2/2

07/2026-V3

Ceramic hob
Table de cuisson vitrocéramique
Keramische kookplaat
Placa vitrocerámica

10017230 - VH 4 TM 007C V2

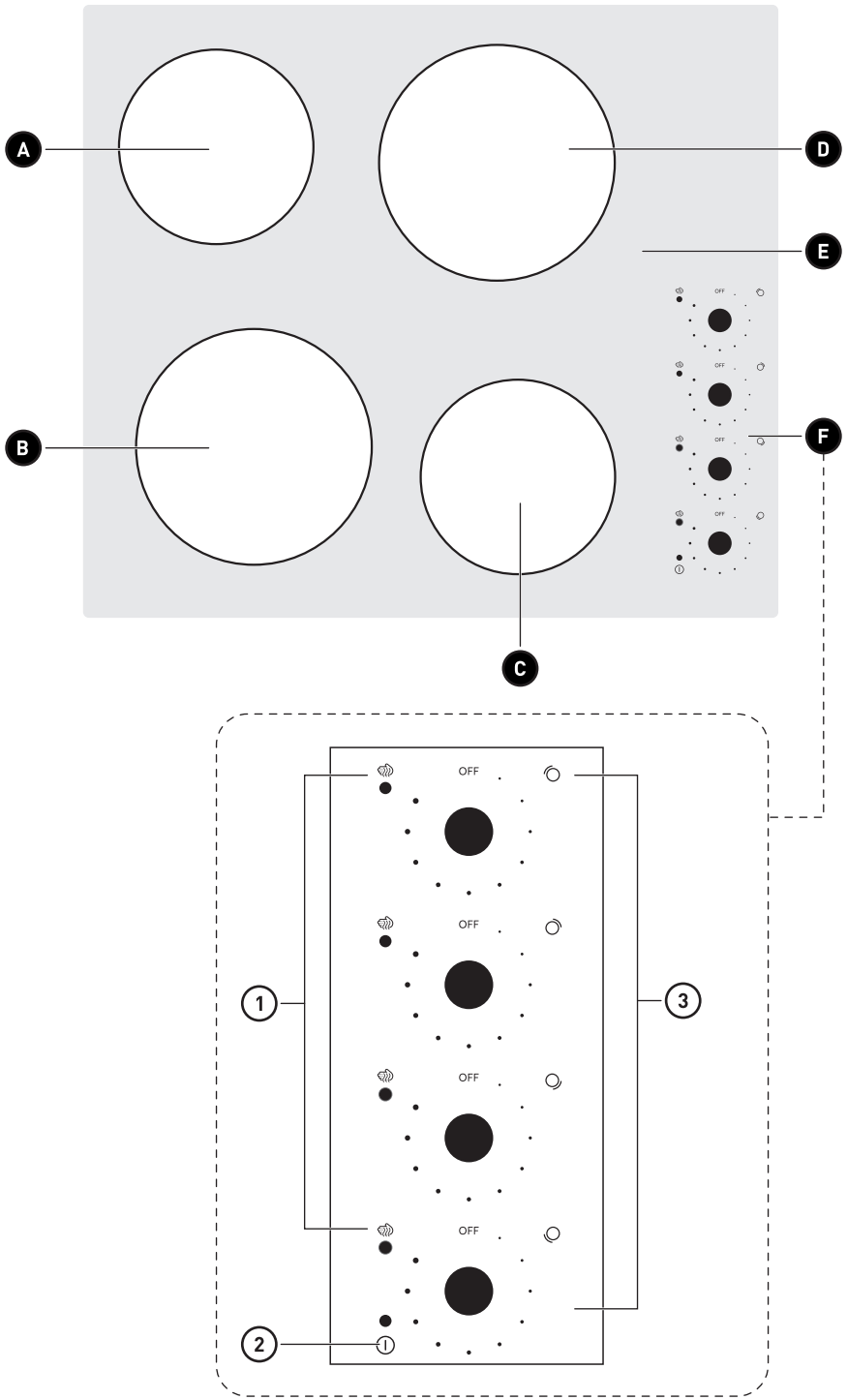
INSTRUCTIONS FOR USE 02

CONSIGNES D'UTILISATION 18

GEBRUIKSAANWIJZINGEN 36

INSTRUCCIONES DE USO 52

VALBERG


A
B
C
D
E
F
OFF
OFF
OFF
OFF
1
2
3
OFF
OFF
OFF
OFF

Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product.
VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts
Specifications

B Product usage

Product installation
Quick start guide
Operation Instructions

C Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Failure display, hints and tips

Parts

- **A** Max. 1200 W zone
- **B** Max. 1800 W zone
- **C** Max. 1200 W zone
- **D** Max. 1800 W zone
- **E** Glass plate
- **F** Control panel
- (1) warning indication
- (2) ON/OFF control
- (3) Power regulating controls

Specifications

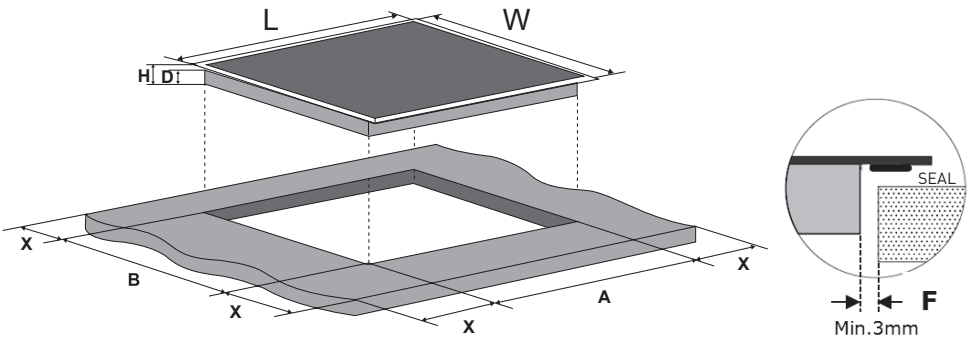
Off-mode (W)	0.3
Standby mode (W)	/
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	/

Product installation

Selection of installation equipment

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

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

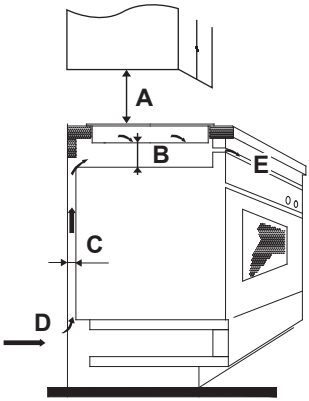


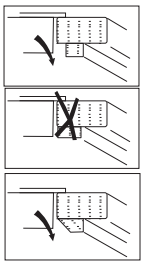
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

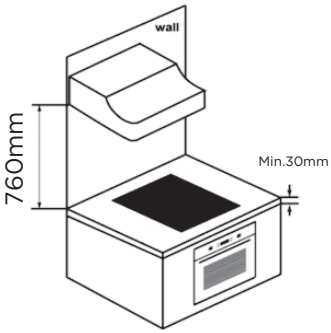
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below:

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

B Product usage

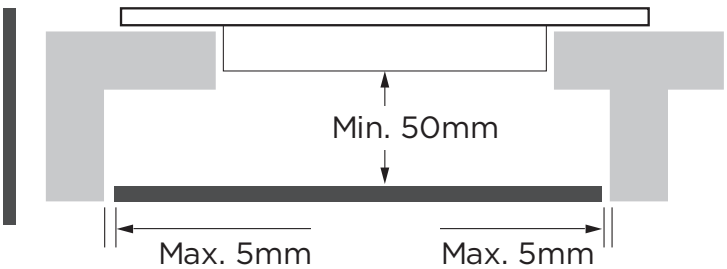






A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation
Make sure the ceramic 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 unexpectable 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.



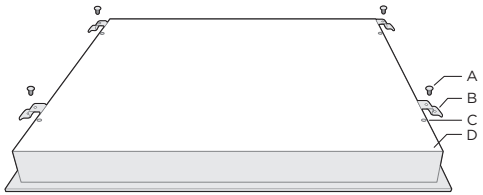
B Product usage

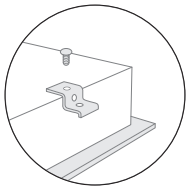
CAUTION!

- 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

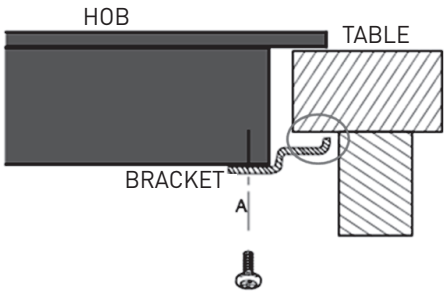
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

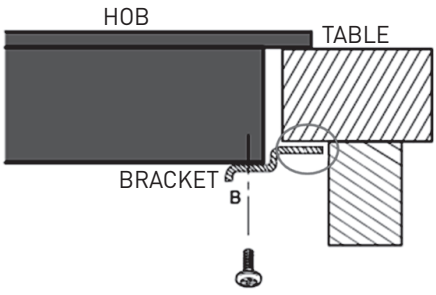




A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





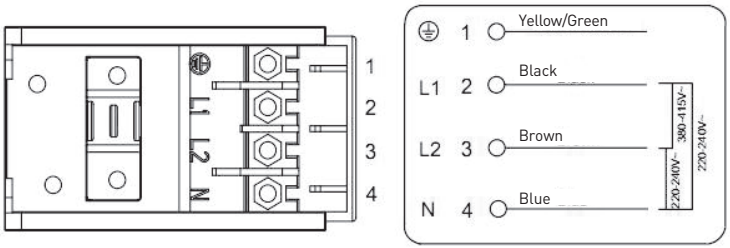
CAUTION!
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

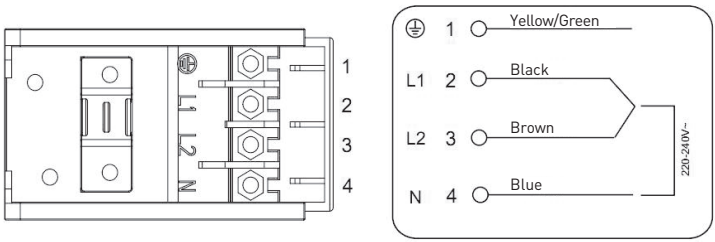
CAUTION!

- 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.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

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.

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

Quick start guide

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

Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-Frying

1. Choose an 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 Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 9	• sautéing • cooking pasta
10	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Operation Instructions

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

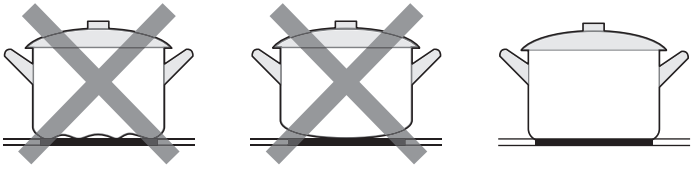
This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the knob controls.

Before using your new ceramic hob

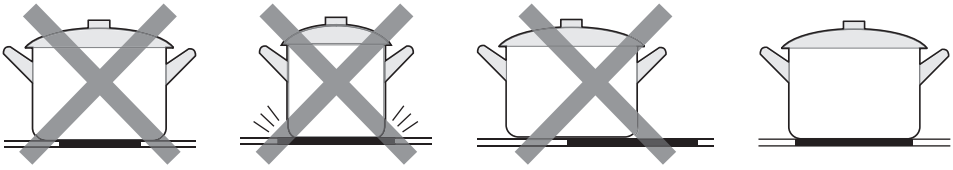
- Read this guide, taking special note of the "Safety Warnings" section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic Hob.

Choosing the right cookware

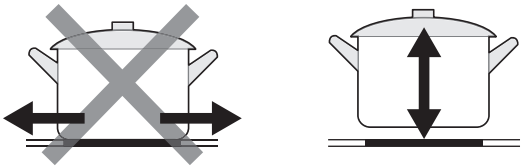
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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 of the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



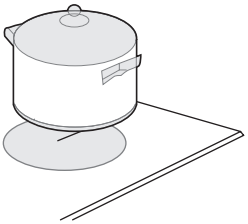
How to use

Start cooking

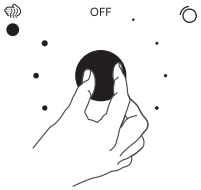
1. Touch the ON/OFF key for a while to start .



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.

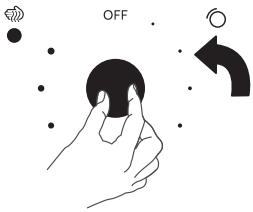


3. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control.



Finish cooking

1. Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control.



2. Touch the ON/OFF key to Finish cooking.



B Product usage

Beware of hot surfaces



CAUTION!
When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

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 HOT warning indication LED on 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 of a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Cleaning and maintenance

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop of. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched of, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/ abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	• 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: 1. Switch the power to the cooktop of at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop of. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself of, 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.

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. • 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". • 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

1. 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 dismounting the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
LED flashing	• Zero error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board.
LED flashing	• Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit.	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
LED flashing	• Ceramic plate temperature sensor failure - short circuit.	
LED flashing	• Ceramic plate temperature sensor failure.	
LED flashing	• High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit.
LED flashing	• Temperature sensor of the NTC failure - open circuit.	• Replace the display board.
LED flashing	• Temperature sensor of the NTC failure - short circuit	

LED flashing	• Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
LED flashing	• Supply voltage is above the rated voltage.	
LED flashing	• Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board or the display board.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A **Aperçu de l'appareil**

Pièces
Spécifications

B **Utilisation de l'appareil**

Installation du produit
Guide de démarrage rapide
Consignes d'utilisation

C **Nettoyage et entretien**

Nettoyage et entretien
Dépannage
Codes d'erreur, conseils et astuces

Les notices sont aussi disponibles sur le site
http://www.electrodepot.fr/sav/notices/
http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices

Pièces

- **A** Zone 1 200 W max.
- **B** Zone 1 800 W max.
- **C** Zone 1 200 W max.
- **D** Zone 1 800 W max.
- **E** Plaque en verre
- **F** Panneau de commande
- (1) Voyant d'avertissement
- (2) Touche Marche/Arrêt
- (3) Boutons de réglage de la température

Spécifications

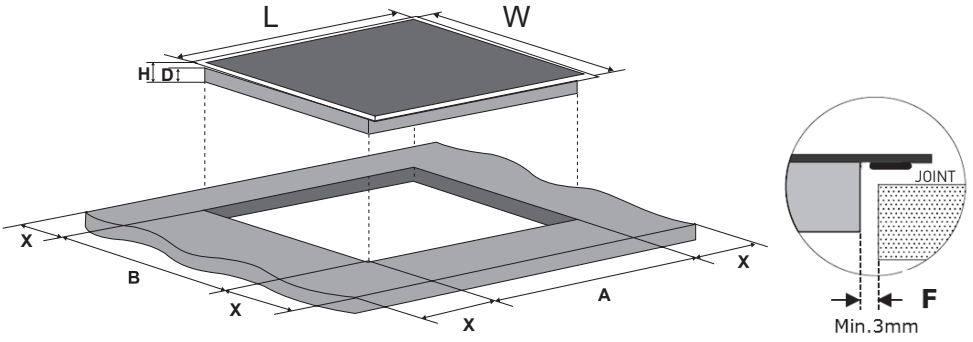
Mode Arrêt (W)	0,3
Mode veille (W)	/
Mode veille connectée (W)	/
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode d'arrêt ou en mode veille connectée avec maintien de la connexion réseau (min)	/

Installation du produit

Sélection de l'emplacement d'installation

Coupez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.
Pour l'installation et l'utilisation, gardez un espace de 5 cm minimum autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Sélectionnez une surface de plan de travail faite d'un matériau résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme surface de plan de travail à moins d'être imprégnés), afin d'éviter tout choc électrique et déformations importantes dues à la radiation thermique de la table de cuisson. Reportez-vous au schéma suivant :

REMARQUE:
La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

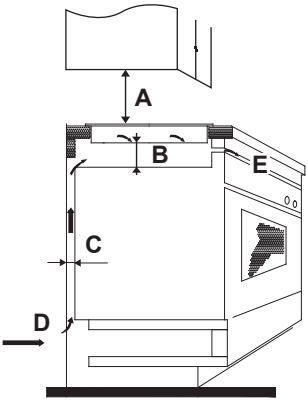


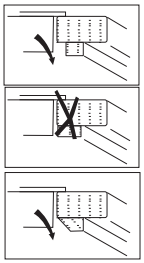
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

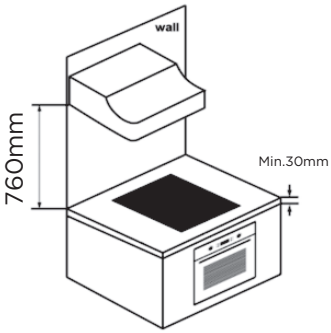
Veillez à maintenir une ventilation constante autour de la table de cuisson vitrocéramique et à garder la sortie et l'entrée d'air dégagées en permanence. Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en bon état de marche. Reportez-vous au schéma suivant :

REMARQUE:
La distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.

B Utilisation de l'appareil

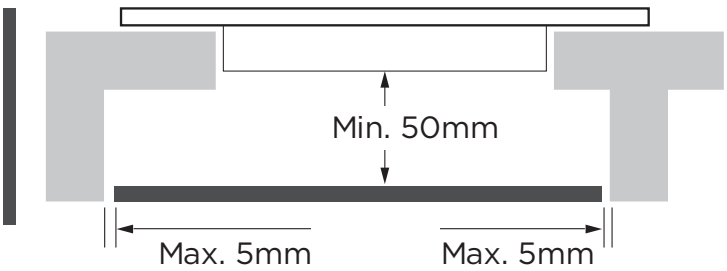






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation adéquate.
Veillez à maintenir une ventilation constante autour de la table de cuisson vitrocéramique et à garder la sortie et l'entrée d'air dégagées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface inférieure chaude de la table de cuisson ou de subir un choc électrique inattendu pendant l'utilisation, il est nécessaire d'ajouter un insert en bois fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la surface inférieure de la table de cuisson. Suivez les exigences listées ci-dessous.



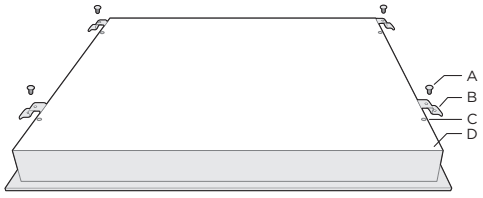
B Utilisation de l'appareil

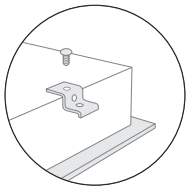
ATTENTION !

- Il y a des orifices de ventilation autour de la bordure extérieure de la table de cuisson. Vous DEVEZ vous assurer que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lors du placement de la table de cuisson.
- Gardez à l'esprit que la colle qui fixe le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à des températures jusqu'à 150 °C pour éviter que le panneau ne se détache.
- Le mur à l'arrière ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Avant la fixation des supports

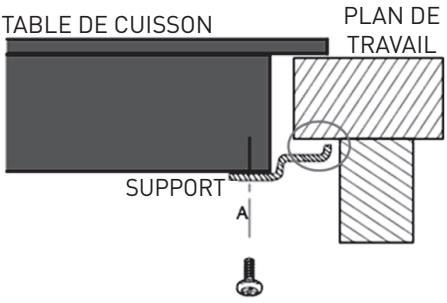
L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'exercez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les quatre supports sur la surface inférieure de la table (voir schéma) après l'installation.

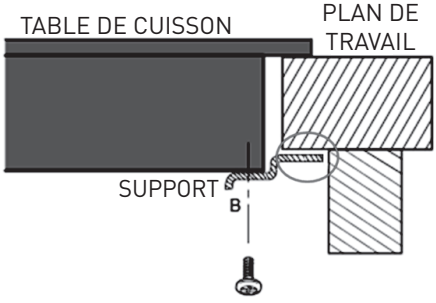




A	B	C	D
Visser	Support	Trou de vis	Base

Ajustez la position des supports pour qu'ils s'adaptent à différentes épaisseurs de plans de travail.





B Utilisation de l'appareil

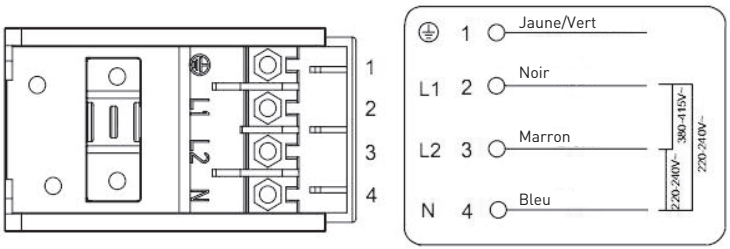
ATTENTION !
Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir schéma).

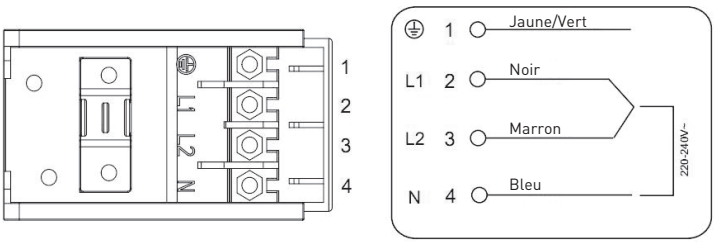
ATTENTION !

- La table de cuisson vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée près des appareils de réfrigération, des lave-vaisselle ou des sèche-linge.
- La table de cuisson vitrocéramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'optimiser son fonctionnement.
- La paroi et la zone à chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur ou via un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est illustrée ci-dessous.





- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien de service après-vente à l'aide d'outils adaptés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au secteur, il est nécessaire d'installer un disjoncteur omnipolaire avec un espace de 3 mm au minimum entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux réglementations de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Le cordon d'alimentation doit être vérifié de manière régulière et ne peut être remplacé que par une personne dûment qualifiée.



ATTENTION !
La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Guide de démarrage rapide



ATTENTION !
Faites attention lorsque vous faites de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le mode Power Boost (augmentation de la chaleur). À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui représente un risque d'incendie important.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire le riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire compatibles avec la cuisson sur plaque vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à la poêle doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisson et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la température	Application
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter doucement • Faire réchauffer lentement
3 - 4	• Faire réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 9	• Faire revenir • Faire cuire des pâtes

10	• Faire revenir à feu vif • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Consignes d'utilisation

Informations relatives au produit

La table de cuisson vitrocéramique avec micro-ordinateur peut répondre à divers besoins de cuisson grâce à un chauffage par fils de résistance, un contrôle par micro-ordinateur et une sélection de puissances multiples. Elle est donc le choix idéal pour les familles modernes. La table de cuisson vitrocéramique s'adapte à l'utilisateur en offrant un design personnalisable. Grâce à des performances sûres et fiables, elle vous facilite la vie et vous permet ainsi de mieux profiter de tous ses plaisirs.

Principe de fonctionnement

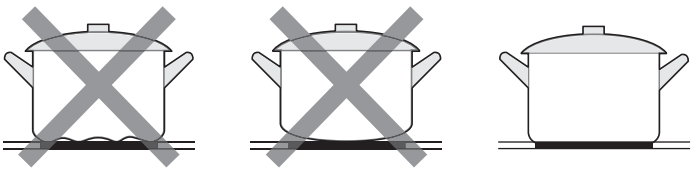
La table de cuisson vitrocéramique utilise le chauffage par fils de résistance et ajuste la puissance de sortie selon le réglage paramétré via les boutons.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

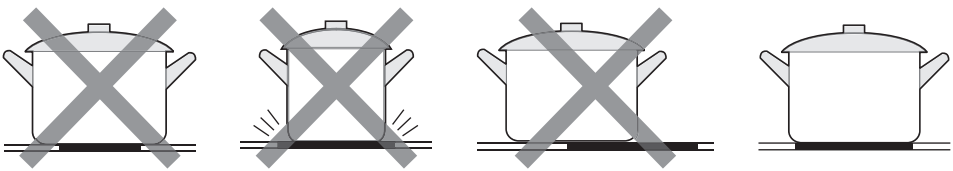
- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la partie « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait se trouver sur votre table de cuisson vitrocéramique.

Choix des bons ustensiles de cuisson

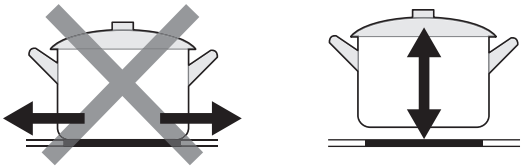
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



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



- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la table de cuisson vitrocéramique. Ne les faites pas glisser, car ils risqueraient de rayer le verre.



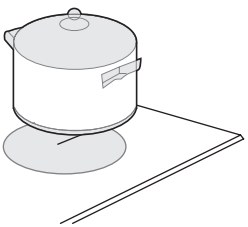
Fonctionnement

Démarrage de la cuisson

1. Appuyez longuement sur la touche Marche/Arrêt pour mettre la table de cuisson en marche.



2. Posez une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
   - Veillez à ce que la base de la poêle/casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

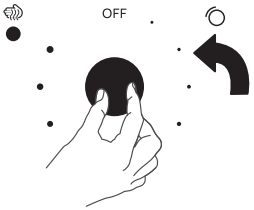


3. Ajustez le bouton de réglage de la température jusqu'au niveau désiré pour activer la zone de cuisson.



Fin de la cuisson

1. Éteignez la zone de cuisson en tournant le bouton de réglage de la température sur « OFF ».



2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre fin à la cuisson.



Attention aux surfaces chaudes !

ATTENTION !
Lorsque la plaque vitrocéramique est chaude, le voyant d'avertissement de la zone chaude s'allume. Ne touchez pas la plaque vitrocéramique tant que ce voyant reste allumé. Elle peut toutefois servir de fonction d'économie d'énergie en vous permettant d'utiliser la zone de cuisson toujours chaude pour chauffer d'autres poêles/casseroles.

Protection contre la surchauffe
L'appareil dispose d'un capteur de température qui peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson vitrocéramique s'arrête automatiquement.

Avertissement relatif à la chaleur résiduelle
Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant une période prolongée, il y a une certaine quantité de chaleur résiduelle. Le voyant LED d'avertissement « HOT » s'allume pour vous avertir de rester à distance.

Durées de fonctionnement par défaut
La table de cuisson dispose d'une autre fonction de sécurité : l'arrêt automatique. Cette fonction s'active lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais par défaut avant l'arrêt sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de température	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Nettoyage et entretien

Problème	Solution	Important !
Saletés dues à l'utilisation quotidienne sur la plaque en verre (traces de doigts, marques, résidus d'aliments, débordements d'aliments non sucrés sur la plaque en verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit nettoyant pour table de cuisson lorsque la plaque en verre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincez le produit et séchez la plaque en l'essuyant avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le voyant de surface chaude ne s'allumera pas, mais la zone de cuisson pourra tout de même être chaude ! Faites preuve d'une grande prudence. • Les tampons à récurer abrasifs, certains tampons à récurer en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette de votre éponge, tampon à récurer ou produit nettoyant pour vérifier s'ils sont adaptés. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson, car ils pourraient la tacher.

Problème	Solution	Important !
Débordements de liquides en ébullition, résidus fondus, et renversements d'aliments sucrés chauds sur la plaque en verre.	• Éliminez immédiatement ces résidus avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir adaptés à la plaque vitrocéramique de la table de cuisson, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de la prise murale. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les résidus pour les pousser vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les saletés ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 figurant plus haut dans la section « Saletés dues à l'utilisation quotidienne ».	• Éliminez les taches laissées par des résidus fondus, des aliments sucrés ou des débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque vitrocéramique, il pourrait être difficile de les retirer et elles pourraient même endommager de façon irrémédiable la surface en verre. • Risque de coupures : les grattoirs ont une lame qui est très tranchante lorsque le capot de sécurité est retiré. Utilisez-les avec une extrême prudence et rangez-les en toute sécurité hors de portée des enfants.

Problème	Solution	Important !
Débordements sur les commandes.	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le liquide. 3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre humidifiés. 4. Séchez complètement la zone en l'essuyant avec du papier essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes pourraient ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous de bien essuyer la zone de commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.

Dépannage

Des erreurs et des dysfonctionnements peuvent se produire pendant l'utilisation de votre appareil. Les tableaux suivants listent des causes possibles, ainsi que des solutions aux messages d'erreur ou aux dysfonctionnements. Il est recommandé de consulter attentivement ces tableaux avant de contacter le centre de réparation, afin de gagner du temps et de l'argent.

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	• Il n'y a pas d'alimentation.	• Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. • Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant à votre domicile ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes ne répondent pas.	• Les commandes sont verrouillées.	• Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la partie « Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique » pour des instructions détaillées.

Les commandes sont difficiles à utiliser.	• Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	• Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La plaque en verre est rayée.	• Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation d'un produit abrasif ou d'un produit de nettoyage inadapté.	• Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Référez-vous à la section « Choix des ustensiles de cuisine ». • Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines ustensiles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis.	• Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	• Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas une défaillance.

Codes d'erreur, conseils et astuces

1. Cette table de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien pourra vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans désassembler ou démonter la table de cuisson du plan de travail.
2. Code d'erreur affiché pendant l'utilisation par l'utilisateur et solution :

Codes d'erreur	Problème	Solution
	Pas de récupération automatique	
LED clignotante	• Erreur Zéro.	• Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'alimentation.

LED clignotante	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	• Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
LED clignotante	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
LED clignotante	• Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
LED clignotante	• Température élevée du capteur de température de la plaque céramique.	• Attendez que la température de la plaque céramique revienne à la normale. • Appuyez sur la touche Marche/ Arrêt pour redémarrer l'appareil.
LED clignotante	• Défaillance du capteur de température du CTN - circuit ouvert.	• Remplacez la carte d'affichage.
LED clignotante	• Défaillance du capteur de température du CTN - court-circuit.	
LED clignotante	• Tension d'alimentation inférieure à la tension nominale.	• Vérifiez si le courant d'alimentation est normal. Mettez l'appareil sous tension une fois que le courant d'alimentation est normal.
LED clignotante	• Tension d'alimentation supérieure à la tension nominale.	
LED clignotante	• Erreur de communication.	• Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.
Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B Gebruik van het toestel

Productinstallatie
Snelstartgids
Gebruiksinstructies

C Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Foutweergave, hints en tips

Onderdelen

- **A** Max. 1200 W zone
- **B** Max. 1800 W zone
- **C** Max. 1200 W zone
- **D** Max. 1800 W zone
- **E** Glasplaat
- **F** Bedieningspaneel
- (1) waarschuwingsindicator
- (2) Aan/uit-bediening
- (3) Vermogensregelaars

Specificaties

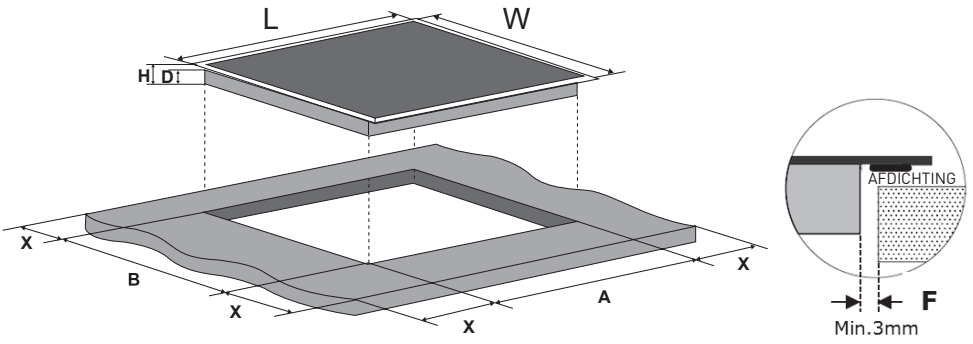
Uit-modus (W)	0,3
Stand-bymodus (W)	/
Stand-by met netwerkverbinding (W)	/
De tijd waarna het apparaat automatisch overschakelt naar stand-by, uit-stand of stand-by met behoud van netwerkverbinding (min)	/

Productinstallatie

Selectie van installatiemateriaal

Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening zijn aangegeven.
Voor installatie en gebruik moet rondom de uitsparing een minimale ruimte van 5 cm worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm bedraagt. Kies een hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij deze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken en ernstige vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:
De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.

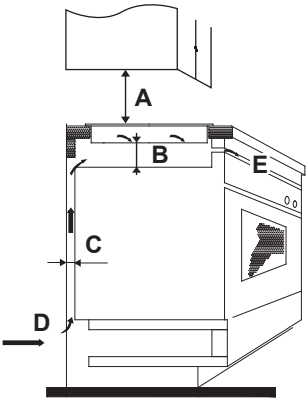


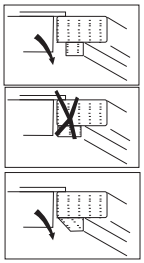
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

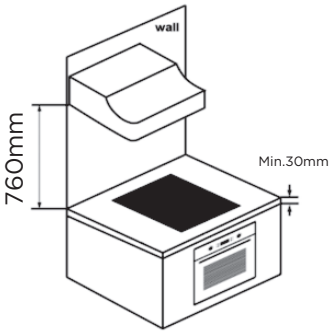
Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de keramische kookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast erboven moet minimaal 760 mm bedragen.

B Gebruik van het toestel

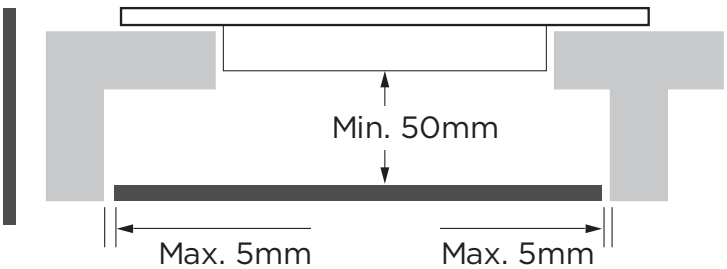






A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

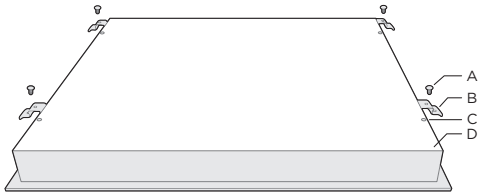
WAARSCHUWING: Zorgen voor voldoende ventilatie
Zorg ervoor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Om onbedoeld contact met de oververhitte onderzijde van de kookplaat of onverwachte elektrische schokken tijdens gebruik te voorkomen, moet een houten paneel met schroeven worden bevestigd op een minimale afstand van 50 mm van de onderzijde van de kookplaat. Volg de onderstaande vereisten.

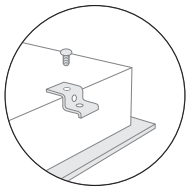


VOORZICHTIG!
- Rond de buitenzijde van de kookplaat bevinden zich ventilatieopeningen. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet door het werkblad worden geblokkeerd wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.
- Houd er rekening mee dat de lijm waarmee kunststof of houten materialen aan het meubel zijn bevestigd, bestand moet zijn tegen temperaturen van minimaal 150 °C om loskomen van de bekleding te voorkomen.
- De achterwand, en de aangrenzende en omliggende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

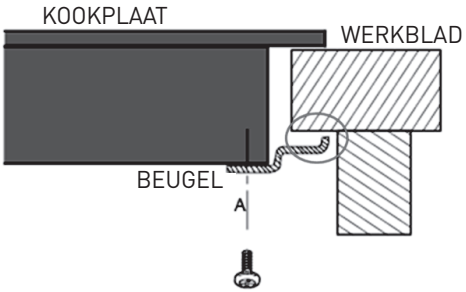
Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.
Bevestig de kookplaat na installatie met vier schroefbeugels aan de onderzijde van de kookplaat op het werkblad (zie afbeelding).

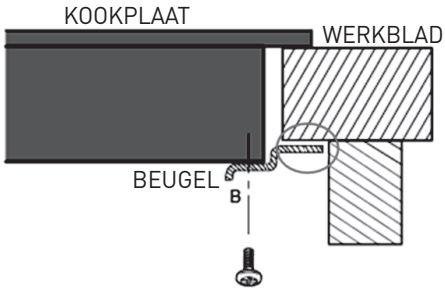




A	B	C	D
schroef	beugel	schroefgat	basis

Pas de positie van de beugel aan volgens de dikte van het werkblad.





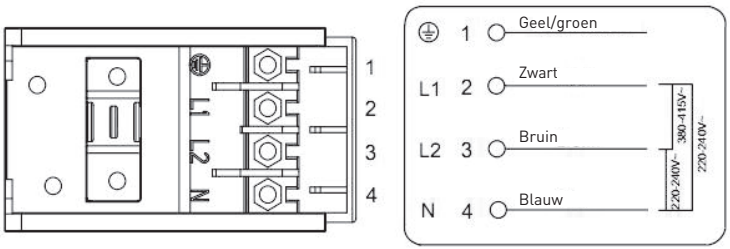
VOORZICHTIG!
De beugels mogen na installatie in geen geval de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie afbeelding).

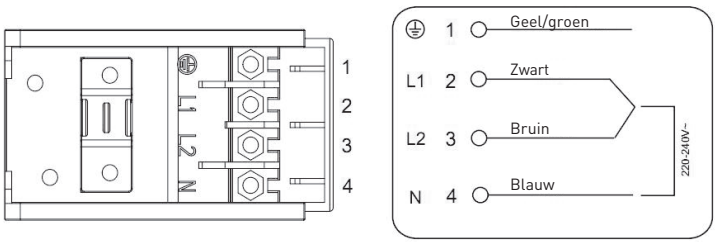
VOORZICHTIG!

- De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Er staan professionals voor u klaar. Voer de installatie nooit zelf uit.
- De keramische kookplaat mag niet boven koelapparatuur, vaatwassers of droogtrommels worden gemonteerd.
- De keramische kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een goede warmteafvoer wordt gewaarborgd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de zone boven het werkblad die aan warmte worden blootgesteld, moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.
- Gebruik geen stoomreiniger.

De kookplaat op de stroomvoorziening aansluiten

De stroomvoorziening moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende normen of via een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt hieronder weergegeven.





- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit door een servicetechnicus worden uitgevoerd met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de netvoeding wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale contactafstand van 3 mm.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.

VOORZICHTIG!
De onderzijde en het netsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet toegankelijk.

Snelstartgids

VOORZICHTIG!
Wees voorzichtig bij het frituren, de olie en het vet worden zeer snel heet, in het bijzonder wanneer u Power-Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden, dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het voedsel kookt.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en zet de stand lager zodra het voedsel is doorverwarmd.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85˚C, wanneer de bellen net af en toe naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Het wordt tevens aanbevolen om sauzen op basis van ei en bloem ook onder het kookpunt koken.
- Voor sommige bereidingen, zoals het koken van rijst met de absorptiemethode, kan een instelling hoger dan de laagste nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt binnen de aanbevolen tijd.

Biefstuk dichtschroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bakken:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan voordat u het bakt.
2. Verhit een koekenpan met een zware bodem.
3. Bestrijk weerskanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u hem wilt hebben. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te zien hoe gaar deze is - hoe steviger die aanvoelt, hoe meer "doorbakken" die zal zijn.
5. Laat de biefstuk enkele minuten rusten op een warm bord om die te laten ontspannen en mals te laten worden voordat u de biefstuk serveert.

Roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramische kookplaten.
2. Houd alle ingrediënten en keukengerei klaar. Roerbakken moet snel verlopen. Als u grote hoeveelheden bereidt, bereidt het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees eerst, zet opzij en houd het warm.
5. Roerbak dan de groenten. Wanneer ze heet maar nog steeds knapperig zijn, zet de kookzone op een lagere stand, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze door en door worden verhit.
7. Serveer onmiddellijk.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de keramische kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 9	• sauteren • pasta koken
10	• roerbakken • dichtschroeien • soep aan de kook brengen • water koken

Gebruiksinstructies

Productinformatie

De microcomputer-gestuurde keramische kookplaat voldoet dankzij verwarming met weerstandsdraad, microcomputerbesturing en meerdere vermogensstanden aan uiteenlopende kookbehoeften en is daarmee een ideale keuze voor moderne gezinnen.
De keramische kookplaat is ontworpen met de gebruiker centraal en heeft een gepersonaliseerd ontwerp. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, maakt uw leven comfortabeler en laat u volop genieten van het dagelijks koken.

Werkingsprincipe

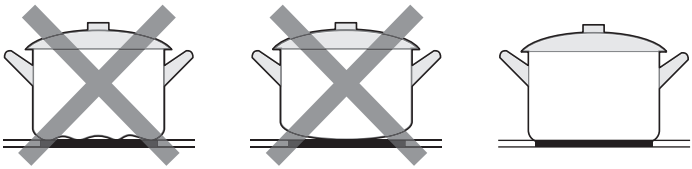
Deze keramische kookplaat maakt rechtstreeks gebruik van verwarming via weerstandsdraad en regelt het uitgangsvermogen via de vermogensregeling met de draaiknoppen.

Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gebruikt

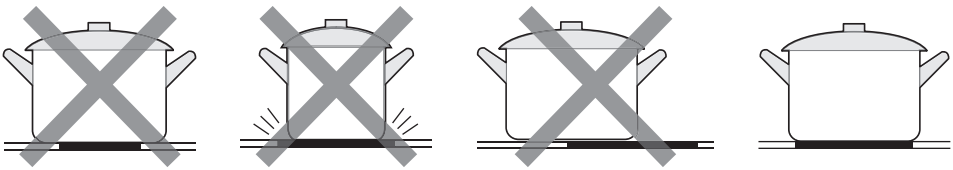
- Lees deze handleiding en besteed daarbij bijzondere aandacht aan de sectie "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder alle beschermfolie die mogelijk nog op uw keramische kookplaat aanwezig is.

Het juiste kookgerei kiezen

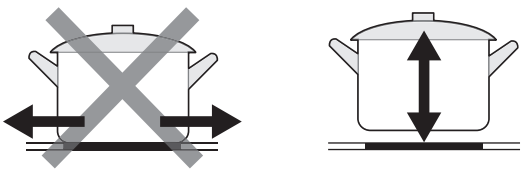
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



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



- Til pannen altijd van de keramische kookplaat; schuif ze niet, omdat dit krassen kan veroorzaken.



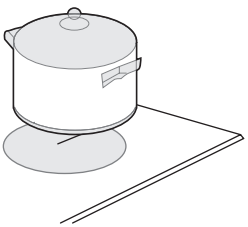
Gebruik

Kookproces starten

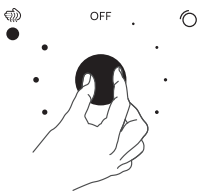
1. Raak de AAN/UIT-toets kort aan om het apparaat in te schakelen.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   - Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

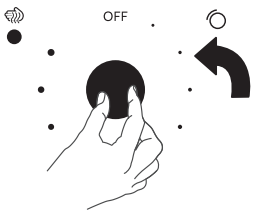


3. Stel de vermogensregelaar in op het gewenste niveau om de kookzone in te schakelen.



Kookproces beëindigen

1. Schakel de kookzone uit door de vermogensregelaar naar "OFF" te draaien.



2. Raak de AAN/UIT-toets aan om het koken te beëindigen.



Pas op voor hete oppervlakken

VOORZICHTIG!
Wanneer de glasplaat heet is, licht de waarschuwingsindicator voor hete kookplaat op. Raak de glasplaat niet aan totdat de indicator is uitgeschakeld. Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookzone die nog warm is.

Beveiliging tegen oververhitting
Een ingebouwde temperatuursensor controleert de temperatuur in de keramische kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de keramische kookplaat automatisch met werken.

Waarschuwing voor restwarmte
Wanneer de kookplaat enige tijd in gebruik is geweest, blijft er restwarmte aanwezig. De HOT-waarschuwingsindicator licht op om u te waarschuwen uit de buurt te blijven.

Standaard werkingstijden
Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in onderstaande tabel:

Vermogensniveau	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling op het glas (vingerafdrukken, vlekken, resten van voedsel of niet-suikerhoudende overgekookte vloeistoffen op het glas)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, wordt er geen “heet oppervlak”-aanduiding weergegeven, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Harde schuursponzen, sommige nylon schuursponzen en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookte resten, gesmolten stoffen en hete suikerhoudende morsingen op het glas.	• Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of glasschraper die geschikt is voor keramische glazen kookplaten, maar let op voor hete kookzones: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de wand. 2. Houd het mes of het hulpmiddel onder een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste substantie naar een koeler gedeelte van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil of de gemorste substantie met een doek of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot en met 4 van "Dagelijkse vervuiling op het glas" hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten stoffen en suikerhoudende voedingsmiddelen of gemorste resten zo snel mogelijk. Als deze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de beschermkap is ingetrokken, is het mesje van de schraper vlijmscherp. Gebruik het met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Gemorste vloeistoffen op de aanraakbediening	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste vloeistof op. 3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het oppervlak volledig met keukenpapier. 5. Schakel de kookplaat weer in	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de tiptoetsen werken mogelijk niet wanneer er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel droog veegt voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Probleemoplossing

Het gebruik van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De onderstaande tabellen bevatten mogelijke oorzaken en aanwijzingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Wij raden aan de onderstaande tabellen zorgvuldig door te lezen om tijd en kosten voor een serviceaanvraag te besparen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	• Geen vermogen.	• Zorg ervoor dat de keramische kookplaat op de voeding is aangesloten en dat deze is ingeschakeld. • Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of omgeving. Wanneer u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	• De bedieningselementen zijn vergrendeld.	• Ontgrendel de bedieningselementen. Zie de sectie "Uw keramische kookplaat gebruiken" voor de instructies.
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.	• Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt uw vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.	• Zorg ervoor dat gebied met de aanraakbediening droog is en gebruik de bal van uw vinger om de bedieningselementen aan te raken.
Het glas wordt bekrast.	• Kookgerei met ruwe randen. Er worden ongeschikte schuurspons of schuurmiddelen gebruikt.	• Gebruik kookgerei met een platte en gladde bodem. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". • Zie "Onderhoud en reiniging".
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	• Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op een verschillende manier trillen).	• Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.

Foutweergave, hints en tips

1. De kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het werkblad te verwijderen.
2. Storingscode tijdens gebruik en oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
	Geen automatisch herstel	
LED knippert	• Geen fouten.	• Sluit de verbinding tussen de displayprintplaat en de vermogensprintplaat opnieuw aan. • Vervang het voedingsbord.
LED knippert	• Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit.	• Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
LED knippert	• Storing temperatuursensor keramische plaat - kortsluiting.	
LED knippert	• Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat.	
LED knippert	• Hoge temperatuur van de sensor van de keramische plaat.	• Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. • Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw te starten.
LED knippert	• Storing temperatuursensor van de NTC - open circuit	• Vervang het displaybord.
LED knippert	• Storing temperatuursensor van de NTC - kortsluiting	
LED knippert	• De voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	• Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel het apparaat opnieuw in zodra de stroomvoorziening weer normaal is.
LED knippert	• De voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
LED knippert	• Communicatiefout.	• Sluit de verbinding tussen de displayprintplaat en de vermogensprintplaat opnieuw aan. • Vervang de vermogensprintplaat of de displayprintplaat.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.
Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

ELECTRO DEPOT

Índice

A Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B Utilización del aparato

Instalación del producto
Guía de inicio rápido
Instrucciones de uso

C Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas
Pantalla de fallo, consejos y sugerencias

A Descripción del aparato

Partes

- **A** Máx. Zona de 1200 W
- **B** Máx. Zona de 1800 W
- **C** Máx. Zona de 1200 W
- **D** Máx. Zona de 1800 W
- **E** Placa vitrocerámica
- **F** Panel de control
- (1) Indicador de advertencia
- (2) Control de Encendido/Apagado
- (3) Controles de regulación de potencia

Especificaciones

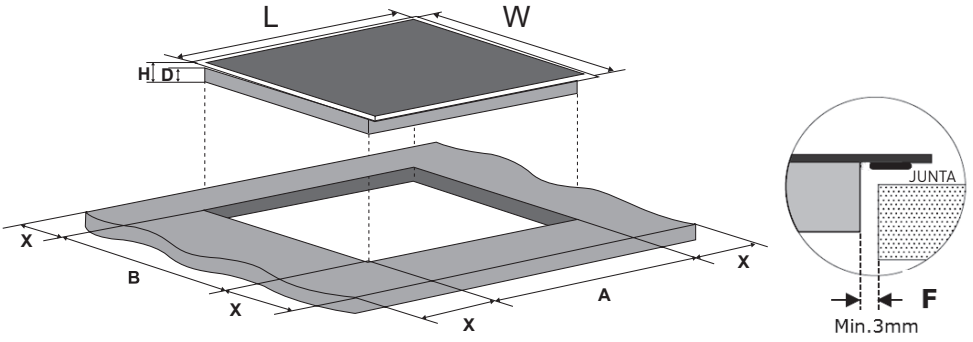
Modo apagado (W)	0,3
Modo de espera (W)	/
Modo de espera en red (W)	/
el período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	/

Instalación del producto

Selección de equipamiento de instalación

Recorte la encimera conforme a las medidas que aparecen en el dibujo.
Para la instalación y uso del aparato, se debe dejar como mínimo un espacio de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de 30 mm como mínimo. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y aislante (no se deberá utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos como material de la superficie de trabajo, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

NOTA:
La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera deberá ser de al menos 3 mm.

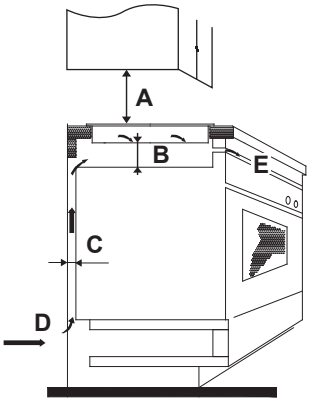


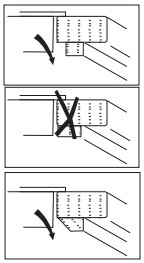
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.	3 mín.

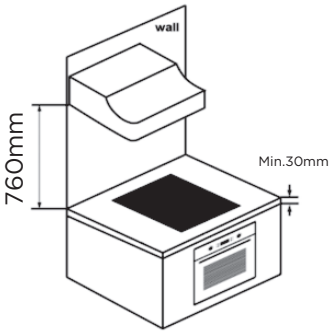
En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:

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

B Utilización del aparato

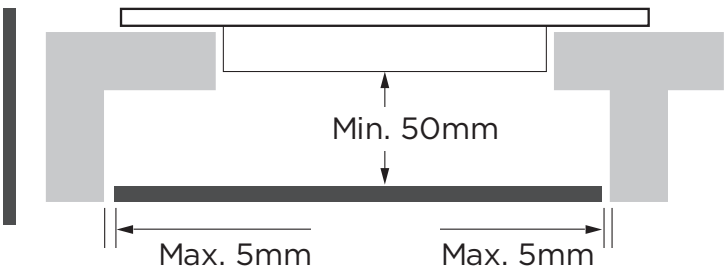






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Asegúrese de que haya una ventilación adecuada
Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar una inserción de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación.

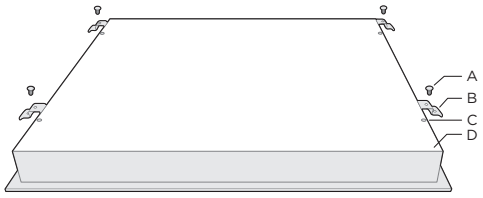


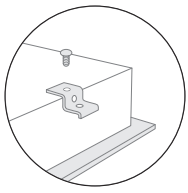
¡PRECAUCIÓN!

- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBERÁ asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 150 °C, para evitar que se despegue el panelado.
- La pared trasera, y las superficies adyacentes y circundantes deben, por lo tanto, ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de ubicar los soportes de fijación

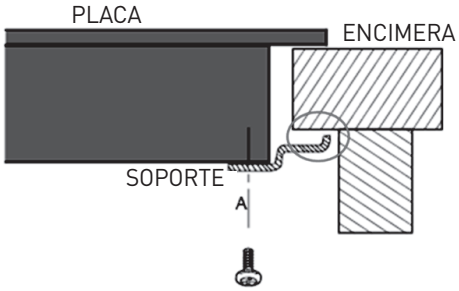
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la cocina.
Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

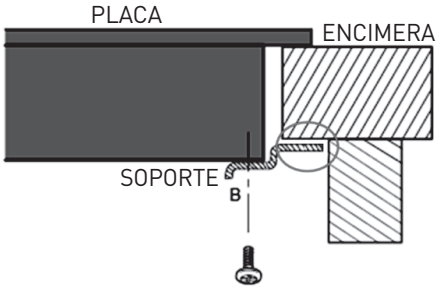




A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Agujero del tornillo	Base

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la encimera.





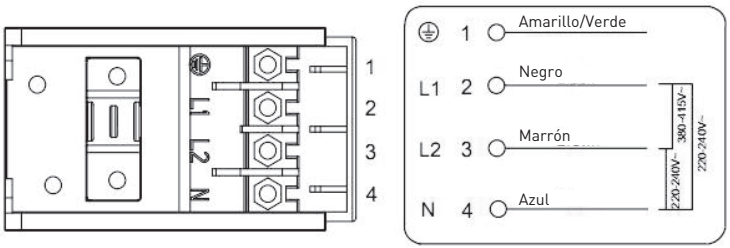
¡PRECAUCIÓN!
En ningún caso, los soportes pueden tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (ver imagen).

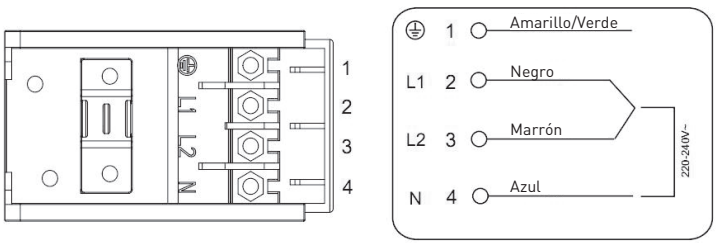
¡PRECAUCIÓN!

- La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca esta operación por su cuenta.
- La placa vitrocerámica no debe instalarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras giratorias.
- La placa vitrocerámica debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
- No se deberá utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la corriente eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse conforme a la norma correspondiente o mediante un interruptor automático unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.





- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normativas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.

- Hay que revisar el estado del cable regularmente y solo puede sustituirlo un técnico debidamente cualificado.



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

Guía de inicio rápido



¡PRECAUCIÓN!
Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza el aumento de potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Cocer a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se mezclan sin cocinar demasiado los alimentos. También debería cocinar las salsas espesadas con huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas elaboraciones, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Eche una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto que desee. El tiempo puede variar entre unos 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elija un wok plano compatible con vitrocerámica o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y los utensilios de cocina. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ajuste la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a echar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Vaya probando con la placa vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 9	• Sofreír • Cocer pasta
10	• Saltear • Cocinar a la plancha • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Instrucciones de uso

Información del producto

La placa vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias, siendo realmente 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 cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

Principio de funcionamiento

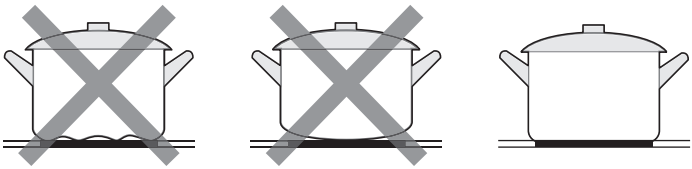
Esta placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos de control.

Antes de usar su nueva placa vitrocerámica

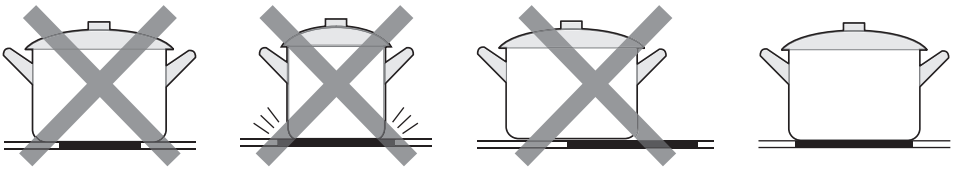
- Lea este manual, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su nueva placa vitrocerámica.

Elección de los utensilios de cocina adecuados

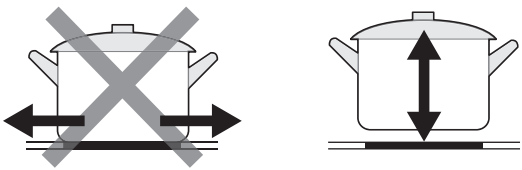
- No utilice baterías de cocina con bordes dentados ni con la base curvada.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la placa de cocción. Centre siempre la olla en la placa de cocción.



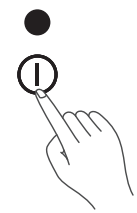
- Levante siempre las sartenes de la placa vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



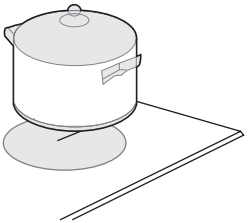
Modo de uso

Empezar a cocinar

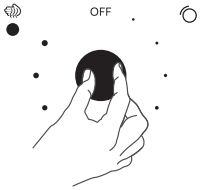
1. Toque el botón de Encendido/Apagado durante unos instantes para encenderla.



2. Ponga una olla o sartén adecuada en la placa de cocción que quiera usar.
   - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.

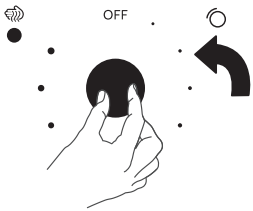


3. Ajuste el control de regulación de potencia al nivel deseado para encender el control.



Terminar de cocinar

1. Apague la zona de cocción girando el control de regulación de potencia hasta «OFF» para apagar el control.



2. Toque el botón de Encendido/Apagado para finalizar la cocción.



Tenga cuidado con las superficies calientes



¡PRECAUCIÓN!
Cuando la placa de cristal esté caliente, se encenderá el indicador de advertencia de placa caliente. No toque la placa de cristal hasta que el indicador se apague. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes; en ese caso, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.

Protección contra sobretemperatura
Un sensor de temperatura integrado permite controlar la temperatura interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica detendrá automáticamente su funcionamiento.

Advertencia sobre el calor residual
Cuando la cocina lleva un tiempo funcionando, queda algo de calor residual. El indicador LED de advertencia de placa CALIENTE se encenderá para advertirle de que se mantenga alejado.

Tiempos de funcionamiento predeterminados
Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Se activará siempre que se olvide de 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**	**10**
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o manchas no azucaradas en el vidrio)	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando apague la placa de cocción, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la placa de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos de nailon y los limpiadores agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la superficie de la placa de cocción: podría dejarla manchada.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Líquidos derramados, sustancias derretidas y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio.	• Retírelos inmediatamente con una pala, espátula o rascador apto para placas vitrocerámicas, pero teniendo cuidado con las superficies calientes de las placas de cocción: 1. Desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente de la pared. 2. Sujete la espátula o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 del punto anterior sobre la «Suciedad cotidiana en el vidrio».	• Elimine las manchas de sustancias derretidas, alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Riesgo de cortarse: cuando la tapa de seguridad está abierta, la hoja de un rascador está tan afilada como la de una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Puede que la placa pite y se apague sola y que los controles táctiles no funcionen si tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la cocina.

Resolución de problemas

El funcionamiento de su aparato puede llevar a errores y fallos. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas acerca de cómo resolver un mensaje de error o fallo. Le recomendamos que lea detenidamente las siguientes tablas para ahorrar el tiempo y dinero que podría costarle llamar al servicio técnico.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	• No hay alimentación.	• Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y está encendida. • Compruebe si hay un corte de corriente en su vivienda o en la zona en la que vive. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden	• Los controles están bloqueados.	• Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso de la placa vitrocerámica» para consultar las instrucciones.
Los controles táctiles funcionan con dificultad	• Es posible que haya una pequeña película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	• Asegúrese de que la zona de los controles táctiles está seca y de que utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se ha rayado	• Baterías de cocina con bordes rugosos. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	• Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado «Elegir la batería de cocina adecuada». • Consulte el apartado «Cuidados y limpieza».
Algunas ollas emiten sonidos de crujidos o chasquidos	• Esto puede deberse a la fabricación de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma distinta).	• Esto es normal en las baterías de cocina y no indica ningún fallo.

Pantalla de fallo, consejos y sugerencias

1. La placa vitrocerámica está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar la placa de cocción de la encimera.
2. Códigos de error que pueden aparecer y su solución.

Código de error	Problema	Solución
	Sin recuperación automática	
LED parpadeando	• Error cero.	• Vuelva a conectar la placa de la pantalla con la placa de alimentación. • Sustituya la placa de alimentación.
LED parpadeando	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
LED parpadeando	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
LED parpadeando	• Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica	
LED parpadeando	• Alta temperatura del sensor de la placa vitrocerámica	• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. • Pulse el botón de encendido/ apagado para reiniciar el aparato.
LED parpadeando	• Fallo del sensor de temperatura del NTC: circuito abierto	• Sustituya la placa de la pantalla.
LED parpadeando	• Fallo del sensor de temperatura del NTC: cortocircuito.	
LED parpadeando	• La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	• Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda el aparato una vez que el suministro eléctrico sea normal.
LED parpadeando	• La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
LED parpadeando	• Fallo de comunicación	• Vuelva a conectar la placa de la pantalla con la placa de alimentación. • Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr

