar daarna dient u eerst de kookplaat te ontgrendelen.

Bediening van de timer

U kan de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

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

a) De timer gebruiken om het aantal minuten in de gaten te houden

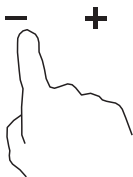
Indien u geen kookvuur selecteert:

Zorg ervoor dat het kookvuur ingeschakeld is.

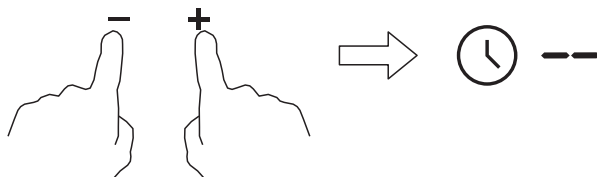
**OPMERKING:**

U kan de timer ook instellen wanneer u geen enkel vuur gebruikt.

1. Raak de knop van de timer aan. Het lampje van de timer begint te knipperen. Wijzig de instelling van de timer door “-” of “+” te drukken. Het lampje voor de timer begint te knipperen en is zichtbaar op het weergavescherm.



2. Wanneer u tegelijkertijd op “-” en “+” drukt, wordt de timer geannuleerd en ziet u “--” op het weergavescherm.



3. Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer en het lampje van de timer knippert 5 seconden.



4. De zoemer laat 30 seconden lang een pieptoon horen en het lampje van de timer toont "--" wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.



### OPMERKING:

- Raak "-" of "+" aan om de timer telkens 1 minuut langer of korter in te stellen.
- Houd "-" of "+" ingedrukt om de timer per 10 minuten langer of korter in te stellen.
- Wanneer de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.

b) De timer instellen om een of meerdere kookvuren uit te schakelen

Stel een kookvuur in

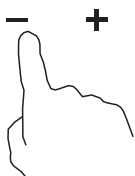
1. Raak de zone die u wil instellen aan.



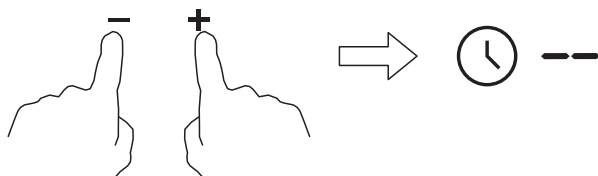
2. Raak de knop van de timer aan. Het lampje van de timer toont "10".



3. Stel de tijd in door de knop "-" of "+" van de timer aan te raken.



4. Wanneer u tegelijkertijd op "-" en "+" drukt, wordt de timer geannuleerd en ziet u "--" op het weergavescherm.



5. Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer en het lampje van de timer knippert 5 seconden.



6. Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld. Het weergavescherm toont "H", wat betekent dat het heet is.



**OPMERKING:**

- Het rode puntje naast het lampje van de stand geeft aan dat dit vuur geselecteerd is.

**OPMERKING:**

- Wanneer u de tijd wil veranderen nadat de timer ingesteld is, dient u vanaf stap 1 te beginnen.

Om twee zones in te stellen volgt u dezelfde methode als hierboven uitgelegd.

De timer instellen om meer dan een vuur uit te schakelen

- Indien meer dan een kookzone deze functie gebruikt, toont het lampje van de timer de kortste tijd. (bijv. ingestelde tijd van zone 1# 5 minuten, ingestelde tijd van zone 2# 15 minuten, het lampje van de timer toont "5".)
- Het rode stipje naast het lampje van de stand knippert.



(ingesteld voor 5 minuten)



(ingesteld voor 15 minuten)



- 05 +

- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt het vuur in kwestie uitgeschakeld. Dan toont het de nieuwe instelling van de timer en het stipje van het vuur in kwestie knippert.



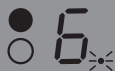
- 10 +

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



### OPMERKING:

- Het rode puntje naast het lampje van de stand geeft aan dat dit vuur geselecteerd is.



- Wanneer u de tijd wil veranderen nadat de timer ingesteld is, dient u vanaf stap 1 te beginnen.

### Bescherming tegen oververhitting

Een temperatuursensor volgt de temperatuur in de keramische kookplaat op. Wanneer een excessieve temperatuur geregistreerd wordt, stopt de keramische kookplaat automatisch met werken.

### Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat voor ruime tijd gewerkt heeft, is er restwarmte. De letter "H" waarschuwt u om op een afstand te blijven.

**Standaard werkingstijden**

Een ander veiligheidsmechanisme van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet om een kookvuur uit te schakelen. U vindt de standaard tijden voor uitschakeling in de onderstaande tabel:

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



## Reiniging en onderhoud

| Wat?   | Hoe?  | Belangrijk!  |
|--|---|--|
| <p>Dagelijks bevuilding van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de kookplaat uit.</li> <li>2. Breng een schoonmaakproduct voor glasplaten aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet!) is.</li> <li>3. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier.</li> <li>4. Zet het vermogen van de kookplaat opnieuw aan.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er geen aanduiding dat de plaat nog warm is, maar ze kan nog steeds heet zijn! Wees heel voorzichtig!</li> <li>• Schuursponsjes, sommige nylon sponzen en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op de plaat. Lees altijd de etiketten om na te gaan of uw schoonmaakproduct of schuurspons gebruikt kan worden.</li> <li>• Laat nooit restanten van schoonmaakproduct achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas komen.</li> </ul> |

| Wat?   | Hoe?   | Belangrijk!   |
|--|--|---|
| <p>Overkoken, smelten en morsen van warme suiker op het glas</p> | <p>Verwijder dit onmiddellijk met een visspatel, paletmes, scheermesje of krabber die geschikt is voor keramische kookplaten, maar wees voorzichtig voor hete oppervlakken van de kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trek de stekker uit het stopcontact.</li> <li>2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en schraap het vuil of wat gemorst is naar een koude zone van de kookplaat.</li> <li>3. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier.</li> <li>4. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuiling van het glas" hierboven.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken van gesmolten of suikerrijke voeding of morsen zo snel mogelijk. Wanneer ze afkoelen op het glas, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen ze zelfs het glas permanent beschadigen.</li> <li>• Risico op snijwonden: wanneer de beveiliging verwijderd wordt, is het mesje in een schraper buitengewoon scherp. Wees heel voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.</li> </ul> |
| <p>Gemorste stoffen op de aanraaktoetsen.</p>                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de kookplaat uit.</li> <li>2. Veeg de gemorste stoffen af.</li> <li>3. Veeg de zone van de toetsen af met een schone vochtige spons of doek.</li> <li>4. Droog de zone volledig af met keukenpapier.</li> <li>5. Steek de stekker terug in het stopcontact.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan een pieptoon laten horen en dan vanzelf uitschakelen. De aanraaktoetsen functioneren misschien niet wanneer er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de zone met aanraaktoetsen afdroogt voor u de kookplaat opnieuw aanzet.</li> </ul>  |

## Probleemoplossing

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

| Probleem   | Mogelijke oorzaken  | Wat u moet doen  |
|--|---|--|
| De kookplaat gaat niet aan.                          | Geen stroom.  | Zorg ervoor dat de keramische kookplaat op de stroomtoevoer aangesloten is en dat ze aanstaat. Kijk na of er geen stroompanne bij u thuis of in uw buurt is. Bel een gekwalificeerd technicus indien u alles nagekeken heeft en het probleem zich blijft voordoen. |
| De aanraaktoetsen reageren niet.                     | De toetsen zijn vergrendeld.  | Ontgrendel de toets. Zie onder "Uw keramische kookplaat gebruiken" voor instructies.   |
| De aanraaktoetsen werken niet goed.                  | Er zou een dun laagje water op de toetsen kunnen staan. Het kan ook dat u het topje van uw vinger gebruikt wanneer u de toetsen aanraakt. | Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en gebruik het ronde deel van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt.  |
| Er komen krassen op het glas.                        | Kookgerei met ruwe randen. U gebruikt een niet-geschikte schuur spons of niet-geschikte schoonmaakproducten.                              | Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde onderkant. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". Zie "Onderhoud en Reiniging".   |
| Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden. | Dit kan veroorzaakt worden door de manier waarop uw kookgerei gemaakt is (lagen met verschillende metalen vibreren anders).               | Dit is normaal voor kookgerei en is geen probleem.   |

## Weergave van fouten, Hints en tips

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

Foutcode tijdens gebruik door de klant en oplossing;

| Foutcode                        | Probleem   | Oplossing   |
|---------------------------------|--|---|
| <b>Geen automatisch herstel</b> |  |   |
| E0                              | Fout 0.  | Maak opnieuw de verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart.<br>Vervang de voedingskaart.                        |
| E1                              | Defect van de temperatuursensor van de keramische kookplaat -- open circuit. | Kijk de verbinding na of vervang de temperatuursensor van de kookplaat.   |
| E2                              | Defect van de temperatuursensor van de kookplaat -- kortsluiting.            |   |
| E7                              | Defect van de temperatuursensor van de kookplaat                             |   |
| C1                              | Sensor van de kookplaat is erg warm.   | Wacht tot de temperatuur van de kookplaat terug normaal is.<br>Raak de AAN/UIT-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten. |
| E3                              | Defect van de temperatuursensor van de NTC -- open circuit.                  | Vervang het weergavescherm.   |
| E4                              | Defect van de temperatuursensor van de NTC -- kortsluiting                   |   |
| EL                              | De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.                       | Kijk na of de stroomtoevoer normaal is.   |
| EH                              | De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.                       | Zet het toestel aan wanneer de stroomtoevoer normaal is.  |
| EU                              | Communicatiefout.  | Maak opnieuw de verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart.<br>Vervang de voedingskaart of het weergavescherm.  |

# ¡Muchas gracias!

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra web: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

**A** Descripción del aparato

Descripción del aparato

---

**B** Utilización del aparato

Guía de inicio rápido  
Instalación  
Instrucciones de funcionamiento

---

**C** Información práctica

Limpieza y mantenimiento  
Resolución de problemas

Las instrucciones también están disponibles en el sitio  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

## Descripción del aparato

### Vista superior

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| <b>1</b> Máx. 1800W zona | <b>4</b> ON/OFF           |
| <b>2</b> Placa de vidrio | <b>5</b> Panel de control |
| <b>3</b> Máx. 1200W zona |                           |

### Panel de control

- |   |   |
|---|---|
| <b>6</b> Botones de regulación del temporizador / encendido | <b>9</b> Botones de selección de la zona de calentamiento |
| <b>7</b> Botón de bloqueo de tecla                          | <b>10</b> Botón de encendido/apagado                      |
| <b>8</b> Temporizador                                       |   |

### NOTA:

Todas las imágenes de este manual son únicamente a título explicativo. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

### Información del producto

La microcomputadora de la placa vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de solicitudes culinarias; gracias a los cables de la resistencia de calentamiento, el control microinformático y la selección de múltiples potencias, realmente es la opción óptima para las familias modernas.

La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente.

### Principio de funcionamiento

Esta placa de cocina directamente utiliza cables de resistencia de calentamiento y ajusta la potencia salida mediante la regulación de energía desde los controles táctiles.

### Antes de utilizar su nueva placa de inducción

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

## Guía de inicio rápido

### ADVERTENCIA:

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

### Consejos de cocción

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

### Cocción a fuego lento, cocción de arroz

• La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas se elevan de vez en cuando hasta la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas sabrosas y los guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine en exceso. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.

• Algunas operaciones, como la cocción del arroz con el método de absorción, pueden requerir un ajuste por encima del mínimo para garantizar que la comida se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

### Bistecs a la parrilla

Para cocinar jugosos y sabrosos bistecs:

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



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

#### Salteado oriental

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

**Configuración del calentamiento**

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

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

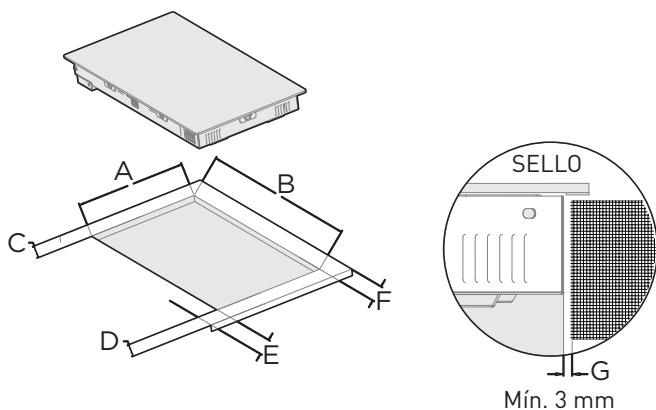
## Instalación

### Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo.
- Para la instalación y el uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 50mm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30mm. Seleccione un material resistente al calor y con una superficie de trabajo aislada (la madera y los materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar las descargas eléctricas y una mayor deformación debida a la radiación de calor de la placa térmica. Como se muestra más abajo:

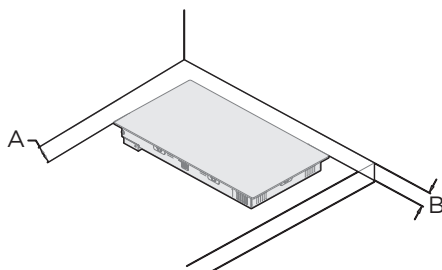
### NOTA:

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



| A (mm)     | B (mm)     | C (mm)  | P (mm)  | E(mm)   | F (mm)  | G(mm)  |
|------------|------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268(+4/-0) | 490(+4/-0) | 50 mín. | 50 mín. | 50 mín. | 50 mín. | 3 mín. |

- La placa vitrocerámica se puede utilizar sobre el tablero del mueble. La placa vitrocerámica se debe colocar horizontalmente. Como se muestra más abajo:



A

50 mm mín.

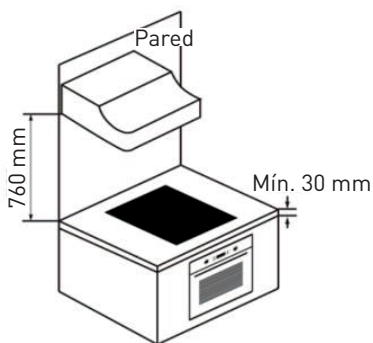
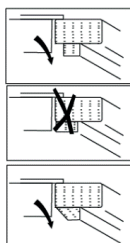
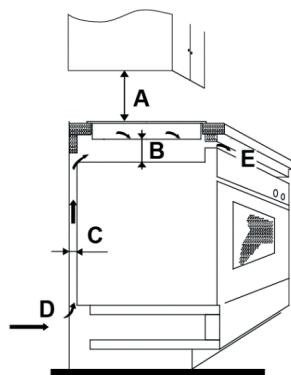
B

50 mm mín.

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

**NOTA:**

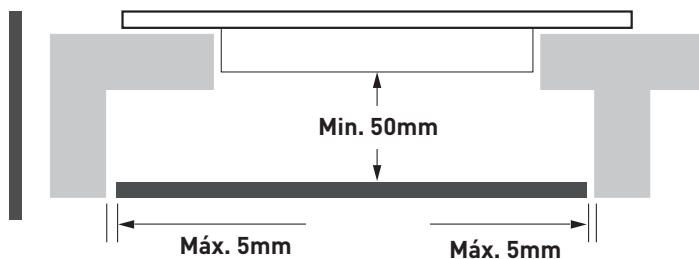
La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



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

### **ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada**

Asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa que se sobrecalienta o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar una pieza de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos siguientes.

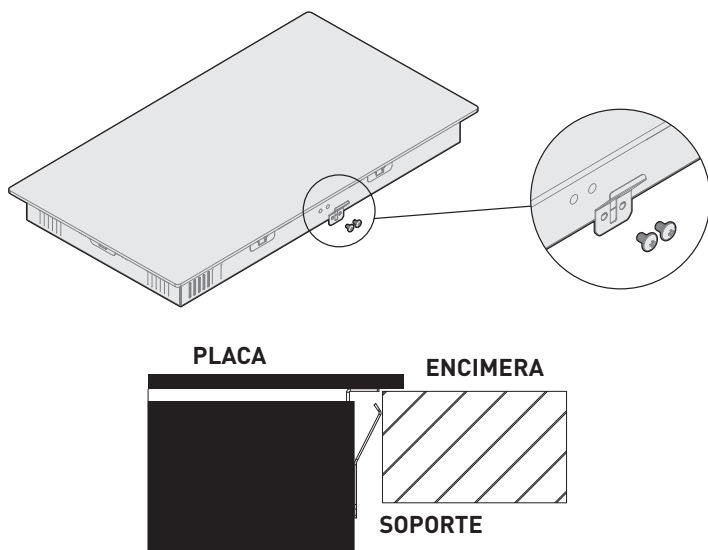


**ADVERTENCIA:**

- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que dichos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, con el fin de evitar que los paneles se despeguen.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder resistir una temperatura de 90 °C.

**Antes de ubicar los soportes de fijación**

- La unidad debe colocarse en una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa en la encimera atornillando cuatro soportes en la base de la placa (véase la imagen) después de la instalación. Ajuste la posición de los soportes para adaptar los distintos grosores de la encimera.

**ADVERTENCIA:**

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

**Precauciones**

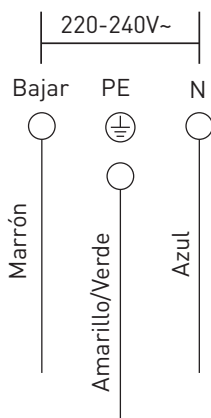
1. La placa de cocina vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de cocina vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa de cocina vitrocerámica debe instalarse de tal forma que pueda asegurarse una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.

4. La pared y la zona de calor inducido encima de la superficie de la encimera deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa en sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
7. Esta placa vitrocerámica solo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema que no supere los 0,427 ohm. En caso necesario, consulte con su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

### Conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal

#### ADVERTENCIA:

La fuente de alimentación debe conectarse según la norma pertinente o utilizando un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico del servicio de posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.



- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por una persona debidamente cualificada.

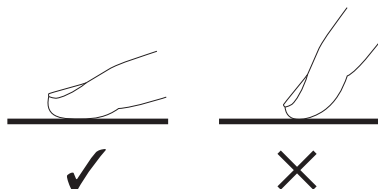
**ADVERTENCIA:**

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

## Instrucciones de funcionamiento

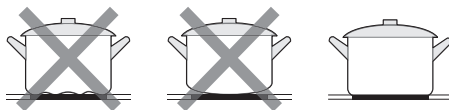
### Botones táctiles

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

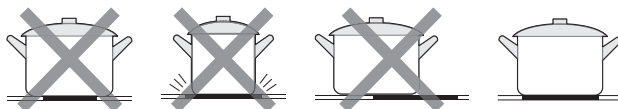


### Elección de los utensilios de cocina más adecuados

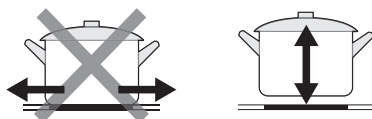
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea homogénea, repose totalmente sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



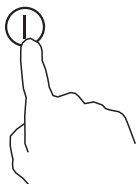
- Levante siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice, pueden rayar el cristal.



**Modo de empleo**Empezar a cocinar

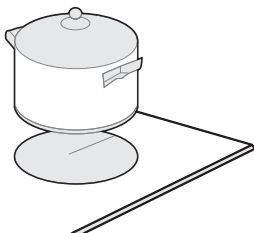
Después de encenderla, el indicador acústico pitará una vez, todos los indicadores se encenderán durante 1 segundo y después se apagarán, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

1. Toque la tecla ON/OFF. Todos los indicadores mostrarán «-».



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.

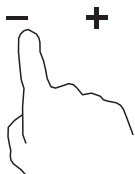


3. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control «-» o «+»..

- Si no selecciona un ajuste de calor en el plazo de 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar de nuevo con el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Al mantener pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

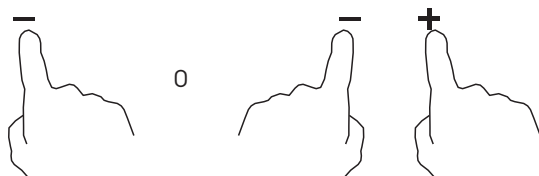


#### Terminar de cocinar

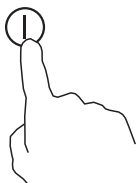
1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción deslizando hasta «0» o tocando los controles «-» y «+» juntos.



3. Toque la tecla ON/OFF. Todos los indicadores mostrarán «-».



## ADVERTENCIA: Tenga cuidado con las superficies calientes

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



### Bloqueo de los botones

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

#### Para bloquear los botones

Toque el botón de bloqueo

En el indicador aparecerá «Lo».

#### Para desbloquear los botones

Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.

Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo unos instantes.

## ADVERTENCIA:

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el de encendido/apagado ①; en caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción con el botón de encendido/apagado ①, pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

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

a) Uso del temporizador para que le avise

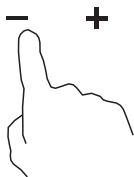
Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida.

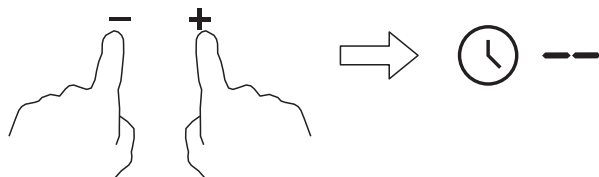
**NOTA:**

Puede utilizar el aviso incluso si no va a seleccionar ninguna zona de cocción.

1. Toque el botón de temporizador, el indicador del temporizador parpadeará; Ajuste la configuración del temporizador tocando los controles «-» o «+». El indicador de aviso empezará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



2. Al tocar juntos «-» y «+», el temporizador se cancela y se mostrará «--» en la pantalla de minutos.



3. Cuando la hora se haya configurado, empezará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



### NOTA:

- Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.
- Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.
- Si el ajuste del tiempo excede los 99 minutos, el temporizador volverá a 0 minutos automáticamente.

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

#### Ajuste de una zona

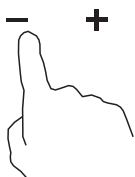
1. Toque la zona que desee configurar.



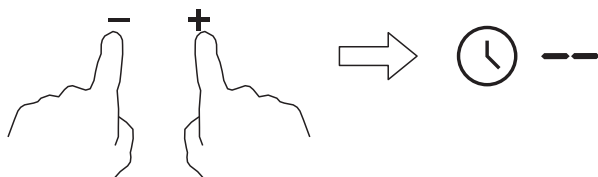
2. Toque el botón de temporizador, el indicador del temporizador mostrará «10».



3. Configure el tiempo tocando el botón «->» o «+>» del temporizador.



4. Al tocar juntos «->» y «+>», el temporizador se cancela y se mostrará «--» en la pantalla de minutos.



5. Cuando la hora se haya configurado, empezará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos



6. Cuando el temporizador de la cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; La pantalla mostrará «H», que significa caliente;





**NOTA:**

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

**NOTA:**

- Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, tiene que empezar desde el paso 1.
- El método para configurar dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

## Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo menor. [ej. ajuste de tiempo de la zona 1# de 5 minutos, ajuste de tiempo de la zona 2# de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra «5».]
- El punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia parpadeará.



[ajustado en 5 minutos]



[ajustado en 15 minutos]



- 05 +

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



- 10 +

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



### NOTA:

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



- Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, tiene que empezar desde el paso 1.

### Protección de sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica detendrá el funcionamiento automáticamente.

### Advertencia de calor residual

Cuando la placa lleva funcionando algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece para advertirle de que se mantenga alejado de ella.

**Tiempos de funcionamiento predeterminados**

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre si se le olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

## Limpieza y mantenimiento

| ¿Qué?  | ¿Cómo?   | ¡Importante!  |
|--|--|---|
| <p>Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa.</li> <li>2. Aplique un limpiador de placa mientras el vidrio todavía esté templado (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Aclare y seque la placa con un paño limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al desconectar la placa, no habrá ninguna indicación de “superficie caliente”, ¡pero la zona de cocción podría seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los abrasivos intensivos, algunos abrasivos de nailon y las sustancias de limpieza agresivas/abrasivas pueden arañar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o abrasivo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de productos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría quedarse manchado.</li> </ul> |

| ¿Qué?  | ¿Cómo?   | ¡Importante!   |
|--|--|--|
| Salpicaduras de líquidos, licuados y derrames azucarados calientes sobre el vidrio | <p>Quítelos de inmediato con un cubierto de pescado, una espátula o un rascador de hoja adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la pared.</li> <li>2. Sostenga la hoja o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derramamiento en una zona fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el vidrio".</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite las manchas dejadas por los licuados y la comida azucarada o las salpicaduras lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el vidrio, es posible que sean difíciles de quitar o incluso que dañen permanentemente la superficie de vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: Al quitar la cubierta de seguridad, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> |
| Derrames en los botones táctiles   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa.</li> <li>2. Empape el derrame.</li> <li>3. Limpie el botón táctil con una esponja o un paño húmedo limpio.</li> <li>4. Seque la zona completamente con un paño de cocina.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la placa pite y se apague automáticamente, y los botones táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>   |

## Resolución de problemas

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

| Problema   | Posibles causas  | ¿Qué hay que hacer?   |
|--|--|---|
| La placa no se puede encender.                           | No hay potencia.   | Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la alimentación eléctrica y de que esté encendida.<br>Compruebe si ha habido un corte eléctrico en su domicilio o en su zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado. |
| Los botones táctiles no responden.                       | Los botones están bloqueados.  | Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de su placa vitrocerámica».   |
| Los botones táctiles son difíciles de utilizar.          | Es posible que haya una fina capa de agua sobre los botones o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos.   | Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.  |
| El vidrio se está rayando.                               | Utensilios de cocina con bordes irregulares. Uso de abrasivos o productos de limpieza inadecuados.                 | Utilice utensilios de cocina con bases planas y homogéneas. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina más adecuados».<br>Consulte la sección «Cuidado y limpieza».  |
| Algunas cacerolas hacen ruidos crepitantes o chasquidos. | Esto podría deberse al diseño de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de forma distinta). | Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.  |

## Pantalla de errores, Trucos y consejos

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

Código de error durante el uso y solución:

| Código de error              | Problema  | Solución   |
|------------------------------|---|--|
| <b>Sin autorrecuperación</b> |   |  |
| E0                           | Error cero  | Reinserte la conexión entre el cuadro de la pantalla y el cuadro de potencia.<br>Sustituya el cuadro de potencia.                                  |
| E1                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto. |  |
| E2                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.    | Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.   |
| E7                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica                    |  |
| C1                           | Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.                    | Espere a que la temperatura de la placa de temperatura vuelva a la normalidad.<br>Toque el botón de "Encendido/ Apagado" para reiniciar la unidad. |
| E3                           | Sensor de temperatura del fallo NTC --circuito abierto.                 |  |
| E4                           | Sensor de temperatura del fallo NTC --cortocircuito                     | Sustituya el cuadro de la pantalla.  |
| EL                           | El voltaje de suministro está por debajo del voltaje nominal.           | Compruebe si la alimentación eléctrica es normal.  |
| EH                           | El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.           | Encienda después de que la alimentación eléctrica sea normal.  |
| EU                           | Error de comunicación.  | Reinserte la conexión entre el cuadro de la pantalla y el cuadro de potencia.<br>Sustituya el cuadro de potencia o el cuadro de la pantalla.       |

