

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



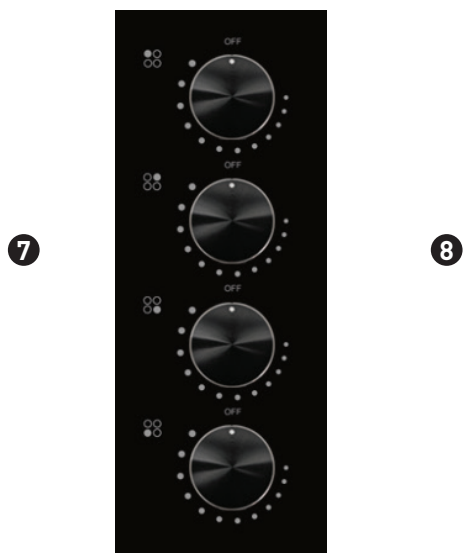
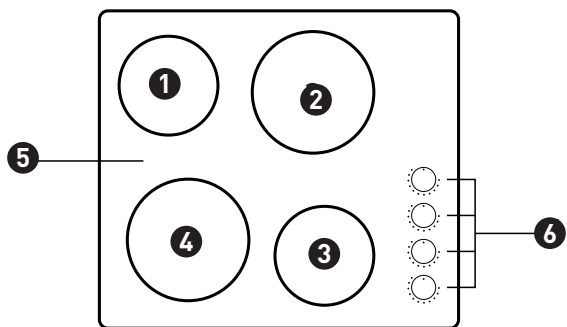
Ceramic Hob
Plaque vitrocéramique
Keramische kookplaat
Placa vitrocerámica

983008 - VH 4 TM 007C

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION18
GEBRUIKSAANWIJZINGEN34
INSTRUCCIONES DE USO50

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
www.electrodepot.be



A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Installation
Operation of Product
Cooking Guidelines
Heat Settings

C

Useful information

Care and Cleaning
Hints and Tips

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. 1200 W zone | 4 | Max. 1800W zone |
| 2 | Max. 1800 W zone | 5 | Glass plate |
| 3 | Max. 1200 W zone | 6 | Control panel |

Control Panel

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| 7 | Hot hob warning indicators | 8 | Power regulating controls |
|---|----------------------------|---|---------------------------|

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 mechanical 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.

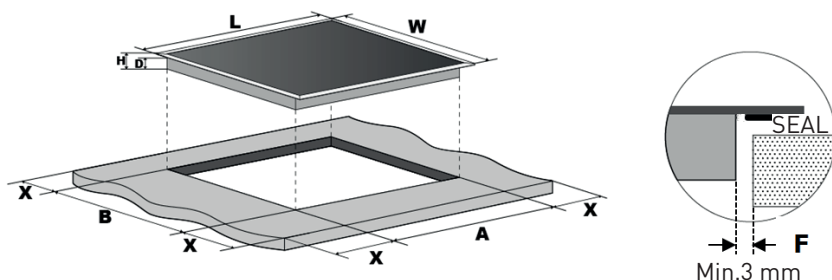
Installation

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 30 mm. 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.

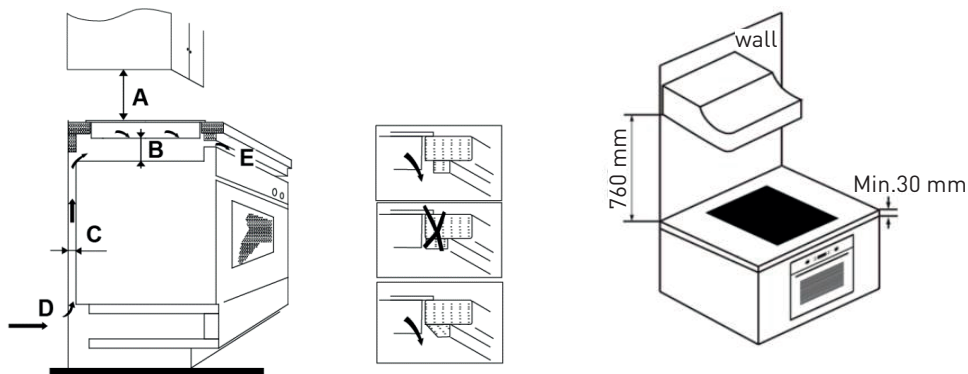


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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:

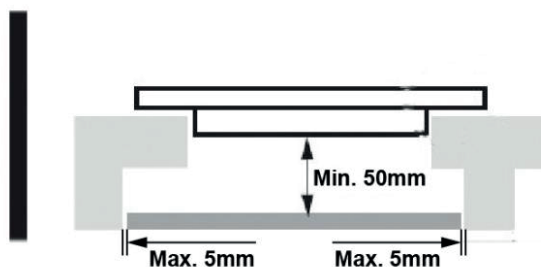
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

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 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.

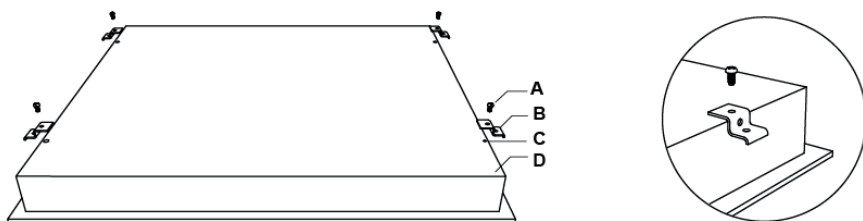


WARNING:

- 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.

**A**

screw

B

bracket

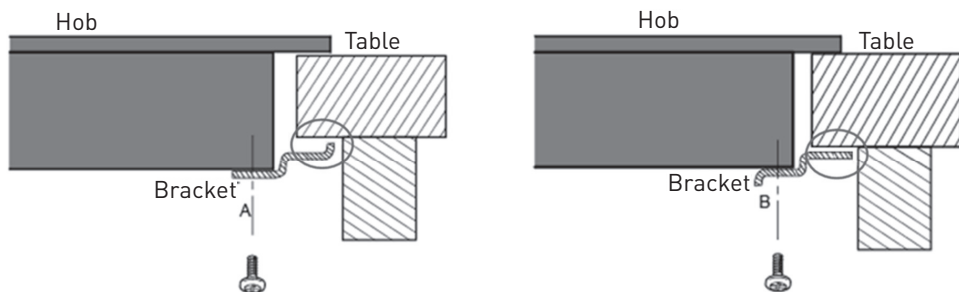
C

screw hole

D

base

- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



WARNING:

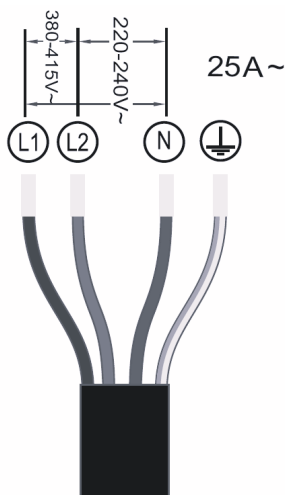
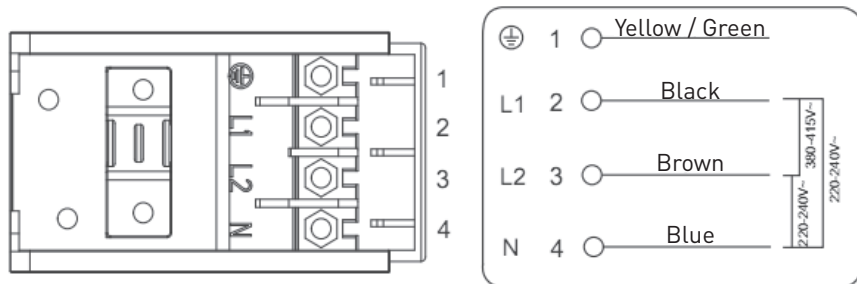
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

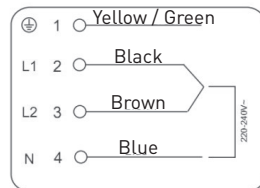
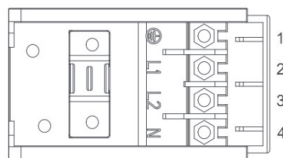
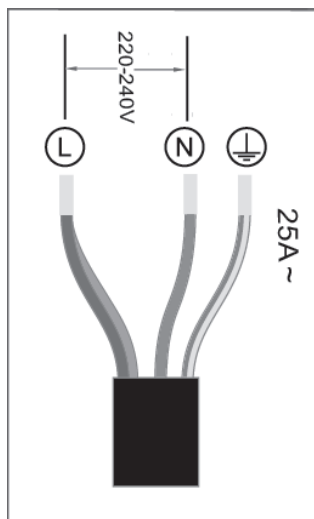
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall 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.

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.

**WARNING:**

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



1. 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.
2. 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.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. 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.

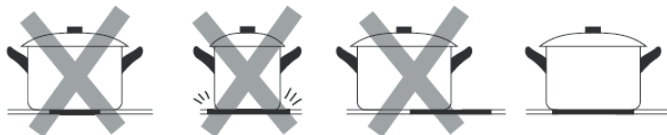
Operation of Product

Choosing the right Cookware

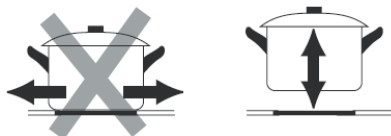
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



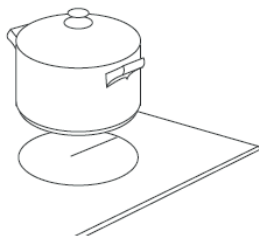
- Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



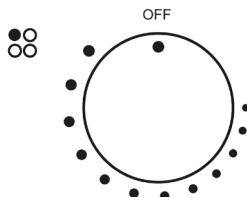
How to use

Start cooking

- 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.

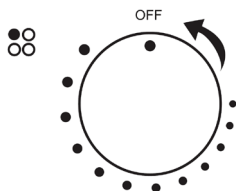


- Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control



Finish cooking

- **Turn the cooking zone off** by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control



WARNING: Beware of hot surfaces

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.

Cooking Guidelines

WARNING:

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir frying

1. Choose an 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 - 3	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
4 - 6	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
9 - 10	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
11 - 12	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

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 glass is being scratched.	<ul style="list-style-type: none"> • Rough-edged cookware. • Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. • See 'Care and cleaning'.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B Utilisation de l'appareil

Installation
Fonctionnement du produit
Instructions de cuisson
Réglages de la puissance

C Informations pratiques

Entretien et nettoyage
Conseils et astuces

Description de l'appareil

Vue de dessus

- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------|
| 1 | Zone max. 1200 W | 4 | Zone max. 1800 W |
| 2 | Zone max. 1800 W | 5 | Plateau en verre |
| 3 | Zone max. 1200 W | 6 | Panneau de commande |

Panneau de commande

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|
| 7 | Témoins de plaque chaude | 8 | Boutons de réglage de puissance |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|

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 mécaniques.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à vitrocéramique

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

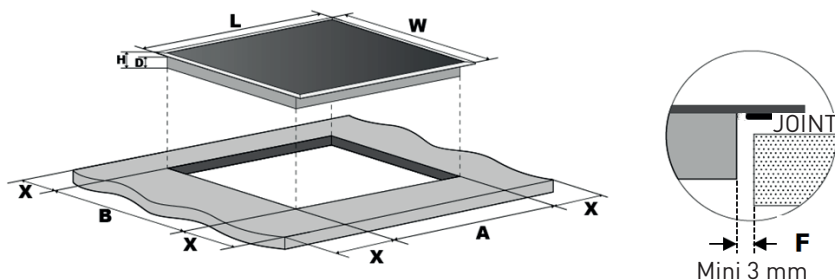
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :

REMARQUE :

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

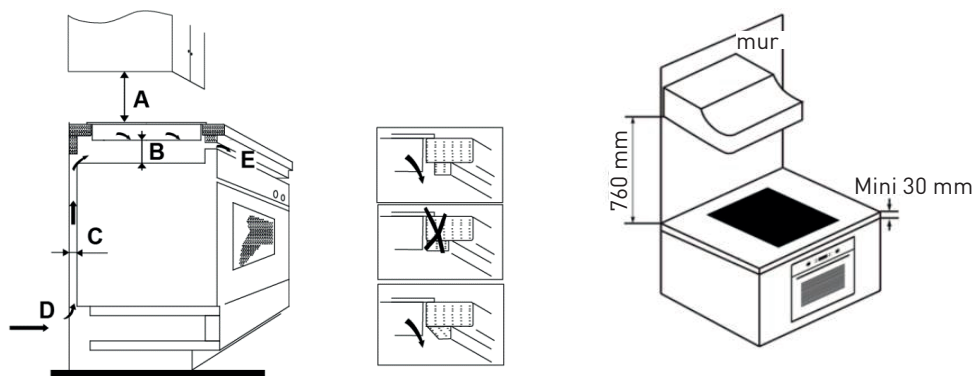


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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)

760

B(mm)

50 min.

C(mm)

20 min.

D

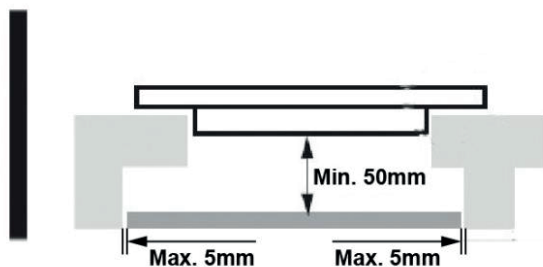
Entrée d'air

E

Sortie d'air
5 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

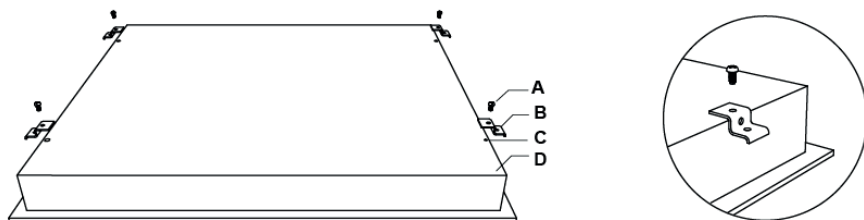
Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois, fixé par des vis, 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.

**A**

Vis

B

crochet

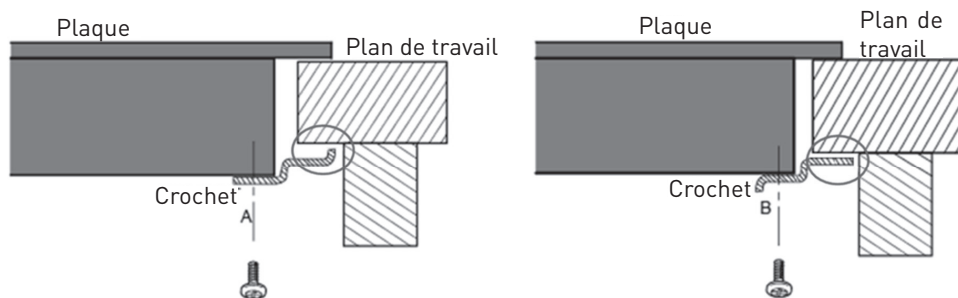
C

trou de vis

D

base

- Réglez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

**AVERTISSEMENT :**

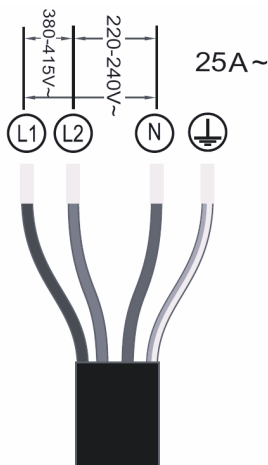
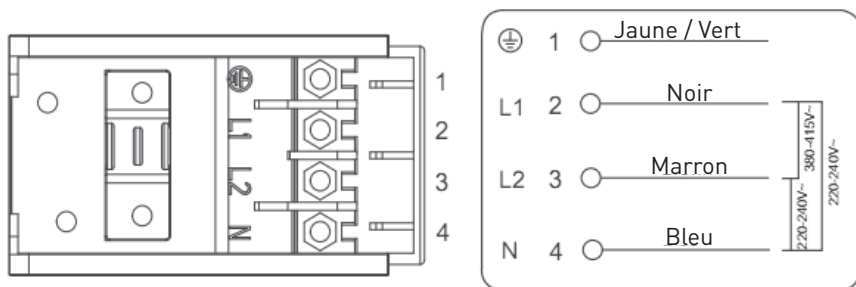
En toutes circonstances, les crochets ne doivent pas toucher la surface intérieure du plan de travail après installation (voir le schéma).

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.

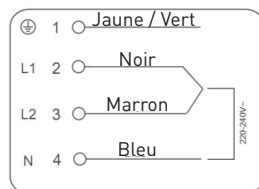
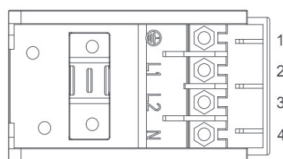
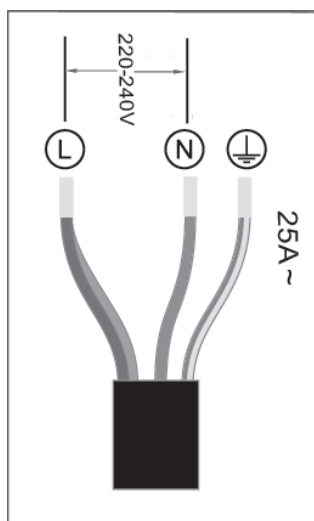
Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

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.



AVERTISSEMENT :

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



1. 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.
2. 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.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ou compressé.
5. 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.

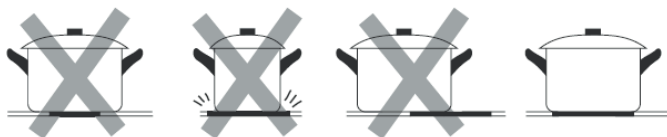
Fonctionnement du produit

Choix des bons ustensiles de cuisson

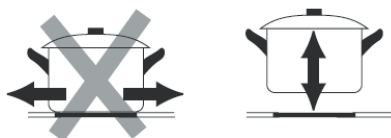
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- 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.



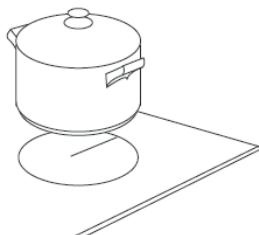
- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.



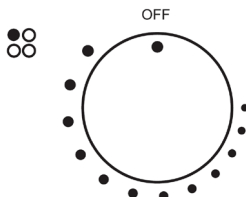
Consignes d'utilisation

Commencez la cuisson

- 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.

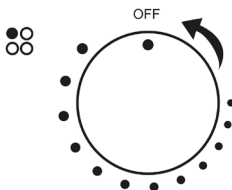


- Ajustez le bouton de réglage de puissance au niveau souhaité pour allumer.



Terminer la cuisson

- **Pour éteindre la zone de cuisson** tournez le bouton de réglage de puissance jusqu'au mode « OFF » pour l'arrêter.



AVERTISSEMENT : Faites attention aux surfaces chaudes

Quand la plaque est chaude, le témoin de plaque chaude s'allume. Ne touchez pas la plaque tant que le témoin est allumé. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

Instructions de cuisson

AVERTISSEMENT :

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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

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

4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. 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 - 3	<ul style="list-style-type: none">réchauffer délicatement de petites quantités de nourriturefaire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vitefaire mijoter à feu douxréchauffer lentement
4 - 6	<ul style="list-style-type: none">réchauffermijoter rapidementfaire cuire du riz
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">pancakes
9 - 10	<ul style="list-style-type: none">faire sauterfaire cuire des pâtes
11 - 12	<ul style="list-style-type: none">faire sauter à feu vifsaisirporter une soupe à ébullitionfaire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un détergent pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention. • Les éponges 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. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché.
<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"> 1. Éteignez totalement la plaque de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. • Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.

Conseils et astuces

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.
Le verre est rayé.	<ul style="list-style-type: none">• Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux.• Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson »• Cf. « Entretien et nettoyage ».

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.be

A

**Overzicht van het
toestel**

Beschrijving van het toestel

B

**Gebruik van het
toestel**

Installatie
Werking van het product
Kookrichtlijnen
Hitte-instellingen

C

Praktische informatie

Onderhoud en Reiniging
Hints en tips

Beschrijving van het toestel

Uitzicht bovenkant

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Zone max. 1200 W | 4 | Zone max. 1800 W |
| 2 | Zone max. 1800 W | 5 | Glasplaat |
| 3 | Zone max. 1200 W | 6 | Bedieningspaneel |

Bedieningspaneel

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | Indicaoren die waarschuwen voor het feit dat de plaat heet is | 8 | Controleknoppen voor het instellen van het vermogen |
|---|---|---|---|

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 gebruikt 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 rechtstreeks draadverwarming met weerstand en past het outputvermogen via de vermogensregelaar aan met de mechanische bedieningsknoppen.

Alvorens uw nieuwe keramische kookplaat te gebruiken

- Lees deze handleiding en vooral het deel "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder de beschermende folie die mogelijk nog altijd op uw keramische kookplaat kleeft.

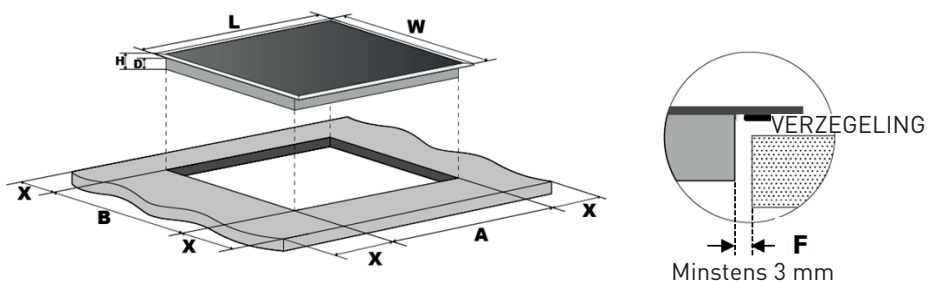
Installatie

Selectie van de uitrusting voor de installatie

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.
- Houd minstens 5 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 zijanten van de kookplaat en de binnenkanten van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.

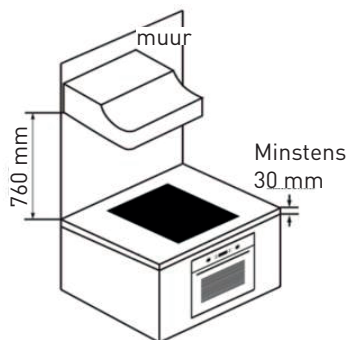
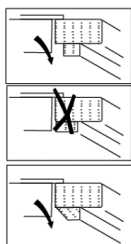
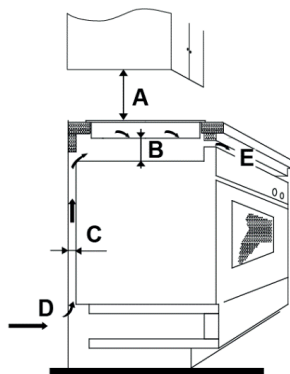


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Zorg er 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

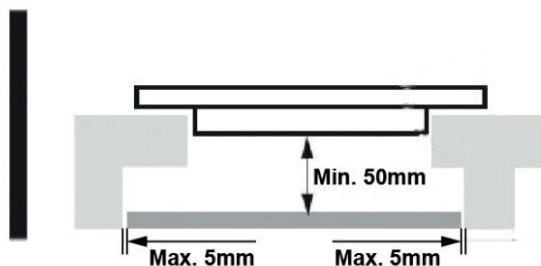
Luchttoevoer

Luchtafvoer

5 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de keramische kookplaat goed geventileerd wordt 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.

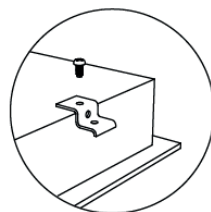
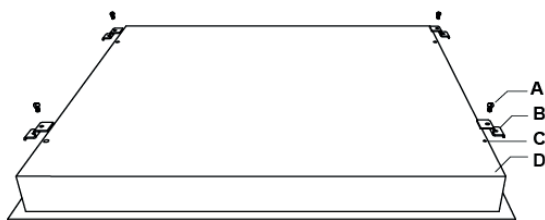


WAARSCHUWING:

- 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.

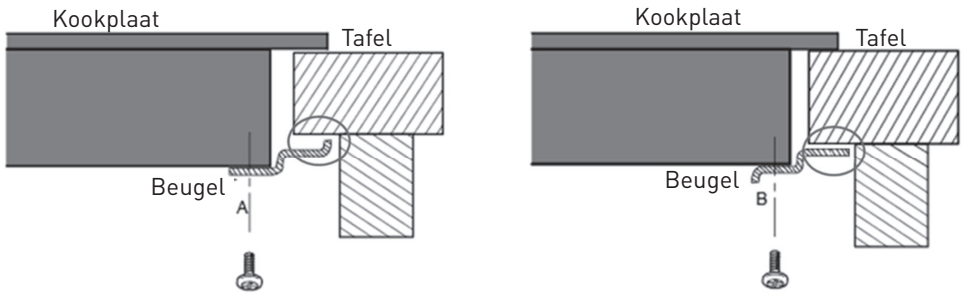
Voor u de bevestigingsbeugels plaatst

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak geplaatst worden (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de toetsen die onder de kookplaat uitsteken.
- Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak met 4 schroefbeugels aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) na de installatie.



A	B	C	D (mm)
schroef	beugel	schroefgat	basis

- Pas de positie van de beugel aan de verschillende diktes van het werkoppervlak.



WAARSCHUWING:

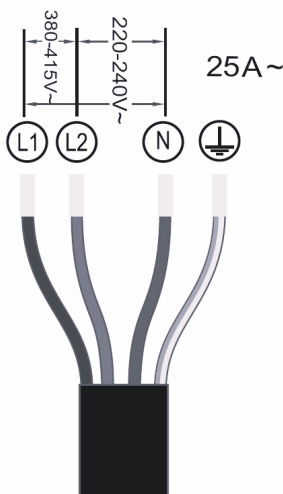
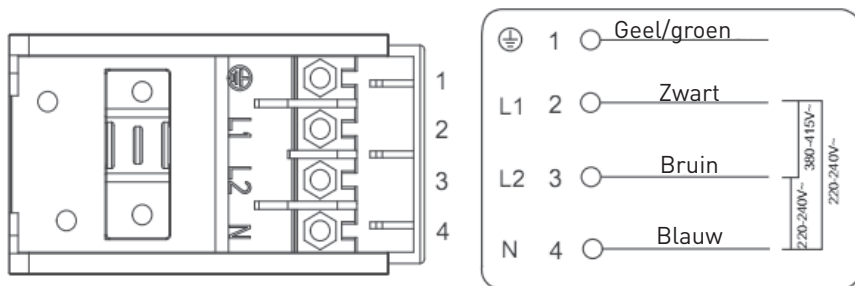
De beugels mogen de binnenkanten van het werkblad na de installatie niet raken (zie foto).

Voorzorgsmaatregelen

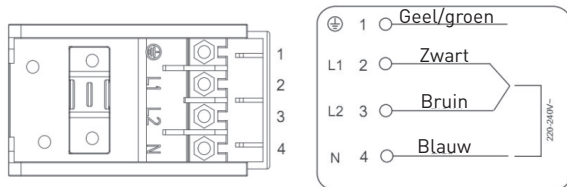
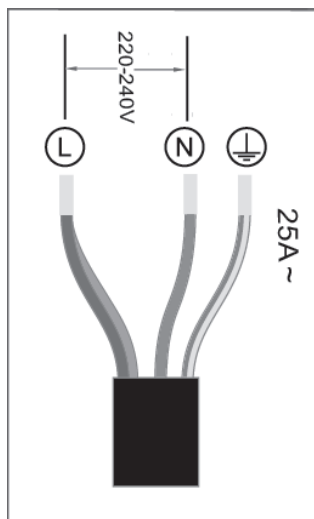
1. De keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Wij stellen professionals ter beschikking. Voer dit nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers of droogkasten.
3. De keramische kookplaat moet zo geplaatst 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.

De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

De stroomtoevoer moet zodanig aangesloten zijn dat deze in overeenstemming is met de relevante standaard of een eenpolige stroomonderbreker. De aansluitingsmethode staat hieronder weergegeven.

**WAARSCHUWING:**

Wanneer het totale aantal verwarmingsplaten van het toestel dat u kiest niet minder bedraagt dan 4, kan het toestel rechtstreeks worden aangesloten op de hoofdleiding met een enkelfasige elektrische aansluiting, zoals hieronder weergegeven.



1. Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit gebeuren door een naverkooptechnicus met het juiste gereedschap om ongevallen te vermijden.
2. Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpoleige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen de contactpunten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel worden vervangen door een naar behoren gekwalificeerd persoon.

WAARSCHUWING:

Het bodemoppervlak en de stroomkabel van de kookplaat zijn na de installatie niet toegankelijk.

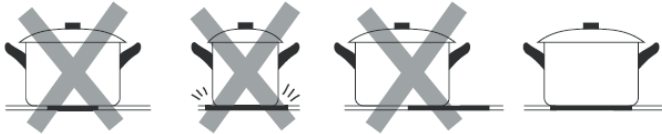
Werking van het product

Het juiste kookgerei kiezen

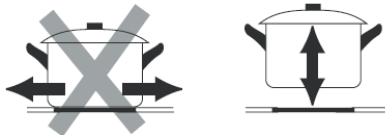
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- 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.



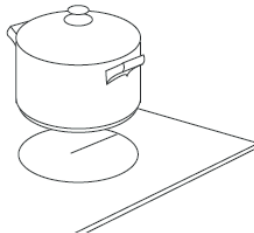
- Til pannen altijd op wanneer u ze van de keramische kookplaat haalt. Laat ze er niet af glijden. Dit kan krassen maken op de plaat.



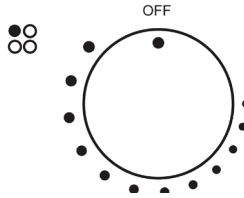
Hoe moet het toestel worden gebruikt

Begin te koken

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

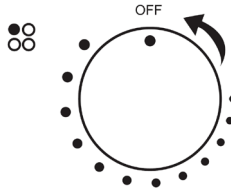


- Pas het vermogen met de controleknoppen aan tot het gewenste niveau



Stop met koken

- **Zet de kookzone uit** door de knop om het vermogen te regelen op "OFF" te zetten



WAARSCHUWING:

Wees voorzichtig voor hete oppervlakken

Wanneer de glasplaat heet is, zal de indicator die aangeeft dat de kookplaat heet is, oplichten. Raak de glasplaat niet aan tot de indicator is gedoofd. U kan dit ook gebruiken om energie te besparen: de kookplaat is nog warm en blijft dus uw pannen verwarmen.

Kookrichtlijnen

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 en 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 opgewarmd is.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen 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.

Aangebraden steak

Voor sappige, lekkere 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.

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 keramische kookplaat om te zien welke instellingen voor u het best werken.

Hitte-instelling	Geschikt voor
1 - 3	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• het smelten van chocolade, boter en voeding die gemakkelijk aanbrandt• zachtjes sudderen• traag opwarmen
4 - 6	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel sudderen• rijst koken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
9 - 10	<ul style="list-style-type: none">• sauteren• pasta koken
11 - 12	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• aanbraden• soep aan de kook brengen• water koken

Onderhoud en Reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Dagelijks bevuiling van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit Breng een schoonmaakproduct voor glasplaten aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet!) is. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier. Zet het vermogen van de kookplaat opnieuw aan. 	<ul style="list-style-type: none"> 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! 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. Laat nooit restanten van schoonmaakproduct achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas komen.
<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"> Trek de stekker uit het stopcontact. 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. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuiling van het glas" hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.

Hints en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
Ik kan de kookplaat niet aanzetten.	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.
Er komen krassen op het glas.	<ul style="list-style-type: none"> • Kookgerei met ruwe randen. • U gebruikt een niet-geschikte schuurspons of schoonmaakproducten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde onderkant. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". • Zie "Onderhoud en Reiniging".

¡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.es



50

ES

A Descripción del aparato

Descripción del aparato

B Utilización del aparato

Instalación
Funcionamiento del producto
Pautas de cocción
Configuración del calentamiento

C Información práctica

Cuidado y limpieza
Trucos y consejos

Descripción del aparato

Vista superior

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Máx. 1200 W zona | 4 | Máx. 1800 W zona |
| 2 | Máx. 1800 W zona | 5 | Placa de vidrio |
| 3 | Máx. 1200 W zona | 6 | Panel de control |

Panel de control

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| 7 | Indicadores de advertencia de placa caliente | 8 | Controles de regulación de potencia |
|---|--|---|-------------------------------------|

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 mecánicos.

Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

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

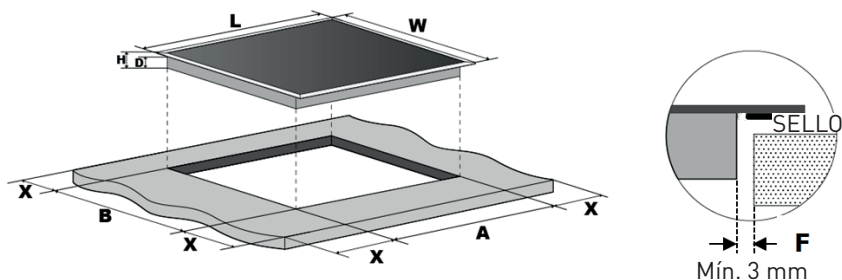
Instalación

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 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. 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.

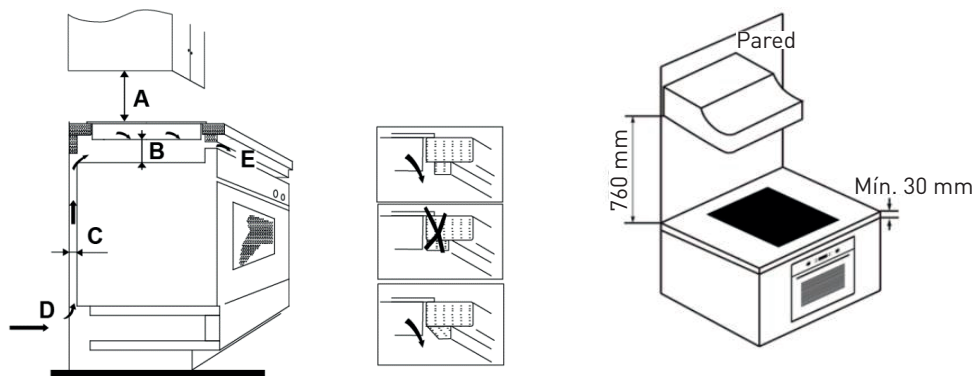


L (mm)	An (mm)	Al (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.	3 mín.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa 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)**

760

B (mm)

50 mín.

C (mm)

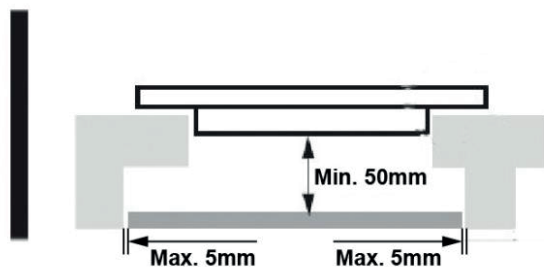
20 mín.

D

Entrada de aire

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

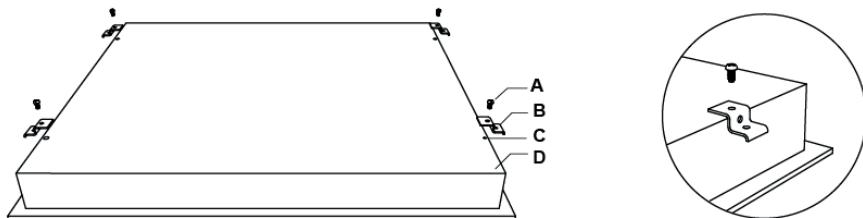
Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa que se sobrecalienta o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar una pieza de madera, fijado 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.

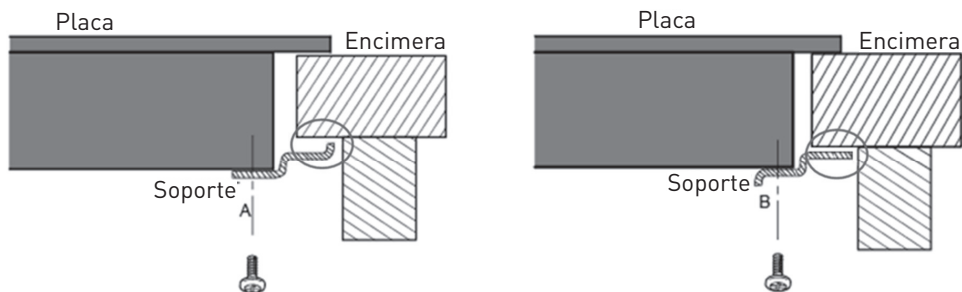
Antes de ubicar los soportes de fijación

- 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.



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio del tornillo	base

- Ajuste la posición de los soportes para adaptar los distintos grosores de la encimera.

**ADVERTENCIA:**

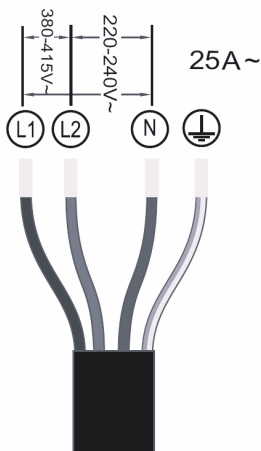
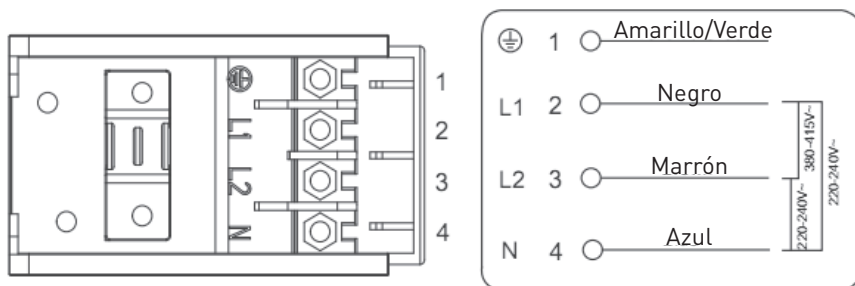
Los soportes no pueden tocar en ningún caso las superficies internas de la encimera después de la instalación (véase la imagen).

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.

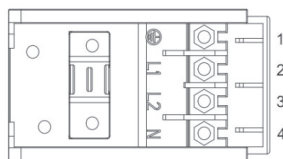
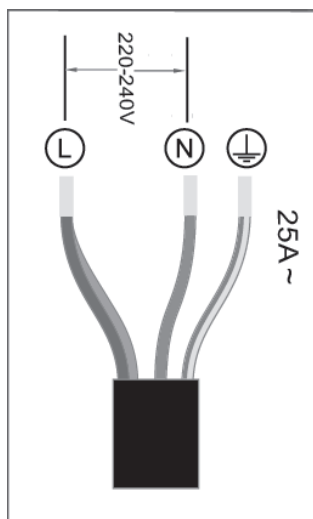
Conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal

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



ADVERTENCIA:

Si el número total de zonas de calefacción del aparato que elija no es inferior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



1. 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.
2. 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.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. 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.

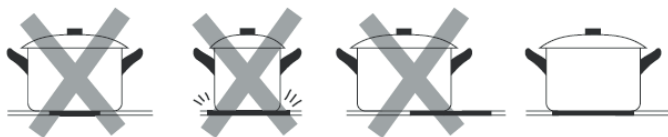
Funcionamiento del producto

Elección de los utensilios de cocina más adecuados

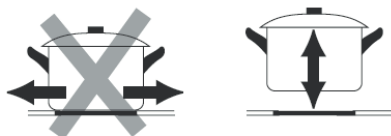
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



- 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.



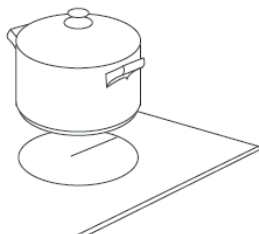
- Retire siempre las cacerolas de la placa vitrocerámica levantándolas; no las deslice, ya que podrían arañar el vidrio.



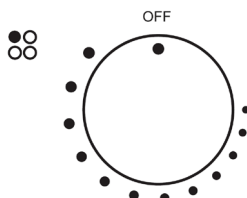
Modo de empleo

Empezar a cocinar

- 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.

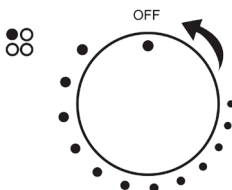


- Ajuste el control de regulación de energía en el nivel deseado para encender el control



Terminar de cocinar

- Apague la zona de cocción girando el control de regulación de potencia a "OFF" para apagar el control



ADVERTENCIA:

Tenga cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa de vidrio esté caliente, se encenderá el indicador de advertencia de placa caliente. No toque la placa de vidrio hasta que el indicador se apague. También puede utilizarse como forma de ahorrar energía si desea calentar más cacerolas, utilizándose la placa que aún esté caliente.

Pautas de cocción

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. Experimente con la placa vitrocerámica para averiguar la configuración que mejor se adapta a usted.

Configuración del calentamiento	Usos
1 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Chocolate fundido, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
4 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Cocción rápida • Cocción de arroz
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
9 - 10	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • Cocción de pasta
11 - 12	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado oriental • Parrilla • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿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"> 1. Desconecte la placa. 2. Aplique un limpiador de placa mientras el vidrio todavía esté templado (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque la placa con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al desconectar la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción podría seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado. • 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. • Nunca deje residuos de productos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría quedarse manchado.
<p>Salpicaduras de líquidos, licuados y derrames azucarados calientes sobre el vidrio</p>	<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"> 1. Desconecte la placa de la pared. 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. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
<p>La placa no se puede encender.</p>	<p>No hay potencia.</p>	<p>Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la alimentación eléctrica y de que esté encendida. 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.</p>
<p>El vidrio se está rayando.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilios de cocina con bordes irregulares. • Uso de abrasivos o productos de limpieza inadecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice utensilios de cocina con bases planas y homogéneas. Consulte la sección “Elección de los utensilios de cocina más adecuados”. • Consulte la sección “Cuidado y limpieza”.