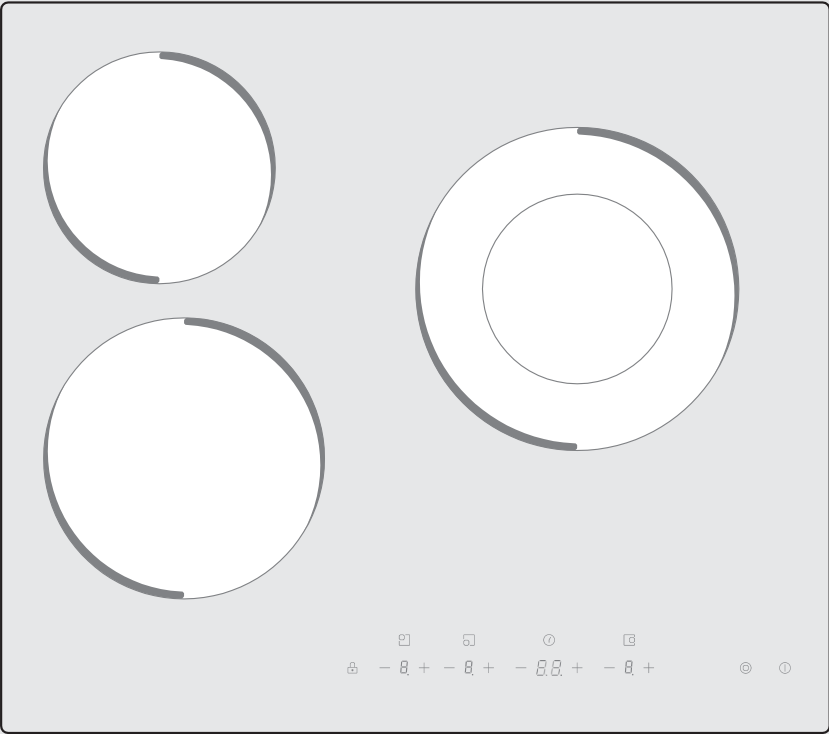


Benavent



CERAMIC HOB

USER MANUAL

VBM603

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing BENAVENT! Before using your new BENAVENT product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER.....	01
SAFETY INSTRUCTIONS.....	02
SPECIFICATIONS.....	07
PRODUCT OVERVIEW.....	08
QUICK START GUIDE.....	10
PRODUCT INSTALLATION.....	12
OPERATION INSTRUCTIONS.....	16
CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
TROUBLESHOOTING.....	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT.....	26
DISPOSAL AND RECYCLING.....	27
DATA PROTECTION NOTICE.....	28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION and MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

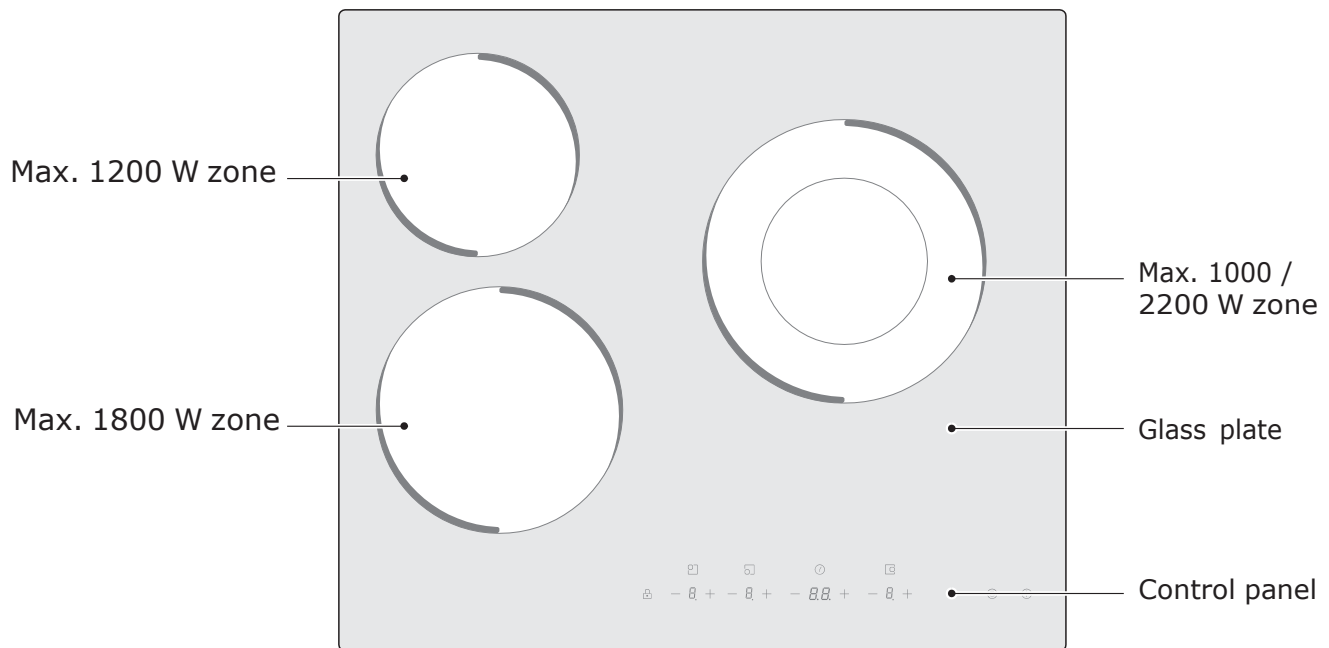
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	VBM603
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	4700-5700W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

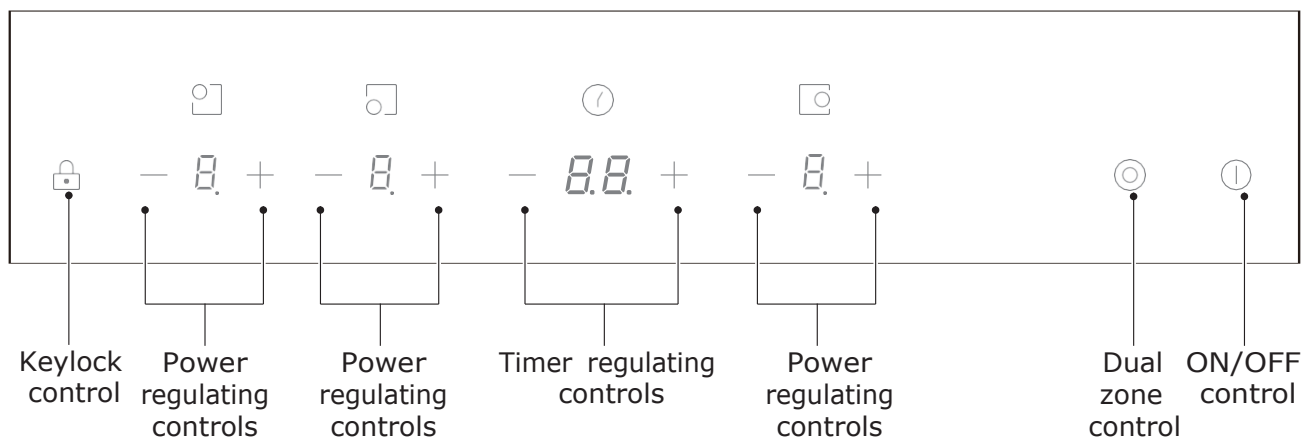
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

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

Product Information

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

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

Working Principle

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

Before Using Your new 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.

QUICK START GUIDE

 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 flavoursome steaks:

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

For Stir-Frying

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

Heat Settings

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

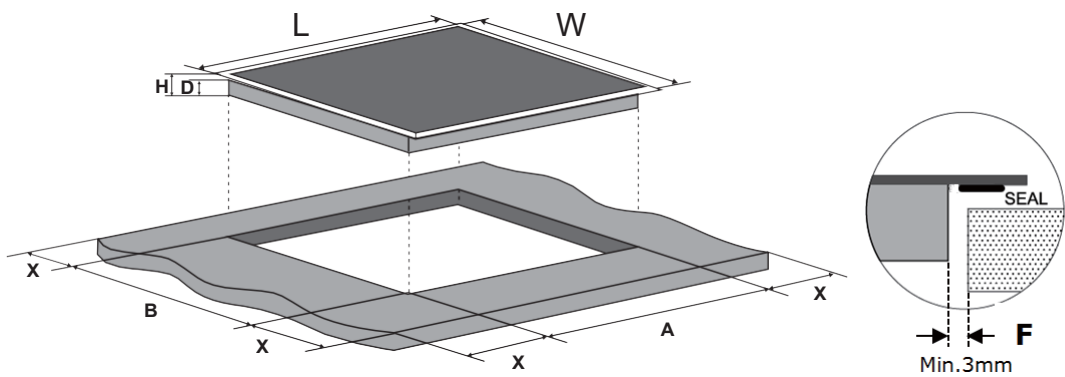
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

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:

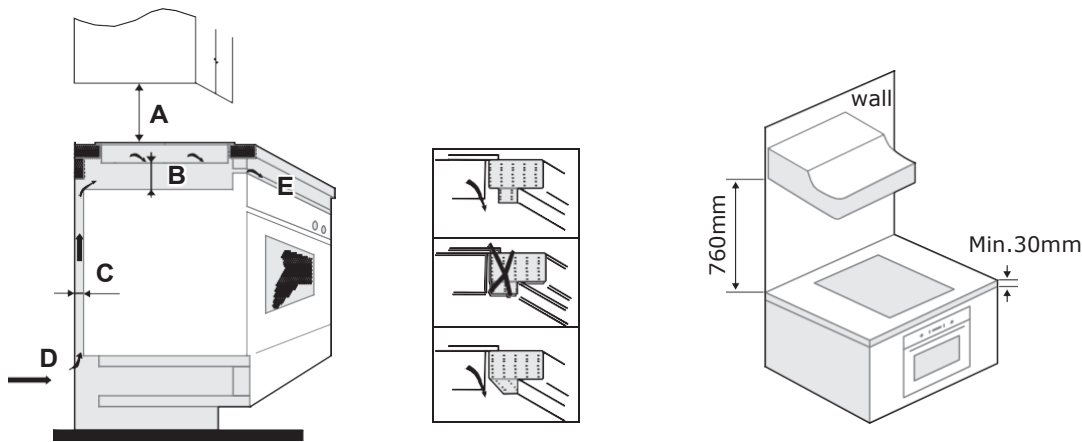
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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.

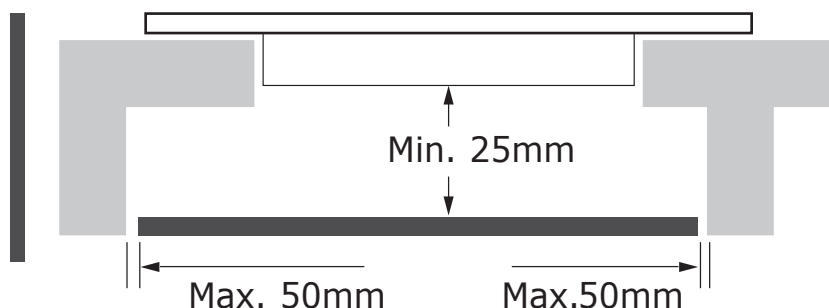
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 50mm

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 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



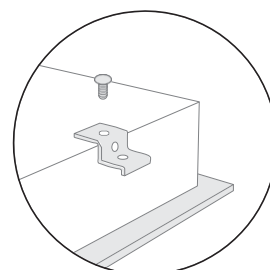
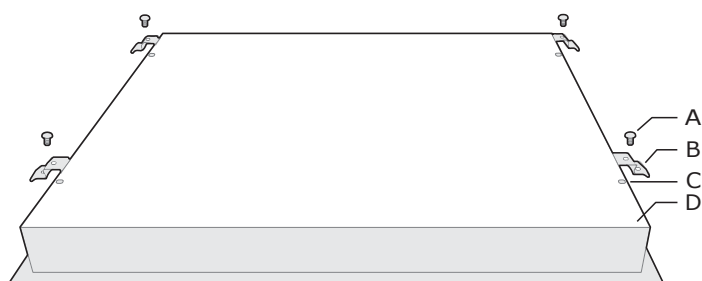
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- ⚠ 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

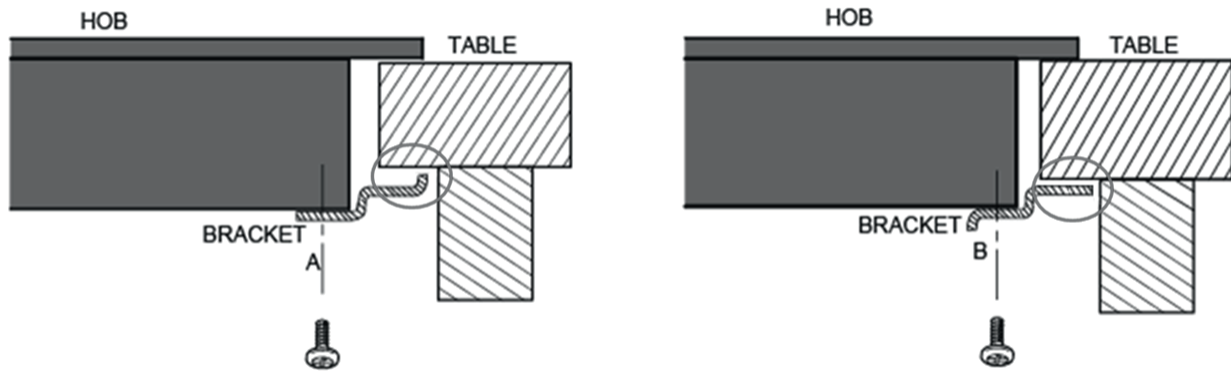
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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 work surface's thickness.



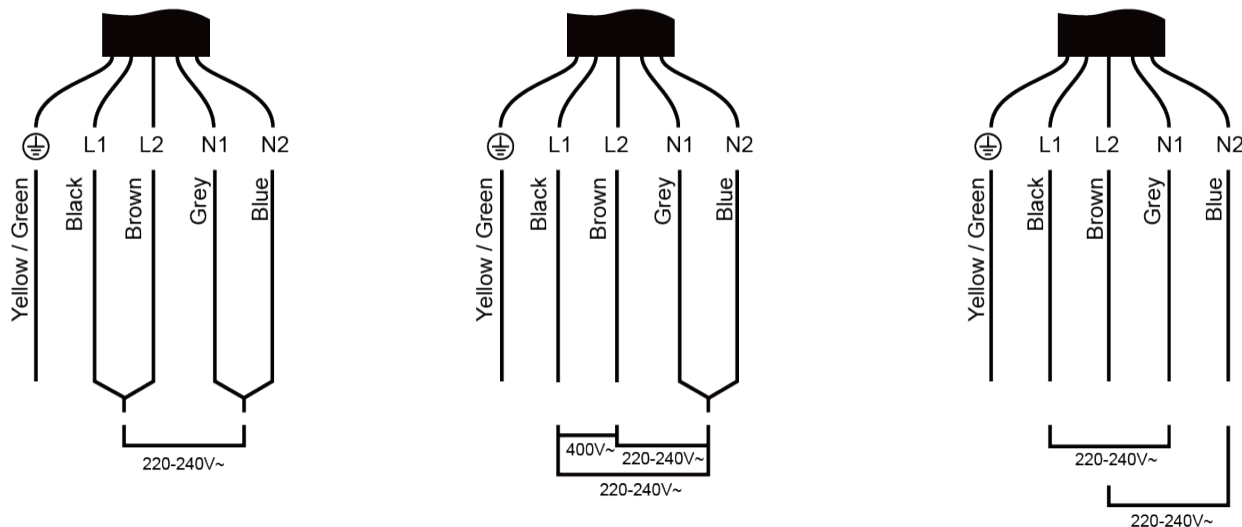
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.



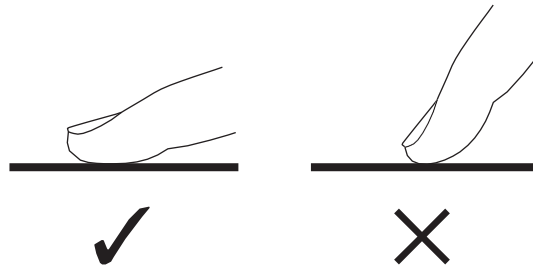
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the 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.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

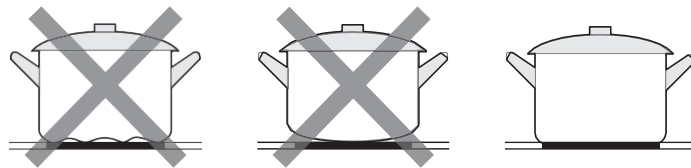
Touch Controls

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

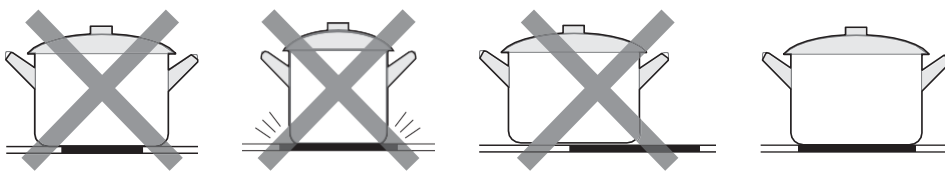


Choosing the Right Cookware

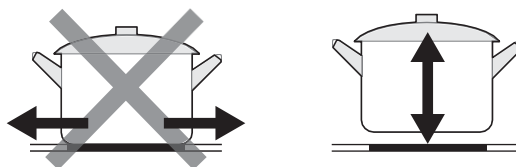
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

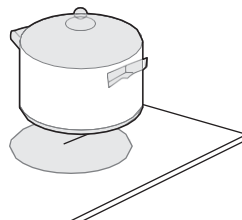
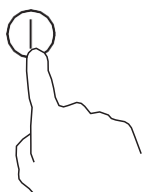


How to Use

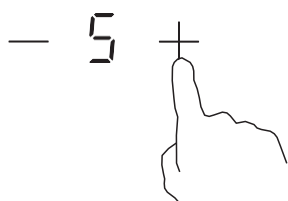
1. Start Cooking

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

1. Touch the ON/OFF  control. all the indicators show "-".
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

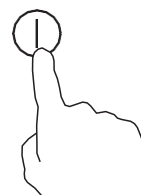
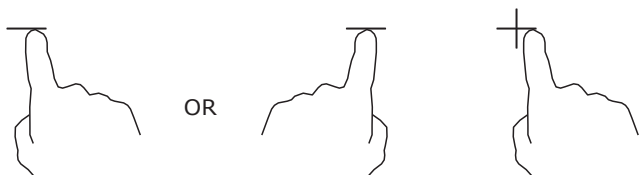


3. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.



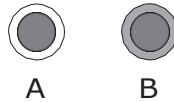
Beware of hot Surfaces

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

— H +

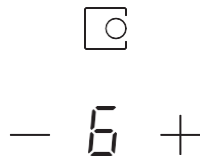
3. Using the Double zone function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B).

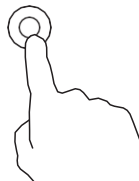


Activate the Double zone

1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).
2. Central section of the Double cooking zone will switch on.



3. Touching the Double zone control "⊙" once time, the section (B) works.

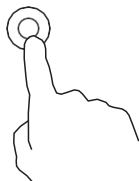


4. The cooking zone indicator show "⊞" and "6" alternately.



Deactivate the Double zone

1. Touching dual zone control "⊙" again, the dual zone function is deactivated.



2. The cooking zone indicator show "6".



● NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the Controls

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

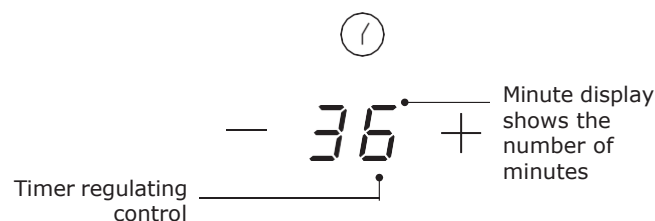
To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	

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

5. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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



a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

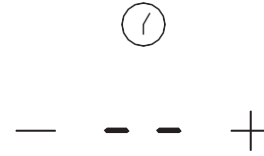
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



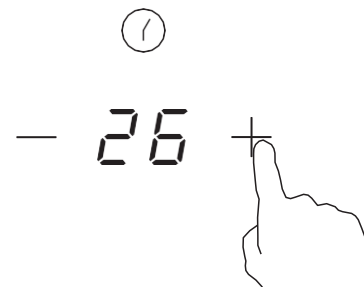
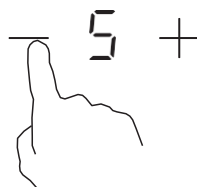
Hint:

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

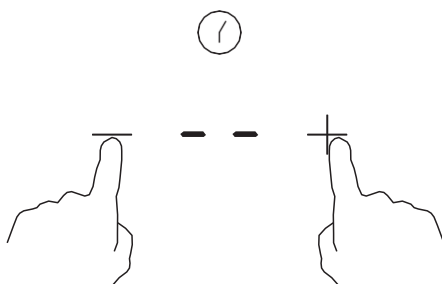
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

1. Touch the — or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.
2. Set the time by touching the or control of the timer.



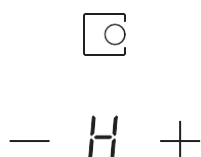
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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

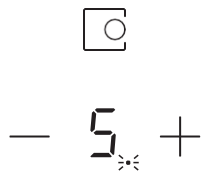


3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



NOTE

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



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

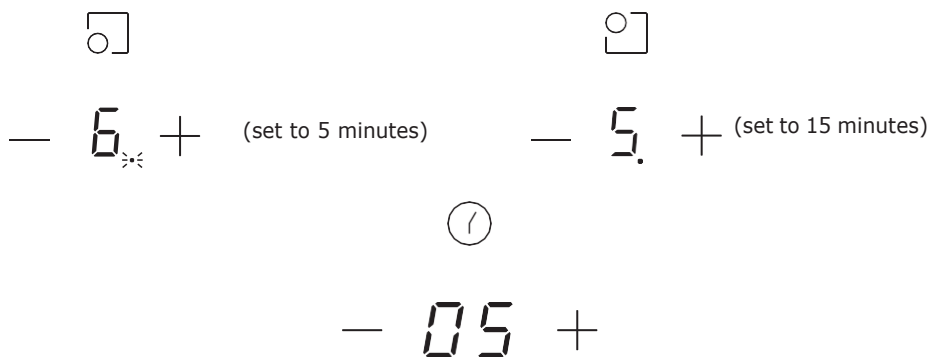
Setting the Timer to Turn one Cooking Zone Off

Set one zone

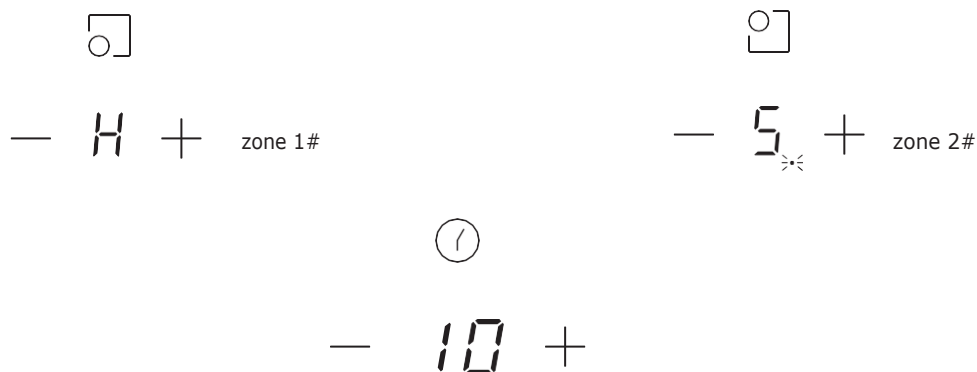
1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time.
(e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

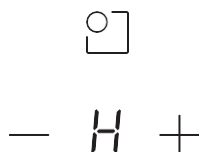
1. The red dot next to power level indicator will flash.



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

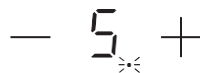


3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE

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



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

6. 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.

7. Residual Heat Warning

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

8. Default Working Times

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• When the power to the cooktop is switched off, 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 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.	• 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 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 off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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.

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 dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

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

3. Hints and pits;

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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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.

DISPOSAL AND RECYCLING

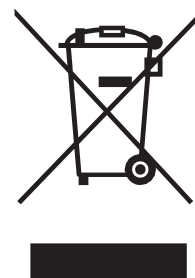
Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

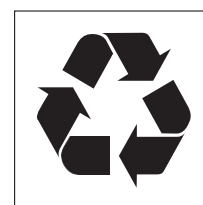


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

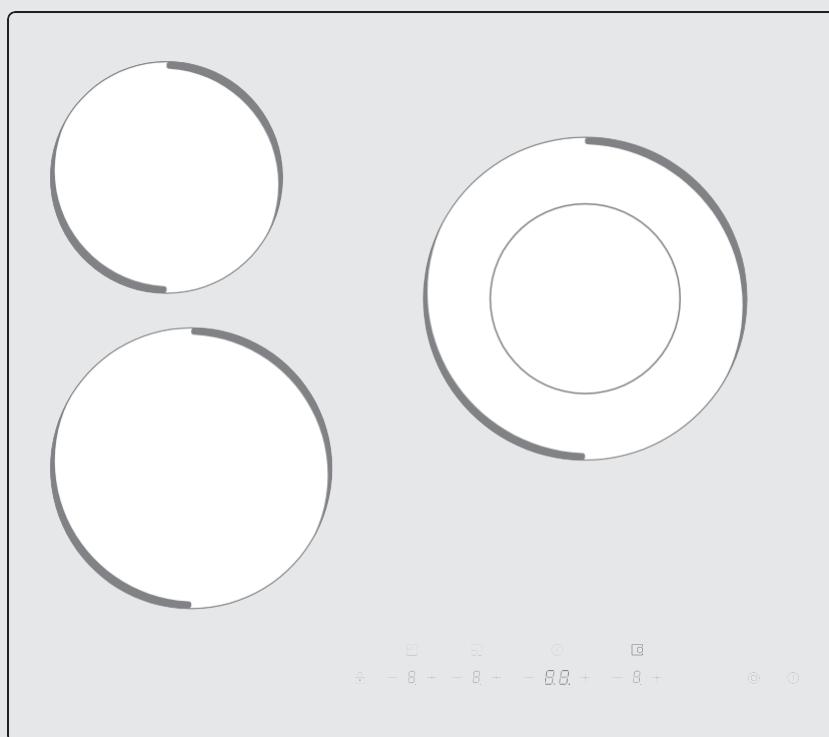
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Product Fiche

	Symbol	Value	Unit
Model		VBM603	
Type of hob		Built-in ceramic hob	
Number of cooking zones and/or areas		3 cooking zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Ø	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:23.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	---	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:180.2 Zone 2:181.5 Zone 3:176.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	179.4	Wh/kg

Benavent



VITROCERÁMICA

MANUAL DE USUARIO

VBM603

Avisos de advertencia: antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para consultarlo en el futuro. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.

Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

El diagrama de arriba es sólo como referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir BENAVENT! Antes de utilizar su nuevo producto BENAVENT, lea detenidamente este manual para asegurarse de saber cómo utilizar las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
PRODUCTO INSTALACIÓN	12
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	26
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	27
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no intencionado puede provocar riesgos y pérdida de reclamaciones de garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de voltaje eléctrico Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución La palabra de advertencia indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de advertencia indica información importante (p. ej. daños materiales), pero no peligro.
	Observar las instrucciones. Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente y con atención estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- Sólo un electricista calificado debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños .

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Apague la estufa en la pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede

- utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
 - No se pare sobre la estufa.
 - No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
 - No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
 - Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
 - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
 - Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
 - Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Felicitaciones por la compra de su nueva Vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones/instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones/instalación para referencia futura.

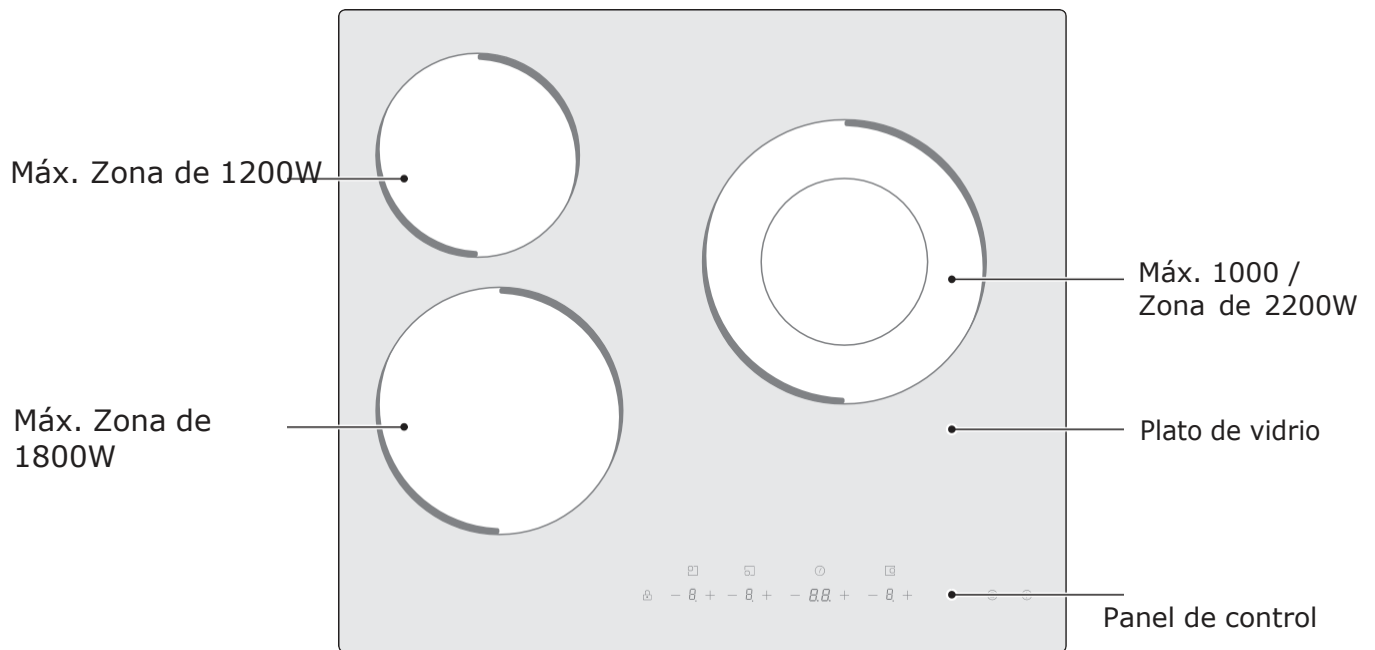
ESPECIFICACIONES

CocinandoQuemador	VBM603
CocinandoZonas3	Zonas
SuministrarVoltaje220-240V~	50Hz o 60Hz
Electrico instaladoFuerza	4700-5700W
Tamaño del producto L×W×Mmm)	590X520X51
Dimensiones de empotramiento A×B (mm)	560X480

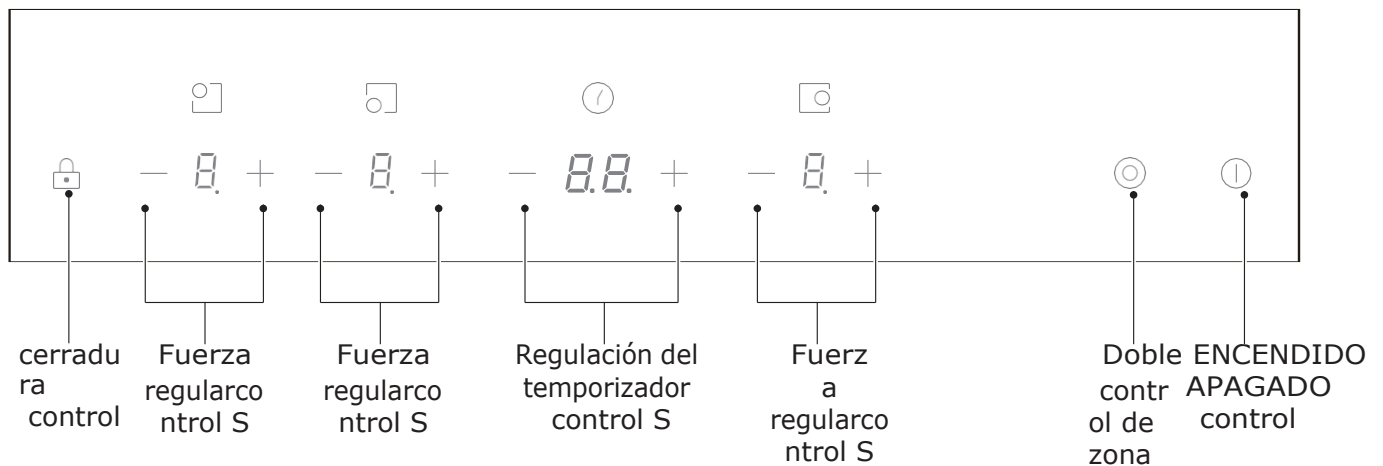
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



ControlPanel



NOTA

Todas las imágenes de este manual tienen únicamente fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al tema real.

Información del Producto

La placa de cocina de cerámica con microcomputadora puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de potencia múltiple, lo que realmente la convierte en la opción óptima para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

LaboralPrincipio

Esta placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por cable de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

Antes de usar su nueva cerámicaQuemador

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retira cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete abrasador

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Ten todos los ingredientes y equipo listos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, Cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelve los ingredientes suavemente para asegurarte de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Calor Ajustes

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

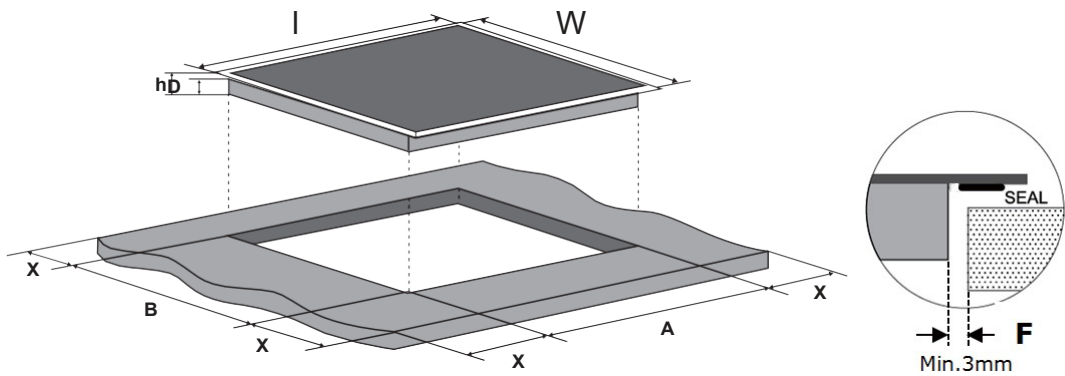
Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos. • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hirviendo a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentando • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• saltear • agudo • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección de instalaciónEquipo

Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo. A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

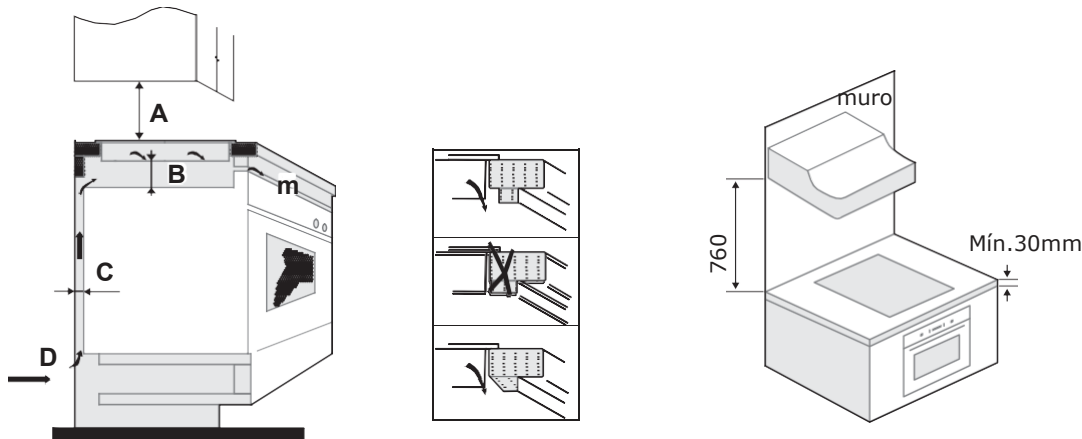
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



Largo(mm)	Ancho(mm)	Mmm)	Diámetro(mm)	A (mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560+-2	480+-2	50 minutos	3 minutos

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

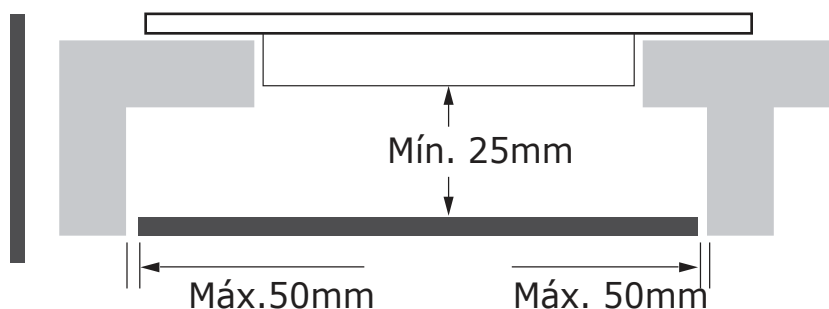
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el armario encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B(mm)	C(mm)	D	mi
760	25 minutos	20 minutos	Toma de aire	Salida de aire 50mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 25 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos a continuación.



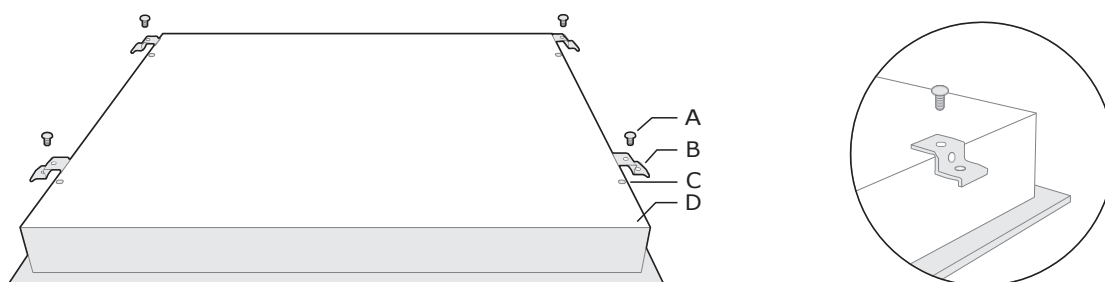
⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.

- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C. °C, a evitar el despegado de el revestimiento de madera.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C. °C.

Antes de localizar la fijaciónSoportes

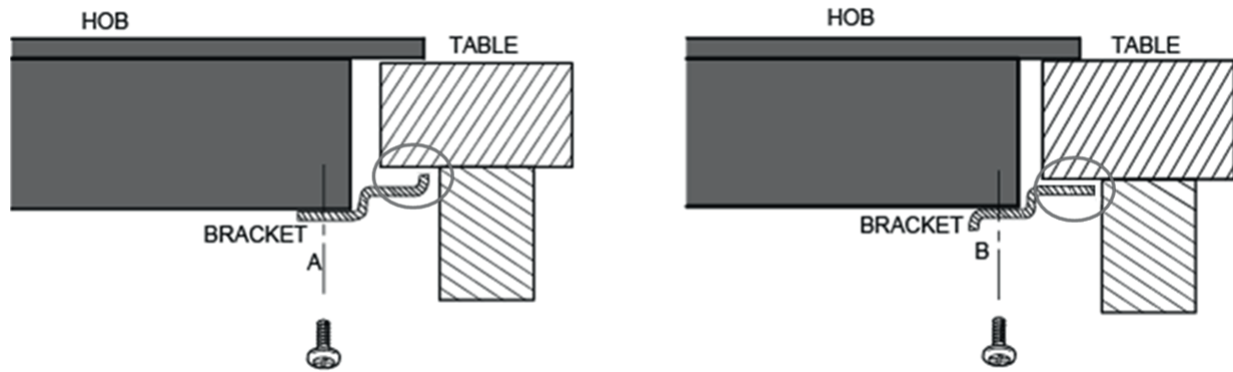
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo o	soporte	orificio del tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



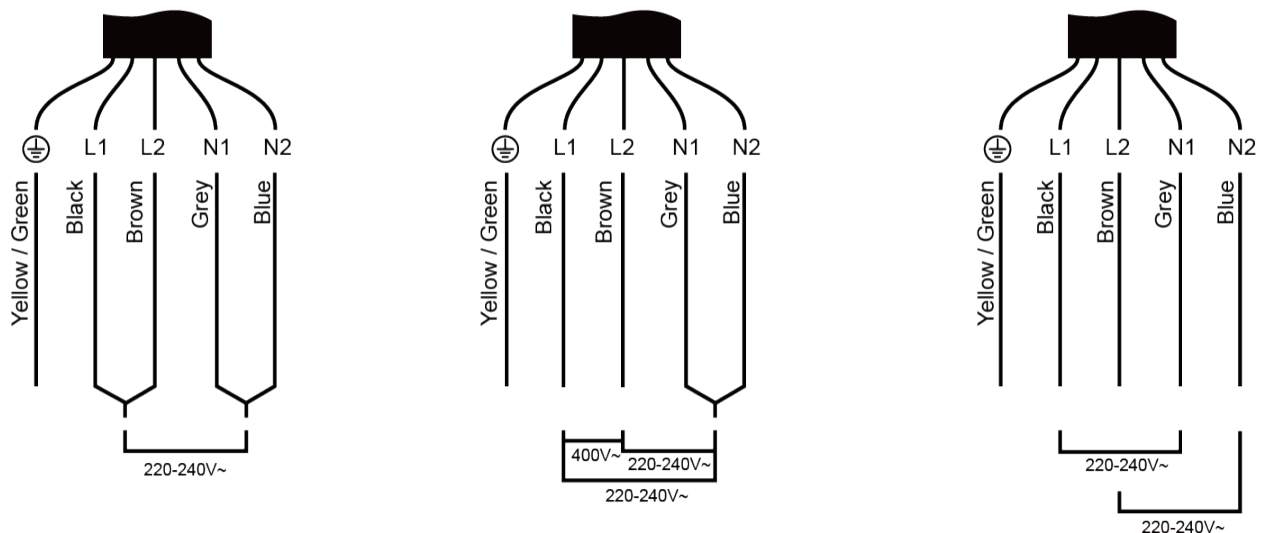
⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.

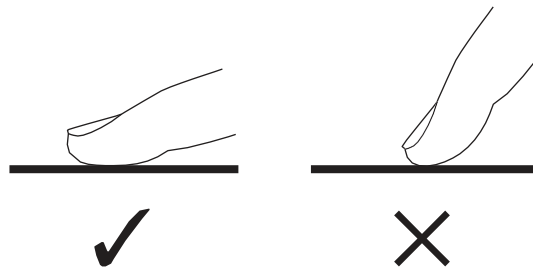
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por una persona

⚠ debidamente cualificada. Después de la instalación, no se puede acceder a la superficie inferior ni al cable de alimentación de la placa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

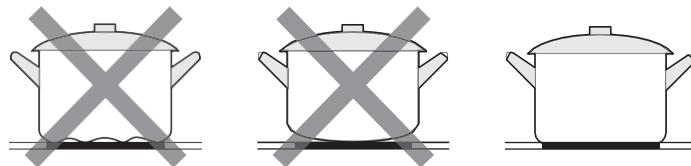
Tocar Control S

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

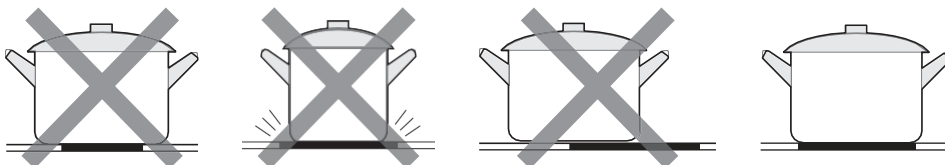


Elegir lo correcto utensilios de cocina

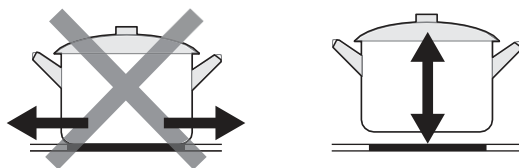
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



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



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

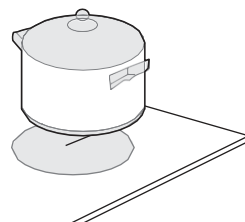
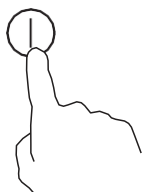


Cómo Usar

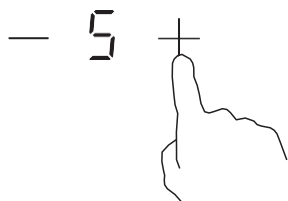
1. Empiece a cocinar

Después del encendido, el timbre suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

1. Toque los indicadores ON/OFF que muestran "-".
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

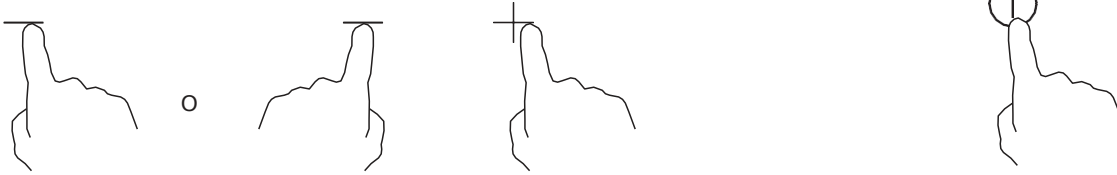


3. Seleccione una configuración de calor tocando el control "-" o "+".
 - Si no elige una configuración de calor dentro de 1 minuto-ute, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1.
 - Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
 - Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



2. Terminar de cocinar

1. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos.
2. Apague toda la estufa tocando el Control ON/OFF.



Cuidado con las superficies calientes

⚠ "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

— H +

3. Uso de la función de zona doble

- La función solo funciona en la zona de cocción 3#.
- La zona de cocción Doble cuenta con dos zonas de cocción que puedes utilizar una sección central y una sección exterior. Puedes utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B).



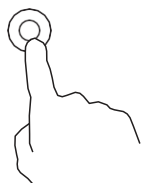
Activar la zona Doble

1. Ajuste la configuración de calefacción entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).



— 6 +

3. Al tocar el control de zona doble "⊙" una vez, la sección (B) funciona.



Desactivar la zona Doble

1. Al tocar nuevamente el control de zona dual "⊙", la función de zona dual se desactiva.

2. Se encenderá la sección central de la zona de cocción Doble.

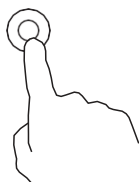


4. El indicador de la zona de cocción muestra " " y "6" alternativamente.

=

— — + ↔ — 6 +

2. El indicador de la zona de cocción muestra "6".



— 6 +

● NOTA

1. El circuito doble está disponible sólo en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 al nivel 9.
3. Puede activar la zona dual solo cuando se selecciona la zona de cocción 3#.

4. Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños

enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

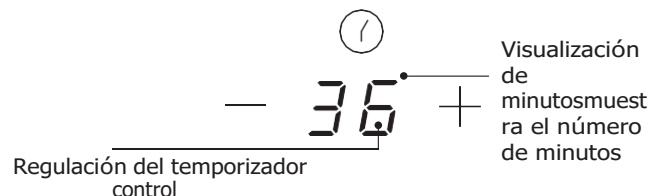
Para bloquear los controles	
 Toca la cerradura control	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida. Mantén pulsado el control  de bloqueo por un momento.	

 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto El ENCENDIDO APAGADO ①, Apague siempre la placa vitrocerámica con el botón ON/OFF ① y desbloquee la placa primero en la siguiente operación.

5. Control de temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El cronómetro de máximo es de 99 minutos.



a) Usar el cronómetro como recordatorio de minutos

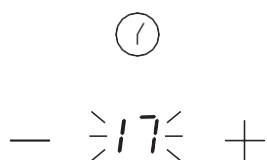
Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la estufa esté encendida.
Nota: puedes utilizar el avisador aunque no estés seleccionando ninguna zona de cocción.
2. Ajuste la configuración del temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador del minuterio comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del cronómetro.

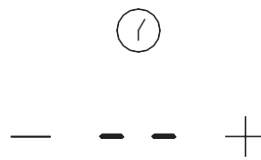
3. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de configuración.



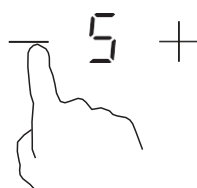
Pista:

1. Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
2. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
3. Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

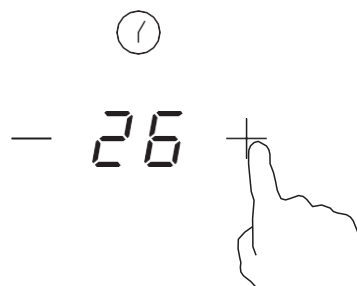
b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Establecer una zona

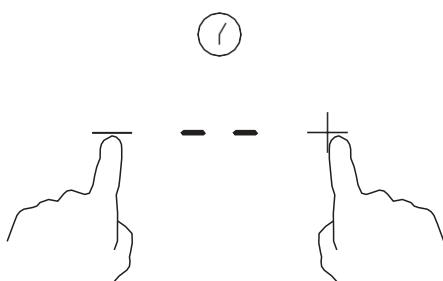
1. Tocar la zona correspondiente de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



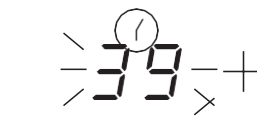
2. Configure la hora tocando el control o del temporizador.



3. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; La pantalla mostrará "H", que significa caliente;



— H +

● NOTA

- a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



— 5 +

- b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una zona

1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, tiempo de configuración de la zona 1# de 5 minutos, tiempo de configuración de la zona 2# de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5".)

● NOTA

1. El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía parpadeará.



 — 6 + (establecido en 5 minutos) — 5 + (establecido en 15 minutos)

 — 05 +

2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo mínimo. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.



 — H + zona1# — 5 + zona2#

 — 10 +

3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.


 — H +

● NOTA

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está



seleccionada.



b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

6. Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

7. Advertencia de calor residual

Cuando la placa lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

8. Horarios de trabajo predeterminados

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)	1. Apague la energía de la estufa. 2. Aplique un limpiador para estufas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa.	• Cuando se apaga la energía de la estufa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.
Se derrite, se derrite y Derrames azucarados calientes en el vaso.	Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la energía de la estufa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" mencionados anteriormente.	• Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja del raspador queda muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la energía de la estufa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la estufa.	• Es posible que la estufa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas a continuación para ahorrar el tiempo y el dinero que le puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La estufa no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección 'Uso de su estufa de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una falla.

1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. El código de falla ocurre durante el uso de & Solution por parte del cliente;

código de falla	Problem a	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error cero.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación.
E1	Temperatura de la placa cerámicaFalla del sensor: circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica. Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E2	Temperatura de la placa cerámicafallo del sensor- - cortocircuito.	
E7	Temperatura de la placa cerámicafallo del sensor	
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	
E3	Falla del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto.	Reemplace el tablero de visualización.
E4	Falla del sensor de temperatura del NTC -- cortocircuito	
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EH	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
UE	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

3. Consejos y trampas;

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La estufa no puede Estar encendido.	Ninguna energía.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mira la sección 'Uso de su estufa de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
el vaso essiendo rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.

Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una falla.
---	--	---

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

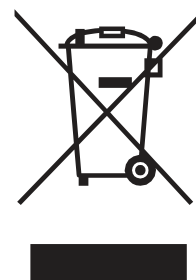
Instrucciones importantes para ambiente

Cumplimiento de la Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho:

Este producto cumple con la directiva WEEE de la UE (2012/19/EU). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el minorista donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos.

La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

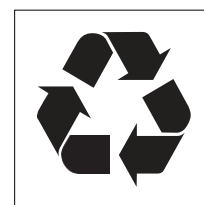


Cumplimiento de RoHS Directiva

El producto que ha comprado cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Paquete información

Los materiales de embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



Ficha de producto

	Simbolo	Valor	Unidad
Modelo		VBM603	
Tipo de Placa		Vitrocaramica Integrable	
Numero de Fuego		zonas de cocci3n radiantes	
Tecnolog3a de calefacci3n (zonas de cocci3n por inducci3n y zonas de cocci3n, zonas de cocci3n radiantes, placas de suelo)		zonas de cocci3n radiantes	
Tecnolog3a de calefacci3n (zonas de cocci3n por inducci3n y zonas de cocci3n, zonas de cocci3n radiantes, placas de suelo)	Ø	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:23.0	cm
Para zonas o 3reas de cocci3n no circulares: largo y ancho de superficie 3til por zona o 3rea de cocci3n el3ctrica	L,W	---	
Consumo energ3tico por zona o superficie de cocci3n calculado por kg	placa el3ctrica	Zone 1:180.2 Zone 2:181.5 Zone 3:176.5	Wh/kg
Consumo de energ3a total calculado por kg.	placa el3ctrica	179.4	Wh/kg

