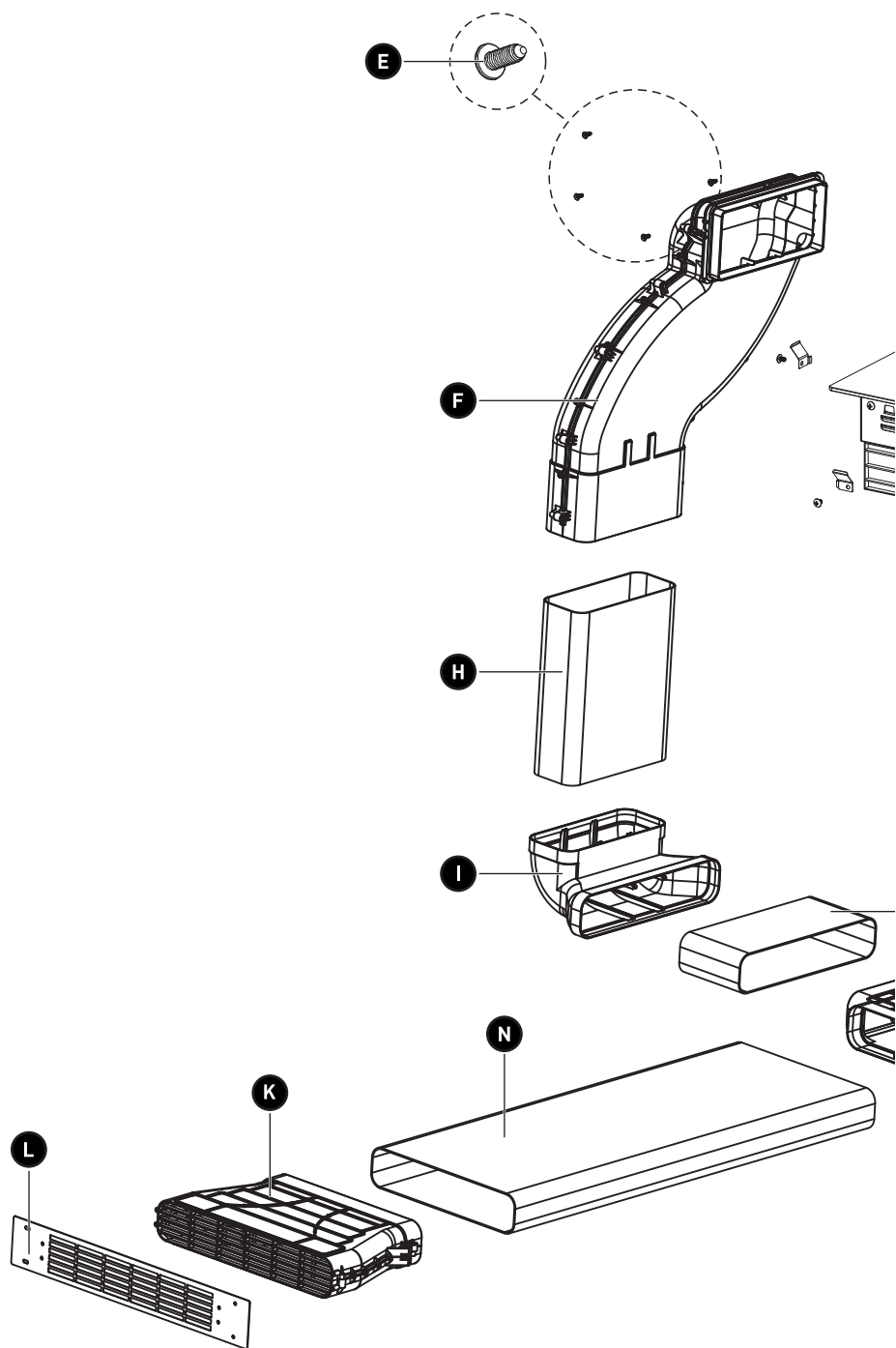


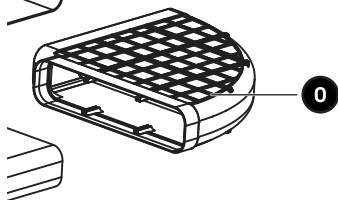
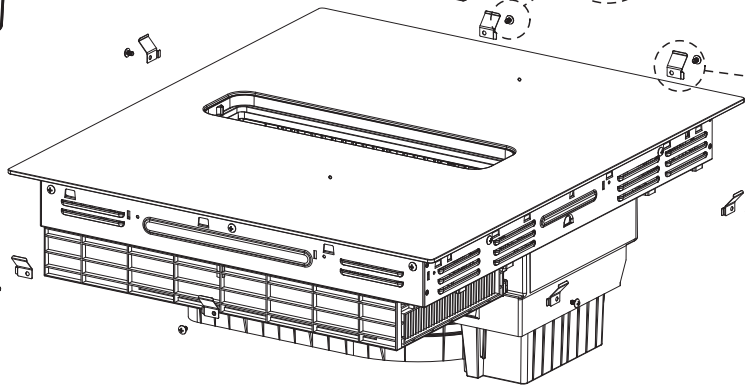
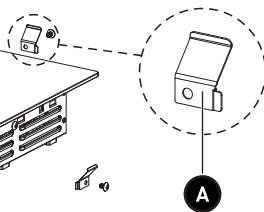
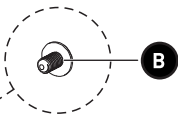
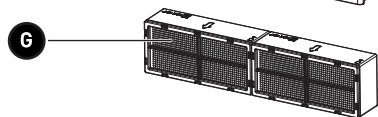
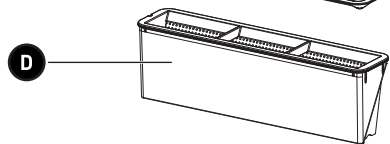
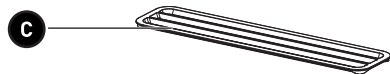
Induction hob
Table de cuisson à induction
Inductiekookplaat
Placa de inducción

10016446 - IH 4 HTB 2HFZS 007C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	40
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	82
INSTRUCCIONES DE USO	122

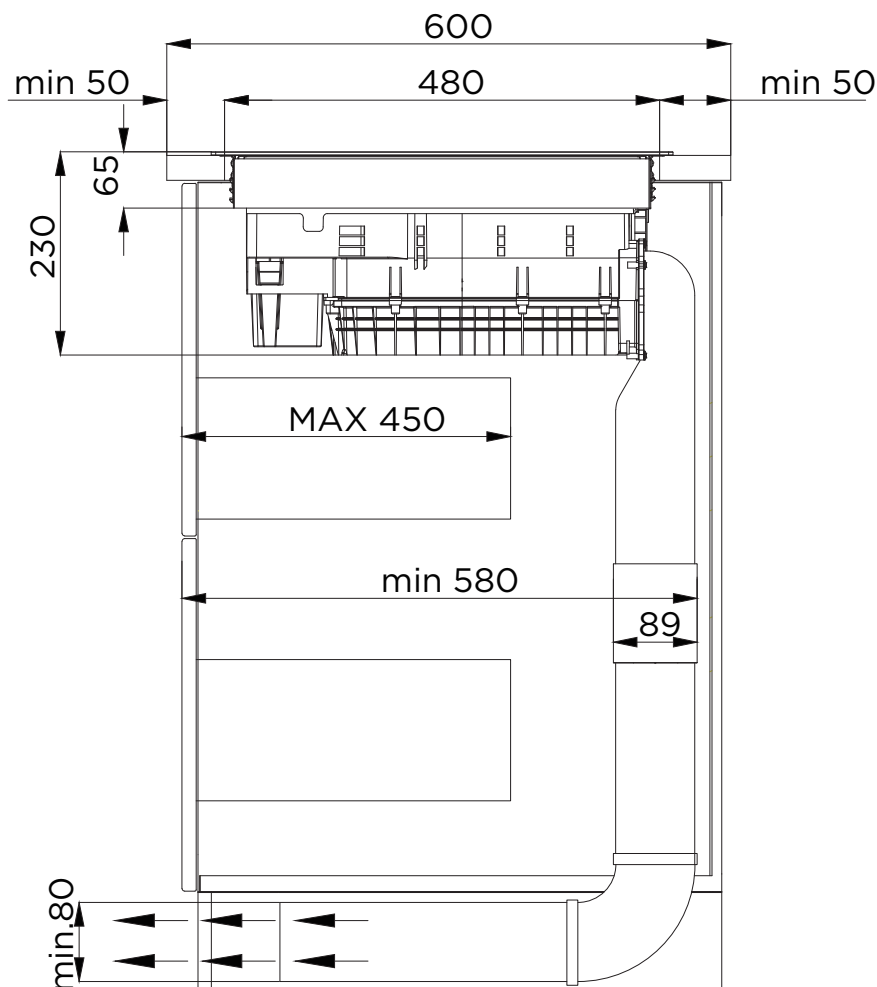
VALBERG





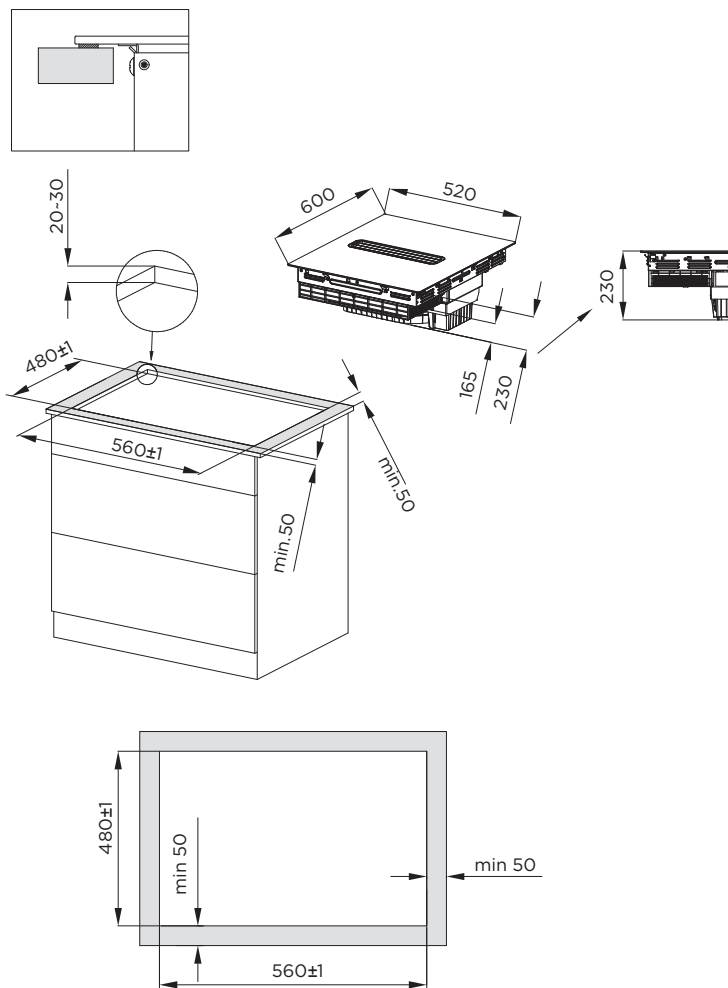
**Installation dimension requirements / Dimensions
d'installation requises / Vereiste installatie-
afmetingen / Dimensiones necesarias para la instalación**

Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm



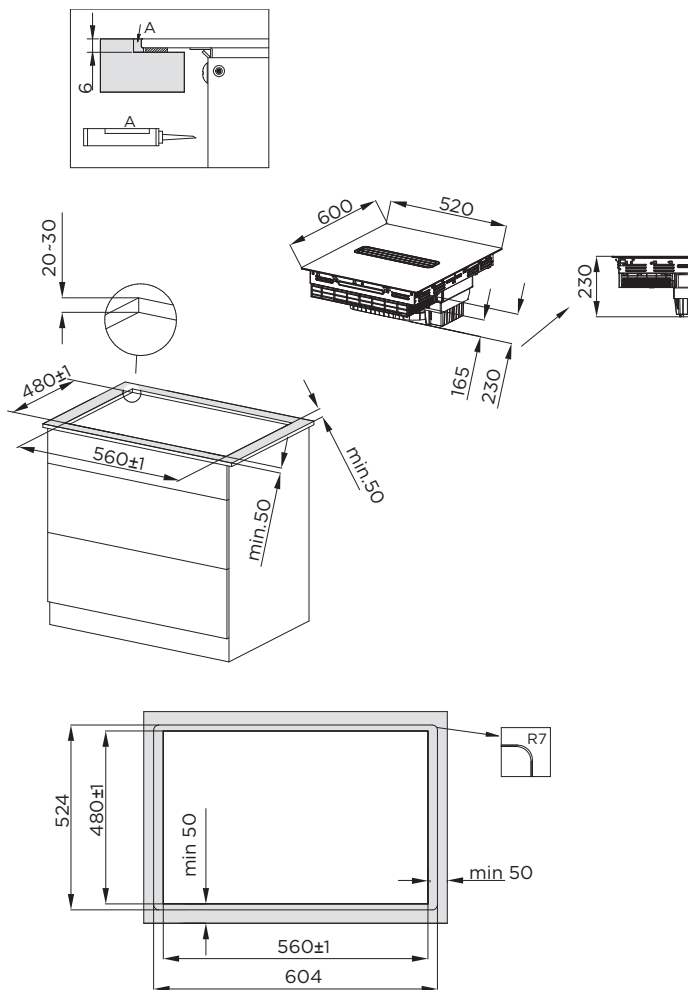
Normal installation instruction / Consignes pour une installation normale / Standaard installatie / Instrucciones de instalación estándar

Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm

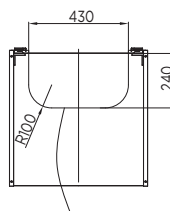
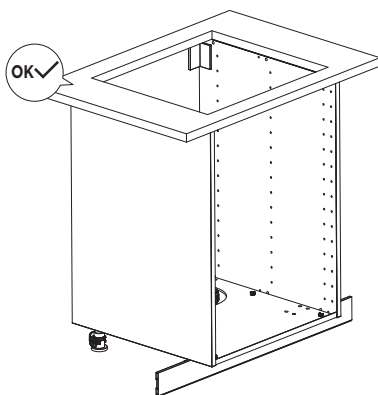
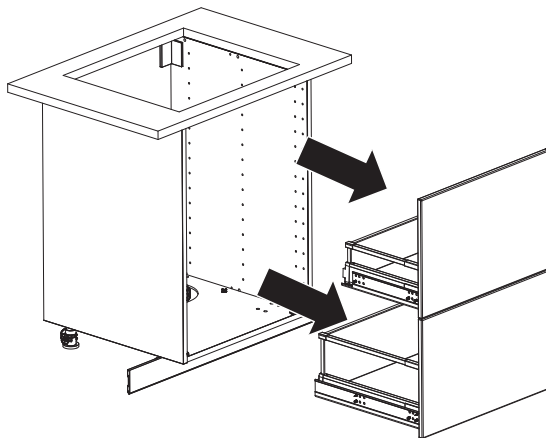


Flush-fitting installation instruction / Consignes pour une installation avec encastrement / Vlakke inbouwinstallatie / Instrucciones de instalación empotrada

Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm



Installation preparation / Préparation avant l'installation / Installatievoorbereiding / Preparación de la instalación



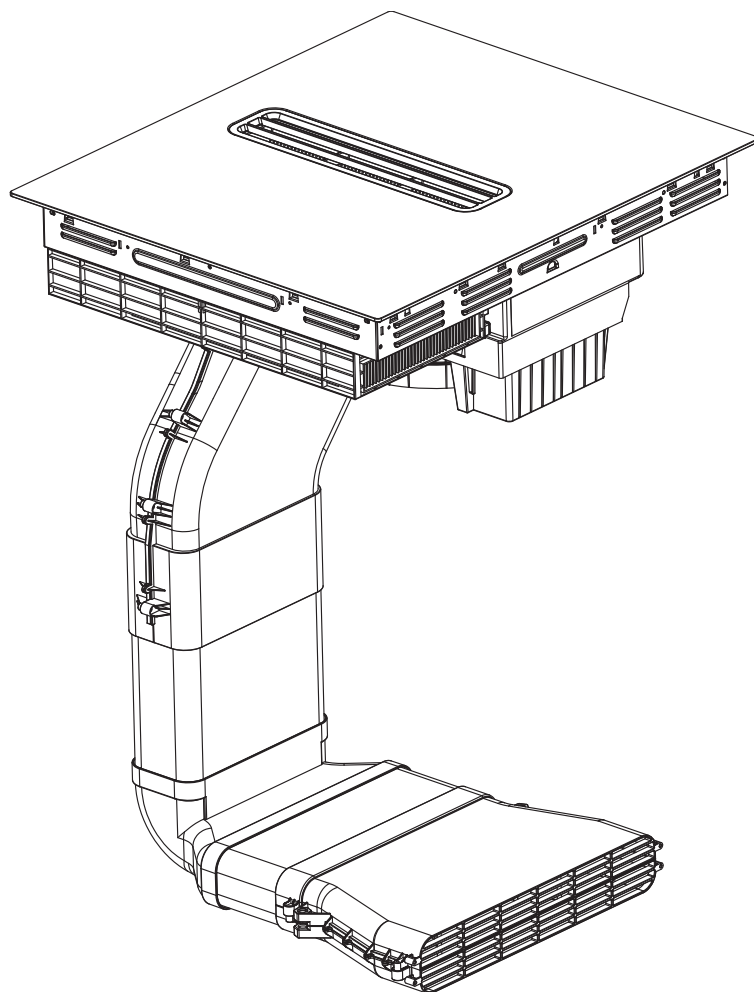
You need to cut out hole on the bottom panel of the cabinet.

Vous devez découper un trou sur le panneau inférieur du meuble.

U dient een opening uit te zagen in de bodemplaat van de kast.

Tiene que recortar un agujero en el panel inferior del mueble.

Overview: Front exhaust / Description : Système d'extraction avant / Overzicht: Voorste luchtuitlaat / Vista general: Salida delantera /



Installation Instruction / Consignes d'installation / Installatieprocedure / Instrucciones de instalación

Step 1 / Étape 1 / Stap 1 / Paso 1

A

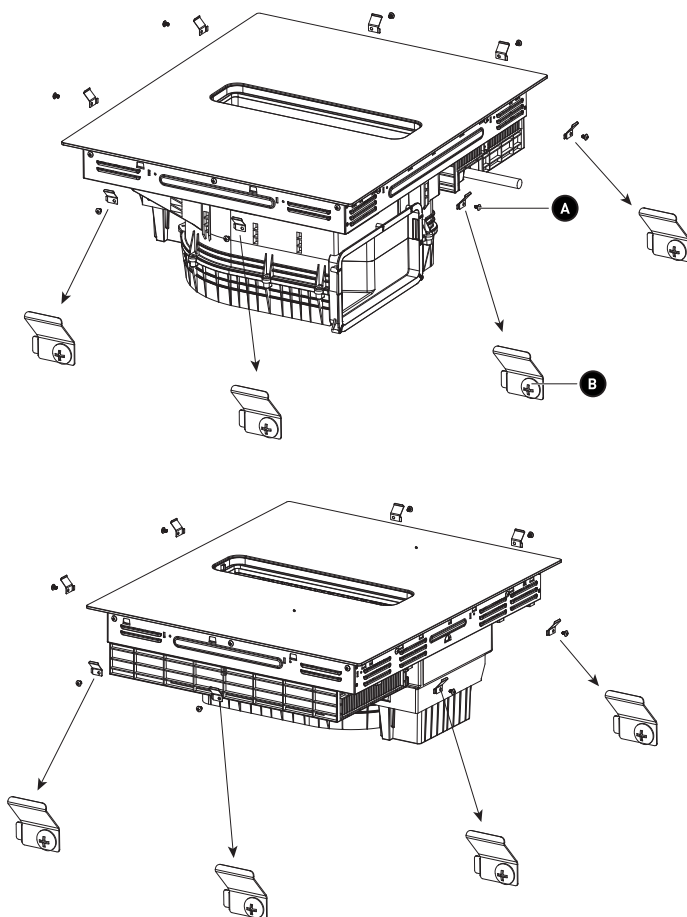


x 8

B



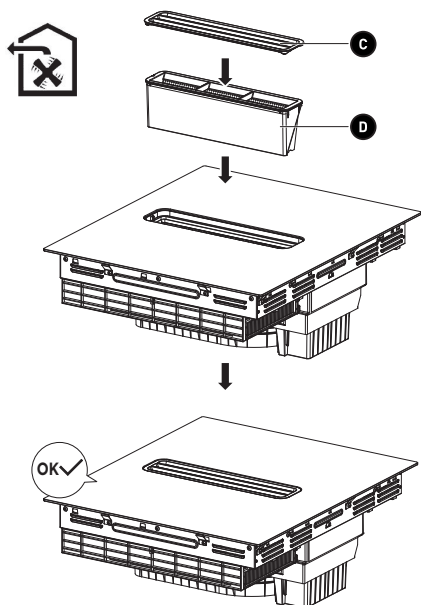
x 8



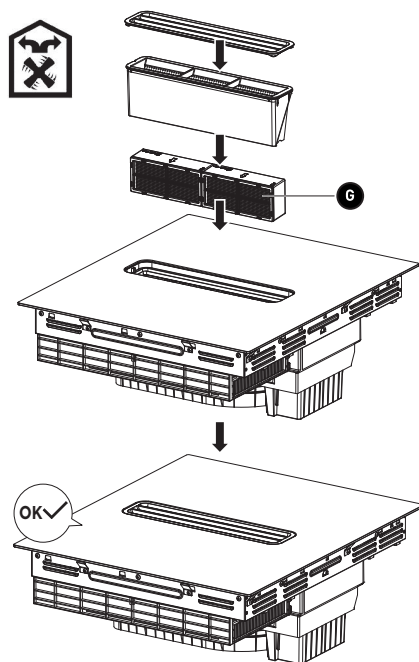
Step 2 / Étape 2 / Stap 2 / Paso 2

C		x 1
D		x 1
G		x 2

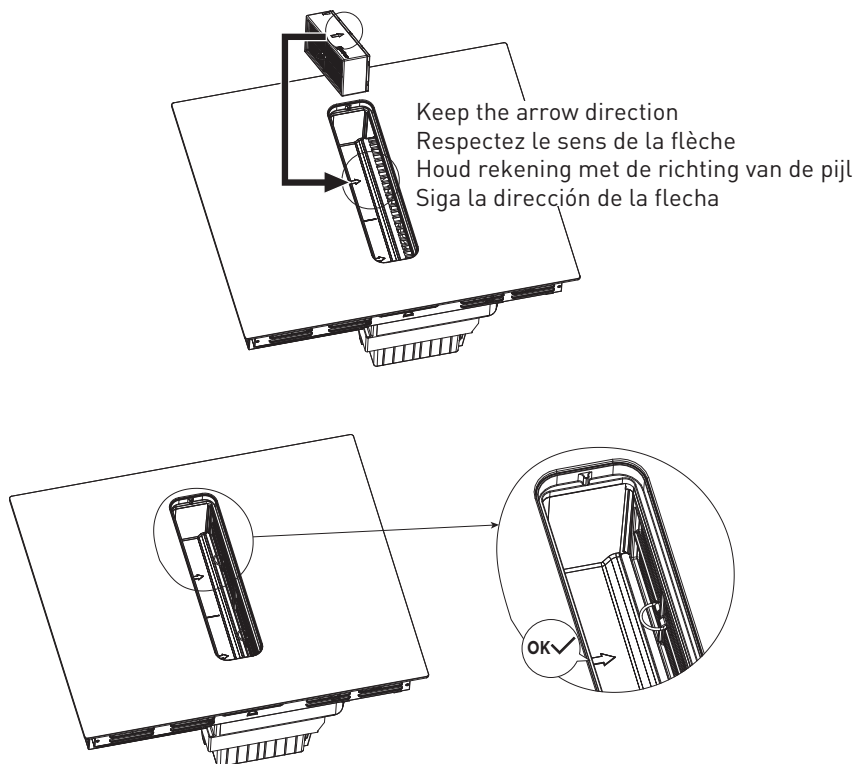
Air Extraction Mode
Mode Extraction de l'air
Luchtafvoermodus
Modo de extracción de aire



Air Recirculation Mode
Mode Recirculation de l'air
Luchtcirculatiemodus
Modo de recirculación de aire



The activated carbon filter is installed in the bottom right corner of the machine.
Le filtre à charbon actif est installé dans le coin inférieur droit de l'appareil.
Het actieve koolstoffilter is geïnstalleerd in de rechteronderhoek van het apparaat.
El filtro de carbón activo se instala en la esquina inferior derecha de la máquina.



NOTE: Before using the carbon cube filters tear of the transparent film.

REMARQUE : Avant d'utiliser le filtre à charbon en cube, retirez le film transparent.

OPMERKING: Verwijder vóór gebruik van de koolstoffilters de transparante folie.

NOTA: antes de utilizar los filtros de carbón en bloque, retire la película transparente.

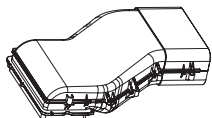
Step 3 / Étape 3 / Stap 3 / Paso 3

E

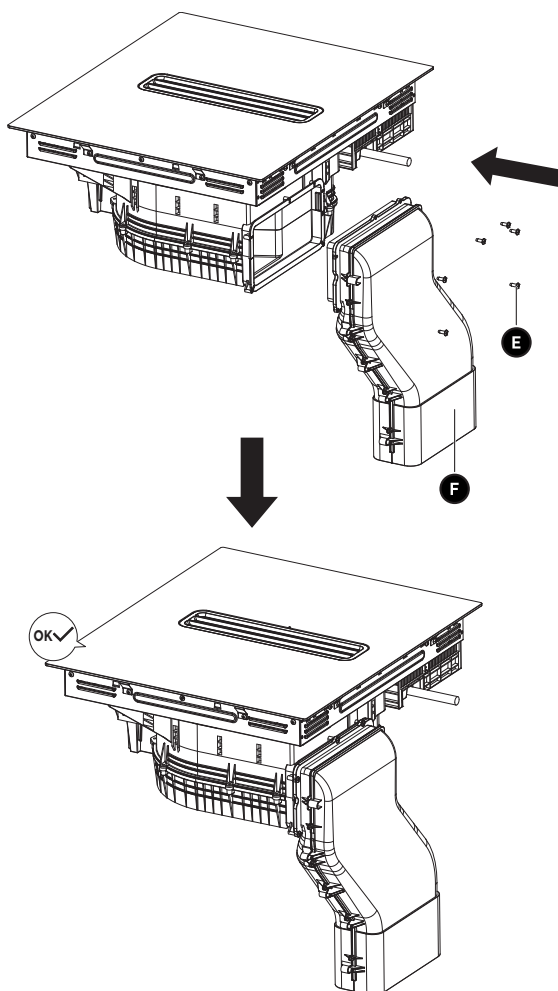


x 6

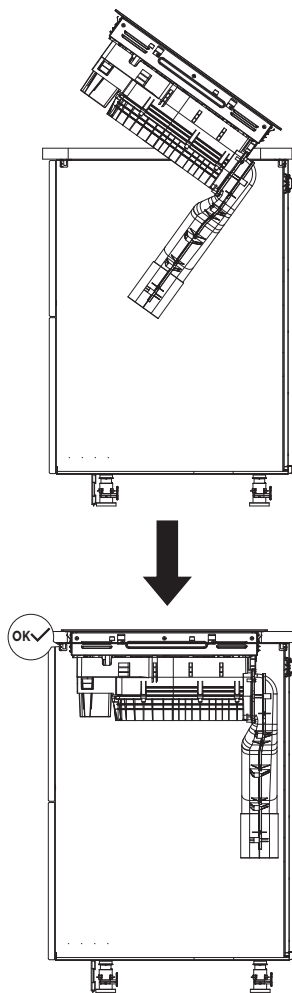
F



x 1



Step 4 / Étape 4 / Stap 4 / Paso 4



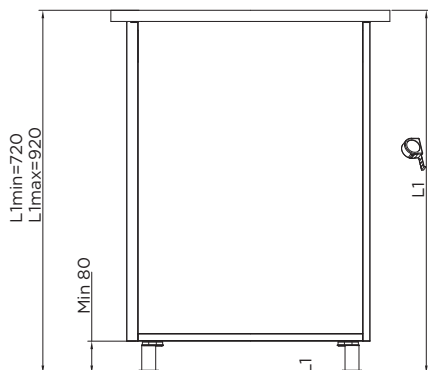
Step 5 / Étape 5 / Stap 5 / Paso 5

H

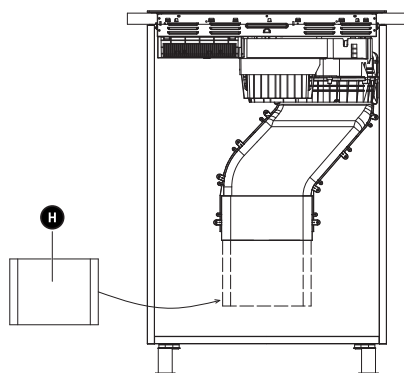


x 1

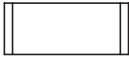
Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm

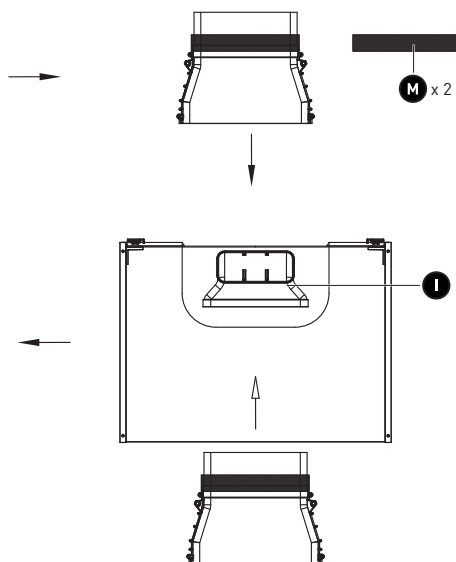
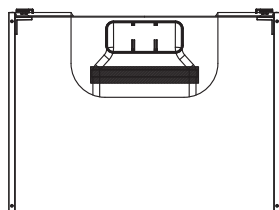
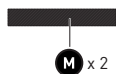
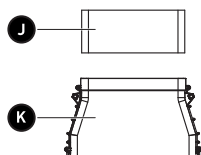


The length you need
Longueur nécessaire
De vereiste lengte
La longitud que necesita



Step 6 / Étape 6 / Stap 6 / Paso 6

I		x 1
J		x 1
K		x 1
M		x 4



NOTE: Ensure that all joints of the smoke pipes are properly sealed to prevent the leakage of steam and cooking fumes.



REMARQUE : Vérifiez que tous les raccords des tuyaux d'extraction sont étanches, afin d'éviter une fuite de vapeur ou de fumées de cuisson.

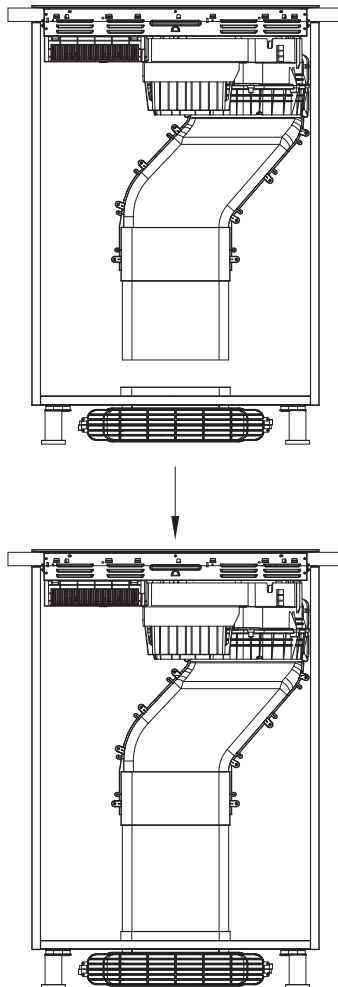


OPMERKING: Zorg ervoor dat alle verbindingen van de afvoerbuizen goed zijn afgedicht om lekkage van stoom en kookdampen te voorkomen.



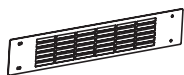
NOTA: asegúrese de que todas las juntas de los conductos de humos estén bien selladas para evitar fugas de vapor y humos de cocina.

Step 7 / Étape 7 / Stap 7 / Paso 7



Step 8 / Étape 8 / Stap 8 / Paso 8

L



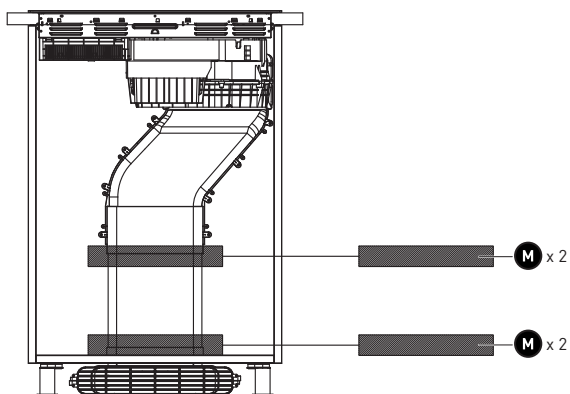
x 1

M

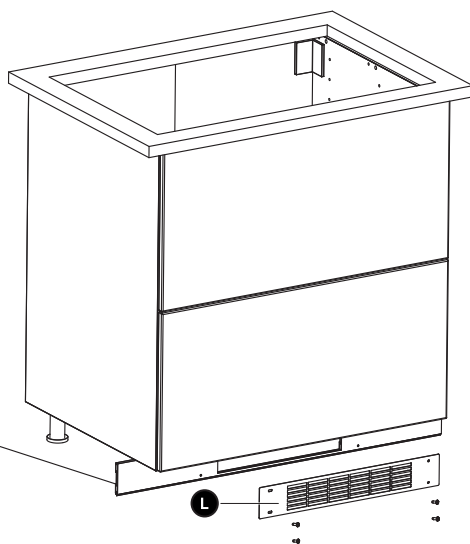
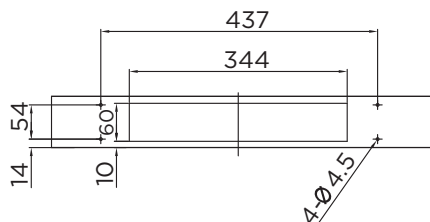


x 4

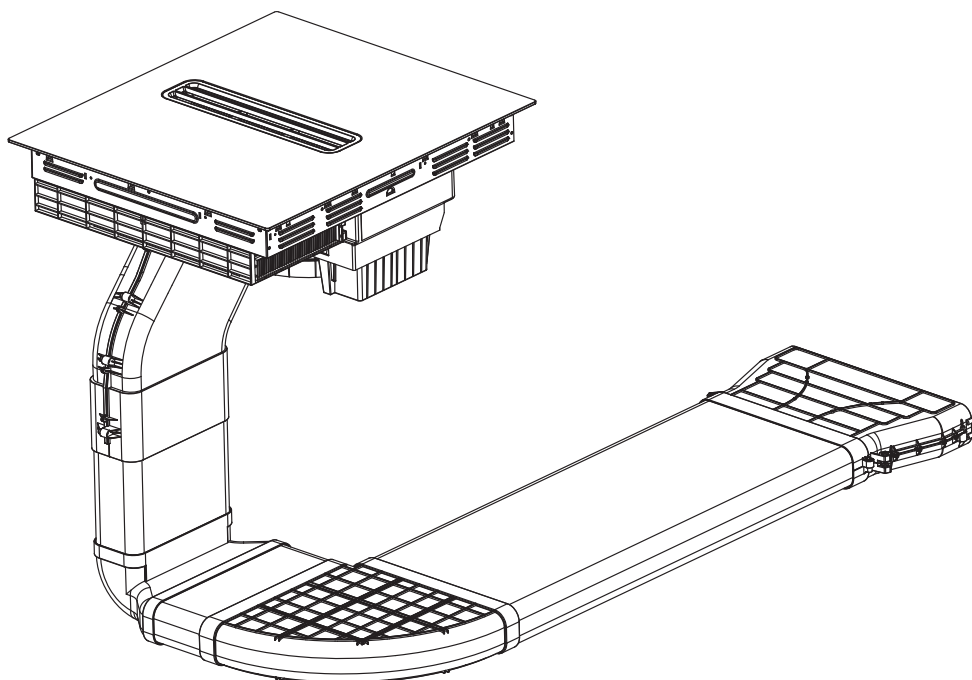
Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm



Kick board cutout size
Taille de la découpe de la plinthe
Uitsparing voor plint
Tamaño del recorte de la tabla



Overview: Left/Right Exhaust / Description : Extraction droite/gauche / Overzicht: Linker/rechter afvoer / Vista general: Salida a la izquierda/derecha



Installation Instruction / Consignes d'installation / Installatieprocedure / Instrucciones de instalación

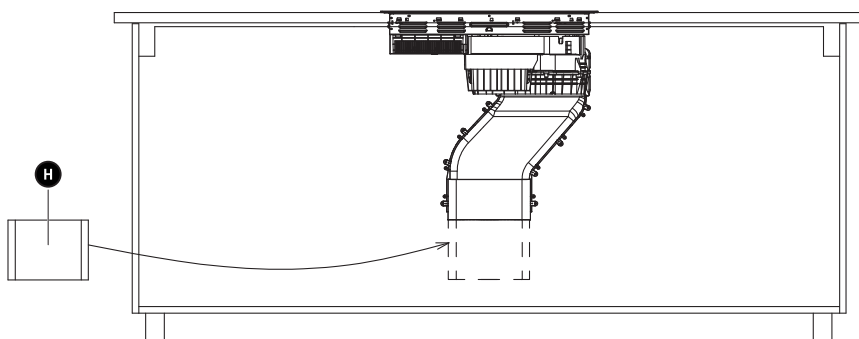
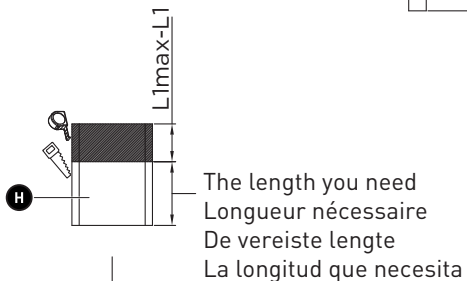
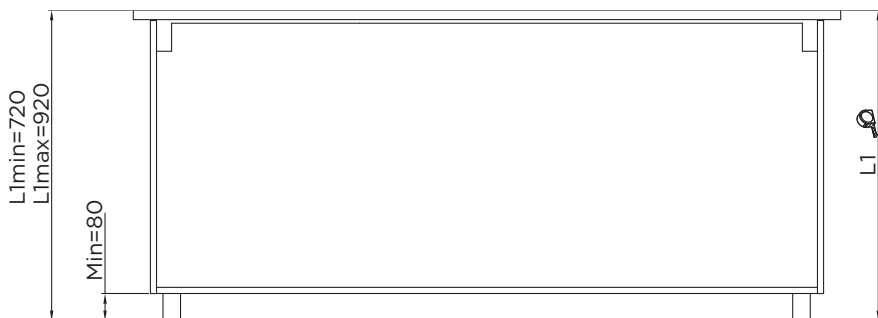
Step 1 / Étape 1 / Stap 1 / Paso 1

H



x 1

Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm / Unidad: mm



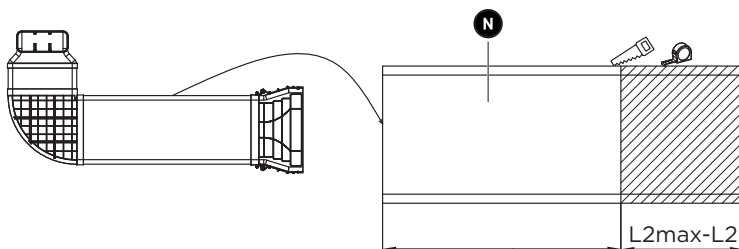
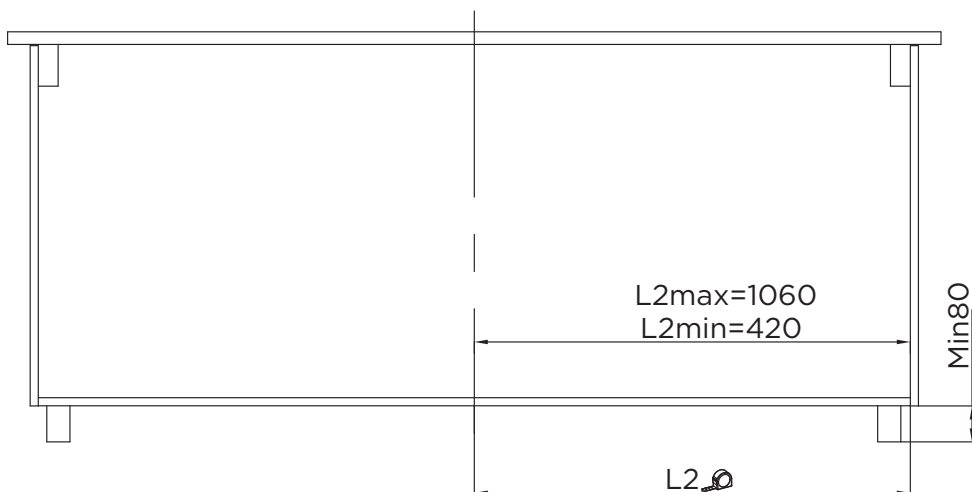
Step 2 / Étape 2 / Stap 2 / Paso 2

N



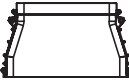
x 1

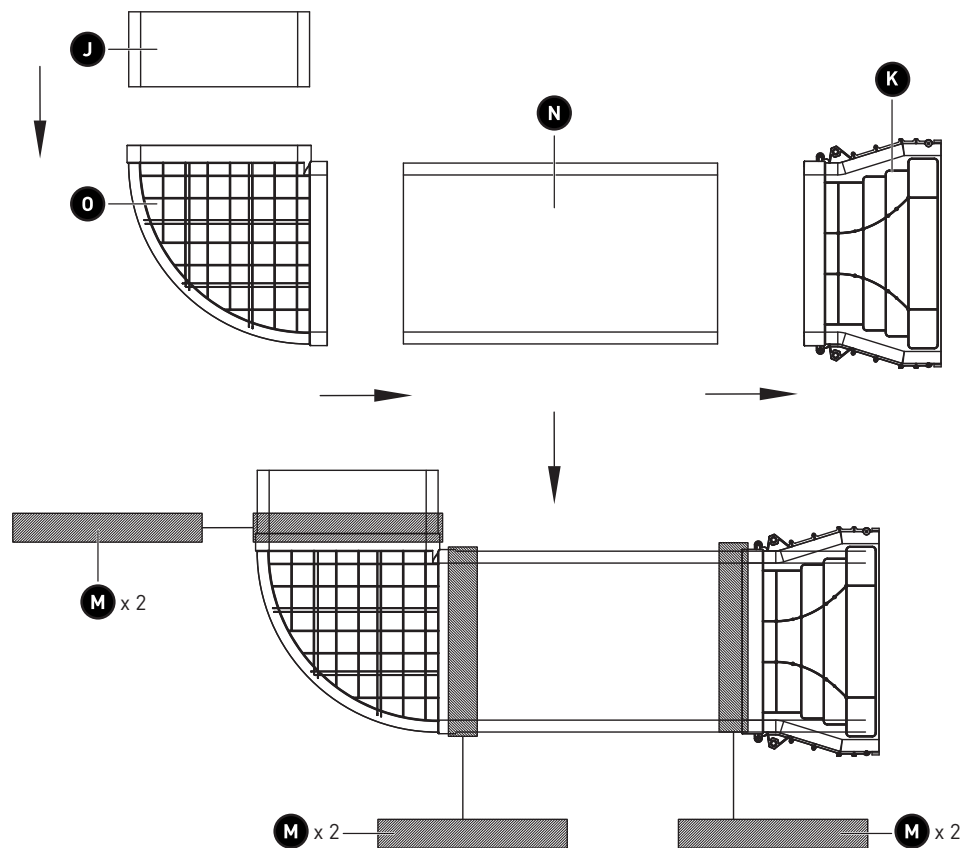
Unit: mm / Unité : mm / Eenheid: mm



The length you need
Longueur nécessaire
De vereiste lengte
La longitud que necesita

Step 2 / Étape 3 / Stap 3 / Paso 3

J		x 1
K		x 1
N		x 1
O		x 1
M		x 6





NOTE: Ensure that all joints of the smoke pipes are properly sealed to prevent the leakage of steam and cooking fumes.



REMARQUE : Vérifiez que tous les raccords des tuyaux d'extraction sont étanches, afin d'éviter une fuite de vapeur ou de fumées de cuisson.



OPMERKING: Zorg ervoor dat alle verbindingen van de afvoerbuizen goed zijn afgedicht om lekkage van stoom en kookdampen te voorkomen.



NOTA: asegúrese de que todas las juntas de los conductos de humos estén bien selladas para evitar fugas de vapor y humos de cocina.

Step 4 / Étape 4 / Stap 4 / Paso 4

I

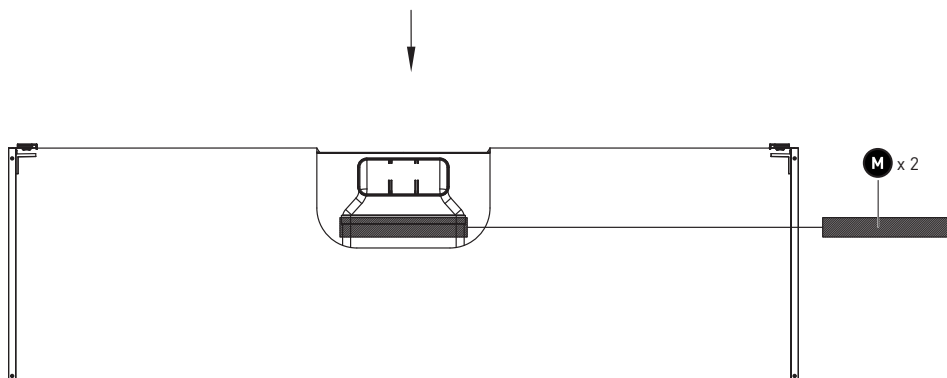
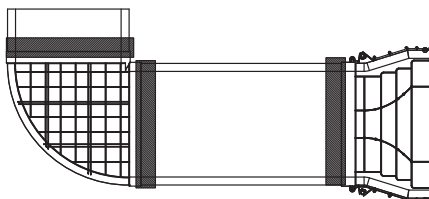
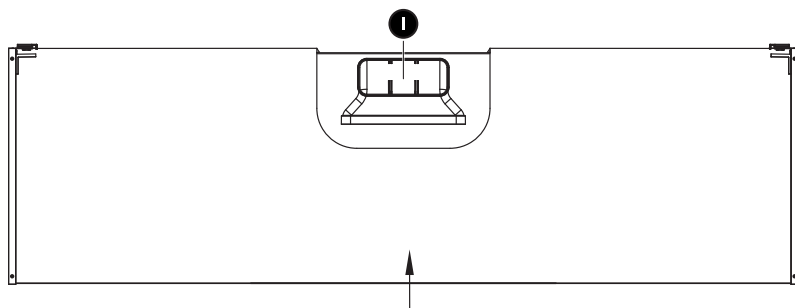


x 1

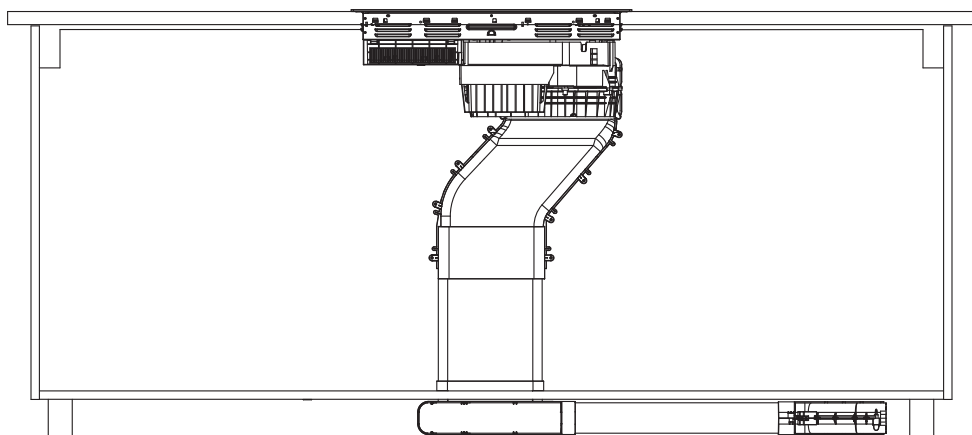
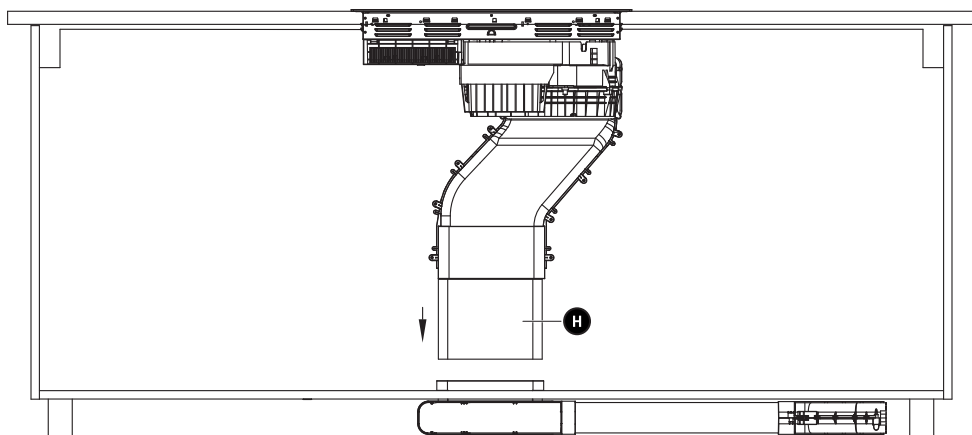
M



x 2

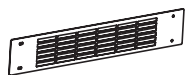


Step 5 / Étape 5 / Stap 5 / Paso 5



Step 6 / Étape 6 / Stap 6 / Paso 6

L

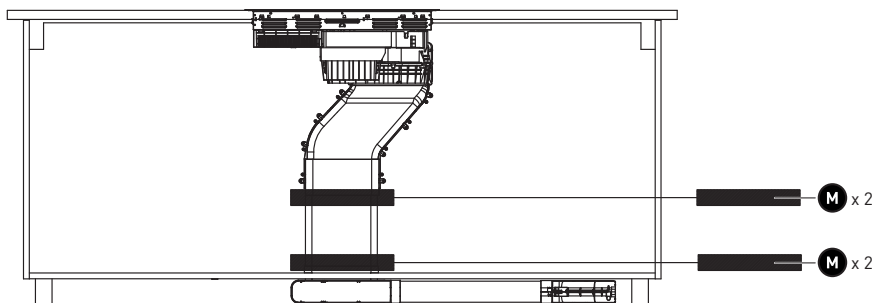


x 1

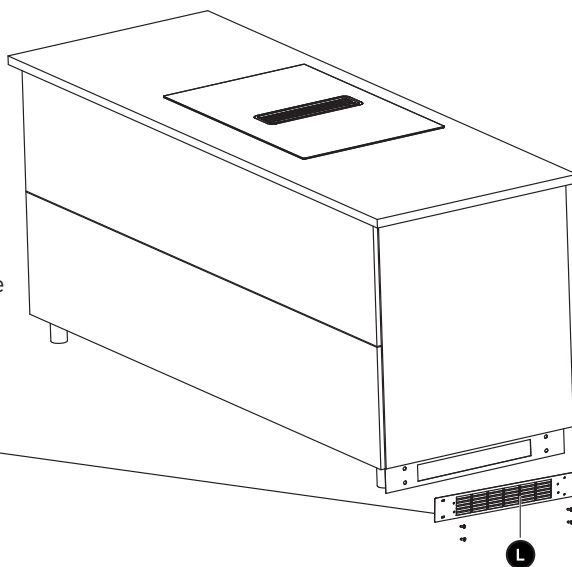
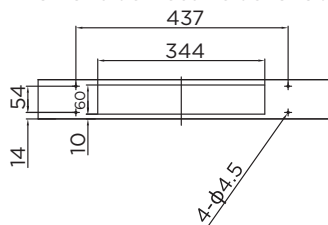
M



x 4



Kick board cutout size
Taille de la découpe de la plinthe
Uitsparing voor plint
Tamaño del recorte de la tabla



Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Product installation
Quick start guide
Operation instructions

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

Description	Quantity
A Bracket	x 8
B 3.9 x 6 screw	x 8
C Grille	x 1
D Grease filter	x 1
E 3.5 x 14 screw	x 6
F Hanging plate fitting	x 1
G Activated carbon filter used in air recirculation mode	x 2
H 280mm straight pipe	x 1
I Bend pipe	x 1
J 126mm straight pipe	x 1
K End pipe	x 1
L Grille	x 1
M Tape	x 12
N 700mm straight pipe	x 1
O Horizontal elbow	x 1

Specifications

Off-mode (W)	0.5
Standby mode (W)	/
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	1

Standby mode value in conformity with the regulation 2023/826.

Product installation

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- Because this product is quite large, it's necessary for two technicians to work together during installation to ensure it's completed properly.

After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.



CAUTION!

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

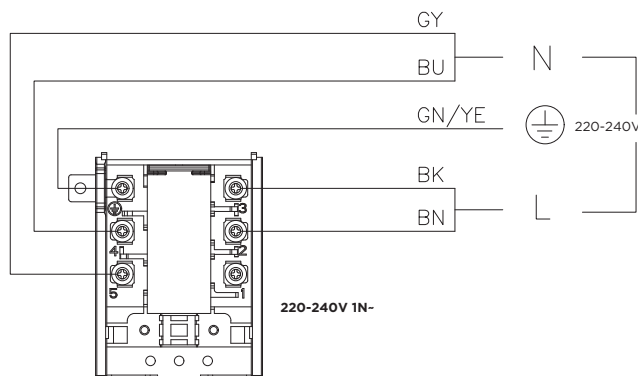
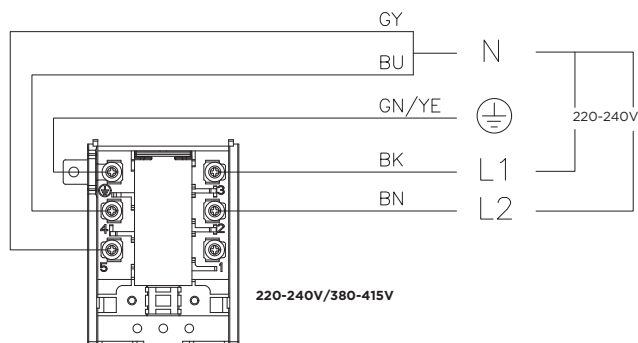
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

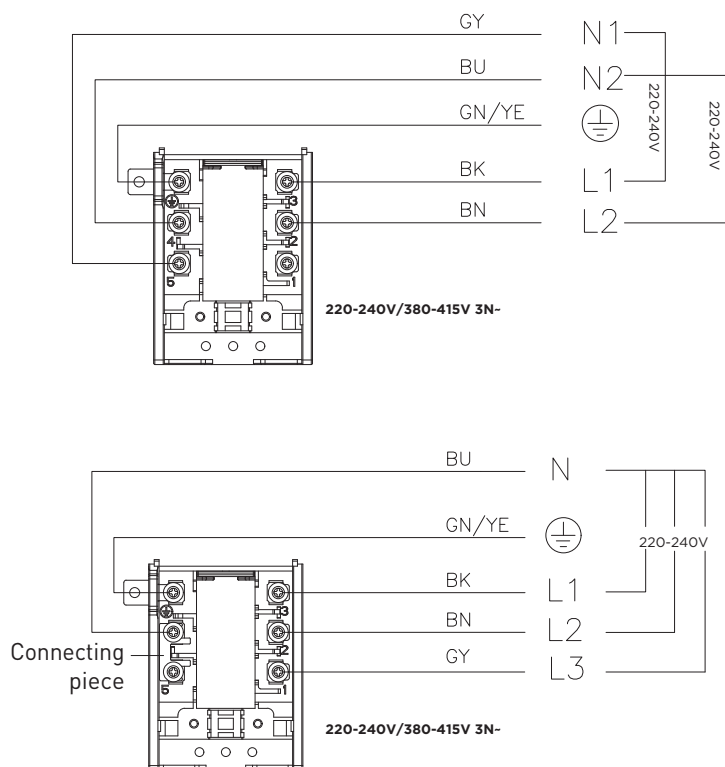
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- 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.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.





Quick start guide



CAUTION!

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

Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying cookware.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot cookware and then lower the meat onto the hot cookware.
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 induction compatible flat-based wok or a large frying cookware.
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 cookware 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 cookware and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

Heat settings

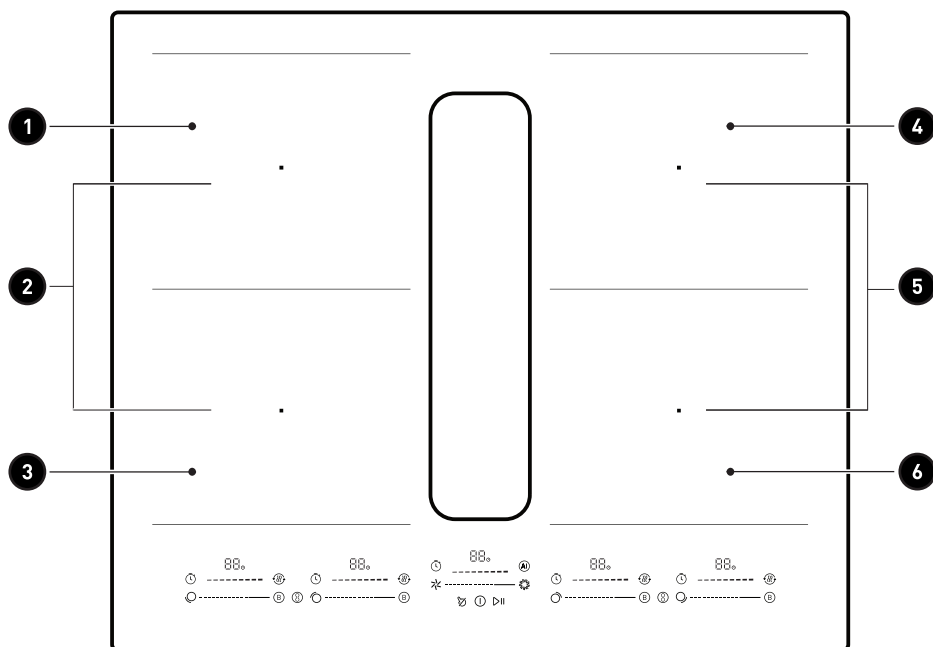
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• 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	• fried • cooking pasta
9 / Boost	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

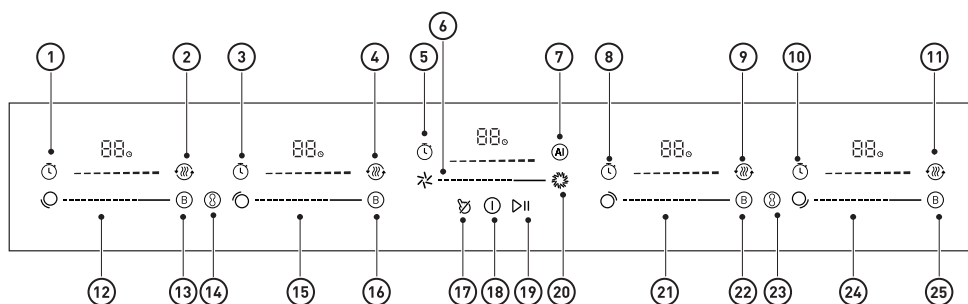
Operation instructions

Top view



- | | |
|---|--|
| 1 Left rear heating zone:
Max. 2200W / 3300W | 4 Right rear heating zone:
Max. 2200W / 3300W |
| 2 Left flex plus heating zone:
Max. 3300W / 3700W | 5 Right flex plus heating zone:
Max. 3300W / 3700W |
| 3 Left front heating zone:
Max. 2200W / 3300W | 6 Right front heating zone:
Max. 2200W / 3300W |

Control panel



- | | |
|--|--|
| 1 Left front heating zone timer control | 2 Left front heating zone keep warm control |
| 3 Left rear heating zone timer | 4 Left rear heating zone keep warm control |
| 5 Range hood timer control | 6 Range hood slide control |
| 7 Range hood automatic | 8 Right rear heating zone timer control |
| 9 Right rear heating zone keep warm control | 10 Right front heating zone timer control |
| 11 Right front heating zone keep warm control | 12 Left front heating zone slide control |
| 13 Left front heating zone boost control | 14 Flex plus control |
| 15 Left rear heating zone slide control | 16 Left rear heating zone boost control |
| 17 Childproof lock control | 18 Power control |
| 19 Pause control | 20 Range hood boost control |
| 21 Right rear heating zone slide control | 22 Right rear heating zone boost control |

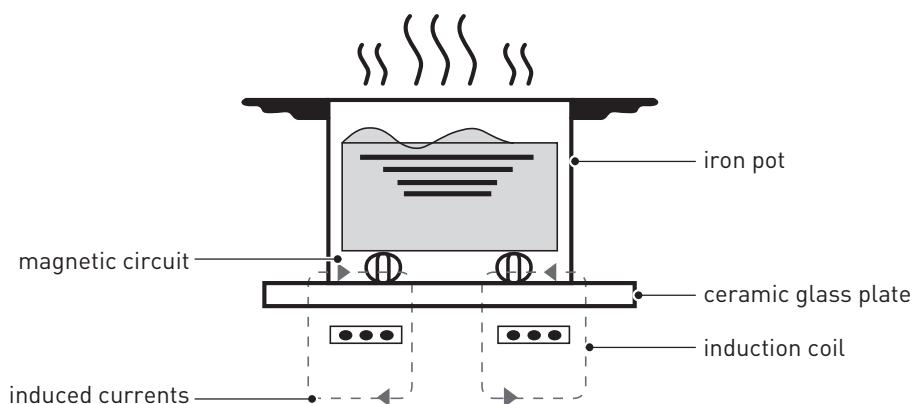
②③ Flex plus control

②④ Right front heating zone slide control

②⑤ Right front heating zone boost control

How it works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates heat directly in the cookware by electromagnetic vibrations, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass gets hot because the heat is transferred from the cookware.

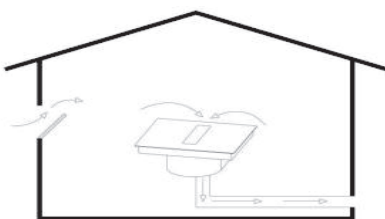


Operating mode

You can operate your appliance in air extraction mode or air recirculation mode.

Air extraction mode

The air is cleaned by a grease filter and conveyed to the outside via a duct system. With air extraction mode an adequate fresh air supply is required. The device can only extract the amount of air to the outside that is present in the room or which is drawn into the room. The air must not be discharged into chimneys used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.



Air recirculation mode

The air is cleaned by a grease filter and two odour filters before being returned to the room. By introducing fresh air, The humidity in the room can be reduced. With air recirculation mode, two odour filters must be installed. The different options for operating the appliance in air recirculation mode can be found in our catalogue. You can also ask your dealer.

**Before using your new appliance**

- Read this guide, paying special attention to the “Safety Warning” section.
- Remove any protective film that may still be on your appliance.
- Set the operating mode, please refer to the “User setting mode” section.

Touch controls

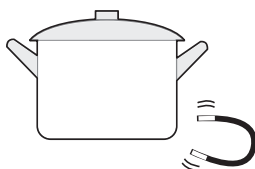
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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

**Choosing the right cookware****CAUTION!**

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
- If you have not a magnet:

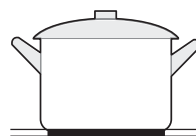
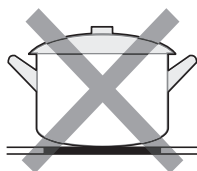
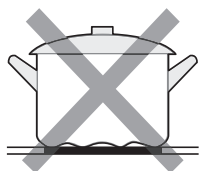
- Put some water in the cookware you want to check.
- If  does not flash in the display and the water is heating, the cookware is suitable.



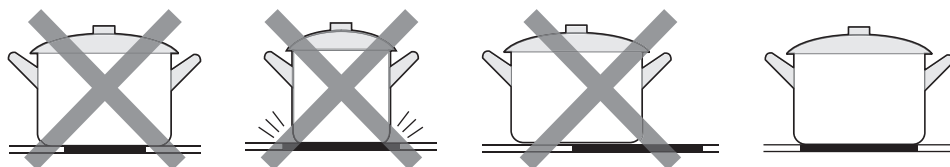
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents other material such as aluminum may affect the heating up and the cookware detection.
- If the base of the cookware is similar to the pictures below the cookware may not be detected.



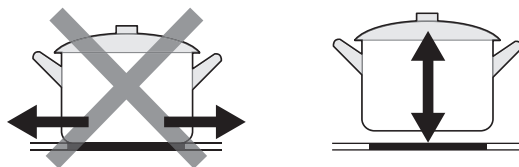
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a cookware a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller cookware efficiency could be less than expected. Cookware that is too small may not be detected by the heating zone. Always place your cookware on the center of heating zone.



- Always lift cookware of the appliance – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimension

The heating zones will automatically adapt to the diameter of the pan within certain limits. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding heating zone. To achieve the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the heating zone.

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210 x 185mm	120	185
210 x 383 (Flex Plus)	230	210 x 383

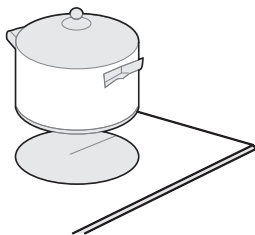
How to use

Start heating

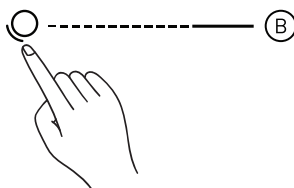
1. Press and hold the power control button for 1 second, all digits will show “-” after the buzzer beeps, then the appliance enters standby mode.
 - In standby mode, if no button is pressed within 20 seconds, the appliance will enter shutdown mode automatically.



2. Place the appropriate cookware on the heating zone what you want to use.
 - Please ensure that the bottom of the cookware and the surface of heating zone are clean and dry.



- Slide the slider to set the heating zone level.



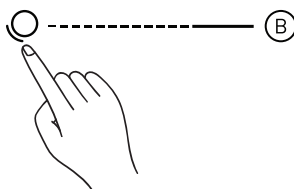
If the digits flashes $\underline{\quad}$ or alternates between $\underline{\quad}$ and heating level, it may be caused by following situations:

- The cookware is not placed in the correct heating zone;
- The cookware being used is not suitable for induction heating. Please refer to “Choosing the Right Cookware” section.
- The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.

The heating zone will only function properly when suitable cookware is placed on it. If appropriate cookware is not placed on the heating zone, the digits will flash $\underline{\quad}$ and the heating zone will automatically shut off after 1 minute.

Finish heating

- Slide the slider to the far left position and set the heating level to 0.



- Press the power control button to turn off the appliance.



Residual heat indicator:

If the digits shows "H" or "h", it indicates that the surface temperature of the heating zone is too high. Please do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns. You can keep using the heating zone with residual heat if you want to continue heating other cookware, which can save energy.

The "H" or "h" indicator will automatically disappear when the surface cools down to a safe temperature.

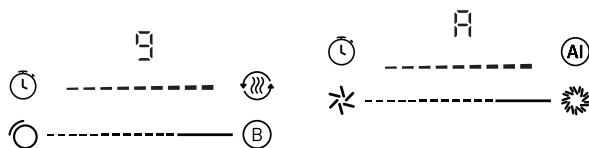
Range hood control**Auto function:**

The range hood will automatically adjust its working state based on the settings of the heating zones. This mode is effective when any heating zone is in operation, and the range hood will automatically turn off 2 minutes after all heating zones stop working.

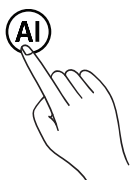
Manual mode:

By sliding the slider to set the working level of the range hood, it will operate according to the selected level. This mode allows the range hood to be controlled even without an active heating zone.

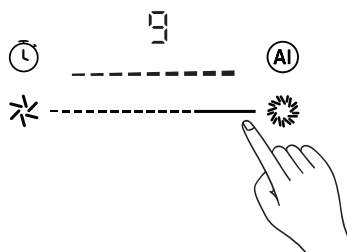
1. After the appliance is powered on and enters standby mode, select the heating zone and start heating. The range hood will default to auto mode, and the digits on the range hood will show "A".



2. You can switch the range hood's operating mode using the range hood automatic control button: In auto mode, press the button to switch the range hood to manual mode. In manual mode and when the heating zone and range hood are in working status, press the button to switch the range hood to auto mode.



3. Slide the slider to set the range hood level, the machine will enter manual mode from auto model directly.

**NOTE:**

Using high cookware will cause the exhaust system to not work at the best efficiency. By placing the cookware cover at an angle, the exhaust efficiency can be improved.

Timer function

The timer function is only effective when the heating zone or the range hood is in operation. The heating zone or range hood will turn off automatically when the timer ends.

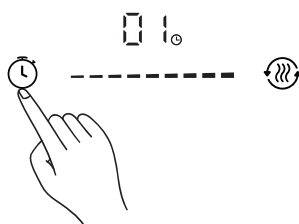
The maximum timer duration is 99 minutes, with a default value of 1 minute.

Each timer is effective by its control area and when the machine enters the timer setting, there will be a ⌚ icon on the screen.

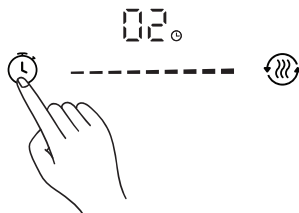
The heating zone and the range hood have individual timers.

Timer setting

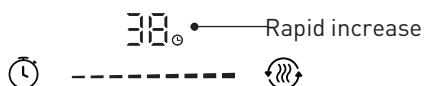
1. Short press the timer control button of the heating zone that is currently heating, and the heating zone will enter the timer setting mode.



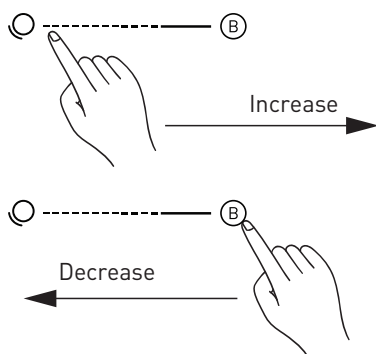
2. In the timer setting mode, short press the timer control button to increase the timer by 1.



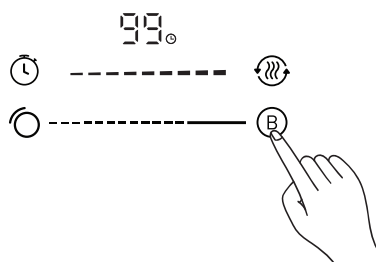
3. In the timer setting mode, press and hold the timer control button, and the timer will increase rapidly, with a maximum setting value of 99 minutes.



4. In the timer setting mode, slide the slider to the right to increase the timer.
In the timer setting mode, slide the slider to the left to decrease the timer.



5. In the timer setting mode, short press the boost control button, and the timer will be set to 99.

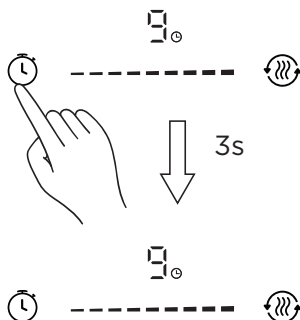


NOTE:

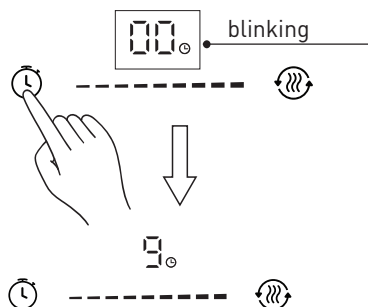
- In the timer setting mode, if no button is pressed within 3 seconds, it will exit the timer setting mode. If the timer setting is 0, it will exit the timer mode. otherwise, it will enter the timer mode.
- When the machine in auto mode, can only control the timer of the heating zones. If the timer of the hood is adjusted, the machine will back to manual mode and the timer under auto mode will end.

Ways to timer cancel

1. In the timed heating state, long press the timer button for 3 seconds to exit the timer function.



2. Short press the timer to enter the timer setting state, slide the slider to set the timer to 0, exit the timer setting after 3 seconds, and exit the timer function.

**NOTE:**

When the timer icon is not blinking, means the heating level is in adjustment, not the timer.

Default working time

Automatic shutdown is a safety protection feature for electrical appliances. If the heating zone or the range hood continues to operate, it will automatically stop working once the continuous operation time exceeds the default working time. Below is a table of default working times corresponding to different levels:

Default working time table for heating zones

Heating level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Default working time table for range hood

Heating level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Default Working Time Table for boost function

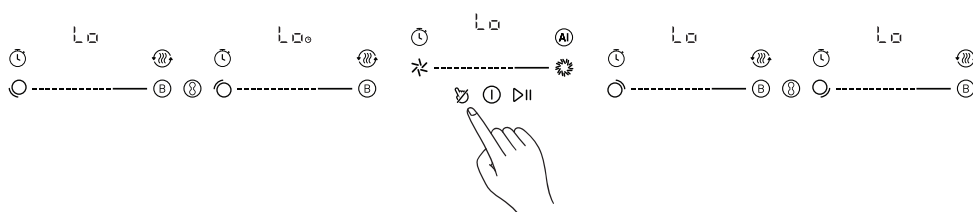
Range hood	Heating zone	Flex Plus heating zone
5min	10min	5min

Childproof lock control

Using the childproof lock function to lock the control panel and prevent accidental use (e.g., to prevent children from accidentally turning on the heating zone).

Enter childproof lock

Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state, all digits show display "Lo". Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state, all digits show display "Lo". Then all the operations will be blocked except shutdown.



Exit childproof lock

In the childproof lock state:

Press and hold the childproof lock button for 3 seconds to exit the childproof lock state.

When the appliance has a heating zone in operation and is in the childproof lock state, in case of an emergency, you can press the power control button at any time to turn of the appliance. In the childproof lock state, after the appliance is shut down, you must first exit the childproof lock state before entering standby mode.

Pause control

The pause function can only be activated while heating. Once activated, the working area will enter a low power mode. When pause Function is activated, it will automatically exit after 10 minutes and turn of the appliance.

Enter pause state

In the heating state, press the pause control  button to enter the pause state. The digital display of the heating zone that is currently heating shows ||.

If the range hood is working, the range hood digital display shows ||.

Exit pause state

In the pause state, press the pause control button to exit the pause state, and the appliance will return to the working state it was in before .

Boost control

The induction hob can heat faster than level 9 when using the Boost function. The range hood has greater airflow than level 9 if using the Boost function.

After using the Boost function continuously until it automatically exits, the heating zone or range hood will automatically return to the previous setting.

If the previous setting was 0, it will automatically work at the maximum setting.

To ensure the safety of household circuits, this appliance is equipped with a power management feature. This feature limits the total power of the heating zones from the same side within 3.7kW. If one heating zone from the same side is operating in boost function and another heating zone is working, and the total power of the two heating zones on the same side exceeds 3.7kW, the heating zone with the boost function will automatically return to the maximum power setting.

Using the boost function:

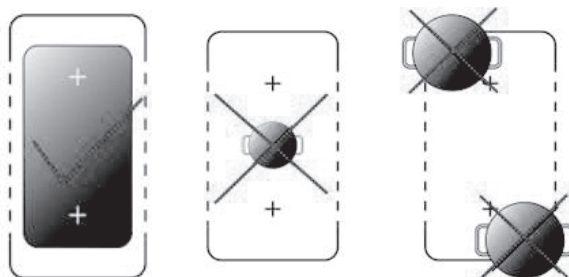
Press the boost control to activate the boost function. If the range hood activates this function, the digits on the range hood will show "b". If the heating zone activates this function, the digits on the heating zone will change as below.

**Exit the boost function:**

- Use the slide to set the heating zone or range hood in the Boost function to another heating level.
- Press the power control button to turn off the appliance.

Flex plus function

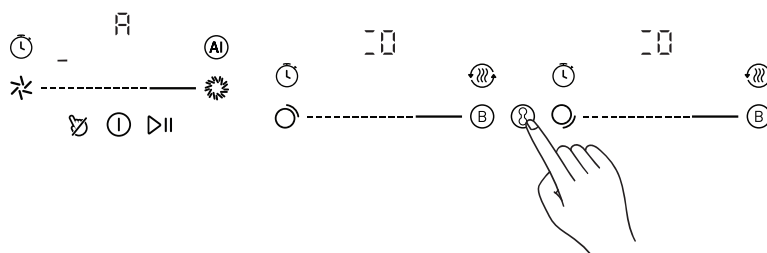
The Flex Plus function combines two heating zones on the same side into one large heating zone, allowing for the heating of cookware with a larger bottom surface area. To ensure proper cookware detection and even heat distribution, the cookware should be placed correctly. If small cookware is used or the cookware is placed incorrectly, the Flex Plus function will exit automatically.



It is not recommended to turn on the Flex Plus mode if the long side of the cookware is less than 23cm.

Using flex plus function

- In standby mode, press the Flex Plus control button to activate this function.
- After the Flex Plus function is activated, it runs at level 0 by default. Then slide the slider to set the heating level. The level will be 0 if the heating level is set before flex plus.



Ways to exit the flex plus function

Set the Flex Plus heating zone level to 0, it will exit this function automatically after 3 seconds. Press the Flex Plus control button to exit the Flex Plus function. Press the power control button to turn off the appliance.

Keep warm function

The keep warm function can automatically adjust the heating output level to control the temperature within range.

There are three levels of the keep warm function. Press the keep warm function button for the first time to enter the keep warm state. In the keep warm state, pressing the keep warm function button again can switch the keep warm function level. When the keep warm function is at level 3, pressing the keep warm function button will exit the keep warm function and display level 0.

Keep warm level	Digital display	Temperature
1	8	40°C

2	8	75°C
3	8	90°C

The temperature of keep warm function will depend on the level you select, the material of the cookware you use, and the cooking conditions.

The temperature of keep warm function is only for consumer reference.

Ways to exit keep warm function

Press the keep warm control button to switch the level to 0.

Slide the slider to set the level, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level.

Press the boost control, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level. Press the power control button to turn off the appliance.

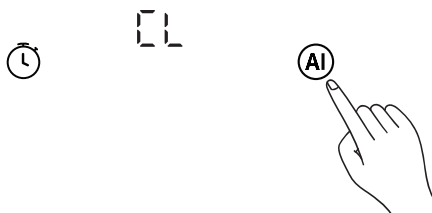
Cleaning tips

After the range hood and heating zone have been working simultaneously for a total of 80 hours, the range hood display will show "CL".

If the digits display "CL", check if the filter is dirty and clean it according to the cleaning instructions. Once the water tank cleaning is completed, the "CL" tips will disappear.

Reset the cleaning reminder time

1. After cleaning the water tank, install it correctly on the appliance, and the tips will automatically disappear.
2. Please use the "h4" option in User Setting Mode to reset the cleaning reminder time.
3. You can also clear the reminder by using the Range Hood Automatic button. When "CL" is displayed, press and hold the Hood Automatic button for 3 seconds to clear the CL tips.



If the water tank is not installed correctly, the digital display of the range hood will give a tips as follows:



**NOTE:**

Too much oil pollution on the filter will affect the range hood working performance, and leaving the water in the water storage box for too long can easily produce odors. It is recommended to clean the filter and water storage box promptly whenever they are relatively dirty.

Filter replacement tips

In the air recirculation mode, when the range hood and heating zone have been working simultaneously for a total of 750 hours, the range hood display will show "FC".

The display will show "FC" indicating that the filter needs to be replaced. Please refer to the filter replacement guide for replacing the filter.

Reset the filter replacement reminder time

1. After replacing the filter, please use the "h3" option in the user setting mode to reset the filter replacement reminder time.
2. You can also clear the reminder by using the Range Hood Automatic button. When "FC" is displayed, press and hold the Hood Automatic button for 3 seconds to clear the FC tips.

**User setting mode****Operation guide:**

1. Press the power button and the appliance enters standby mode.
2. Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the left front boost function button for 3 seconds to enter the user settings mode. The digits in the left rear heating zone will show "c".
4. Press the left front Boost function button to enter the menu list selection state. The digits in the left rear heating zone will show the current list index number (e.g., c0), and the left front heating zone digits will show the current setting value of the index number.
5. Press the childproof lock button to switch the index number (e.g., c0 → c1 → c2...).
6. Press the left front boost function button to switch the setting value of the index number.
7. After completing the settings, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to save all the settings and exit the user setting mode.

**NOTE:**

- The operations from step 1 to Step 3 must be completed within 15 seconds, otherwise the operation is invalid, and you need to start from step 1 again.
- After entering the user setting mode, if you do not operate the effective key within 30 seconds, the user setting mode will automatically exit, and the parameters will not be saved.

User setting Table:

Index	Description	Options
c0	Restore to factory settings.	0: no restore (default) 1: restore
c3	Power limit setting.	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 74: 7.4kW (default)
c4	Quality testing of Cookware.	0: Do not enter the cookware quality testing (default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection (after 12 seconds, the quality level (0-10) will be displayed on the digits)
c5	Notification sound settings.	0: Sound turn on (default) 1: Sound turn off
c7	Digits brightness setting.	brightness level: 1-5 default: 5
c8	Cookware transfer functions switch.	0: OFF (default) 1: ON
h1	Range hood circulation system mode Setting.	0: Reversed 1: Air recirculation mode 2: Air extraction mode (default)
h2	Range hood delay closing Time Setting.	0: OFF(default) 1: 1min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Reset the working time of the filter screen setting.	0: No reset (default) 1: Reset

h4

Reset cleaning reminder
time.

0: No reset (default)

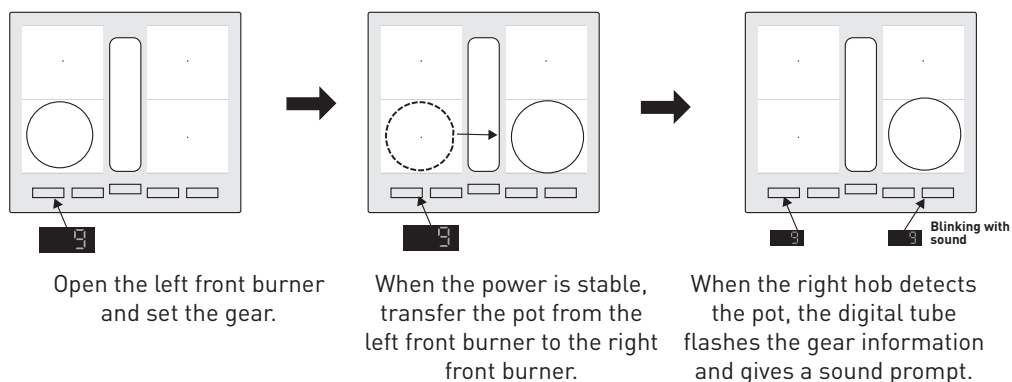
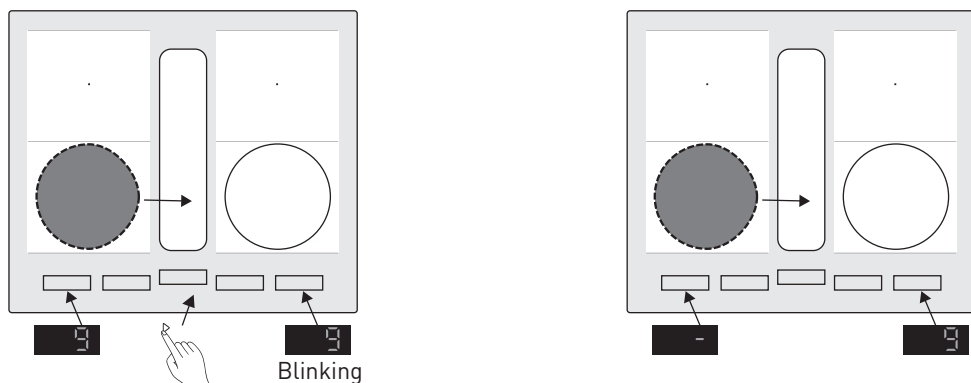
1: Reset

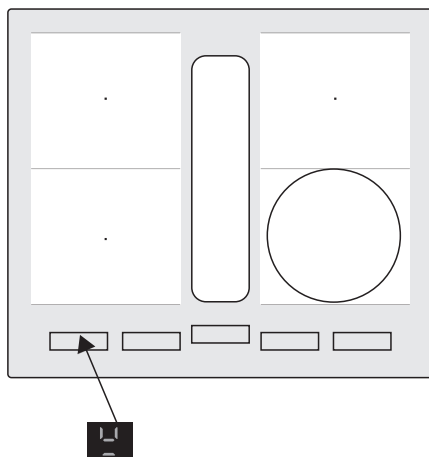
Cookware transfer functions description (C8):

After starting cookware transfer functions, set the heating zone working except for boost mode, and move the cookware to the inactive heating zone. When the transfer detection is completed, the digital display of the heating zone to be transferred will flash and emit a prompt sound. At this time, press the pause button to confirm the transfer.

If the transferred heating zone has a timed setting, the timed state and time will be transferred together. Heating zone will not perform the transfer when running boost mode.

Example:

**Confirmed**

Not confirmed

1. Left front digital tube shows no pan icon.
2. After pressing another key or 10 seconds, the transfer is cancelled.

Range hood delay closing instructions:

After setting the delay shutdown time for the range hood, if the range hood and the heating zone work simultaneously for more than 30 seconds, the delay shutdown function of the range hood will be triggered. If the range hood is turned off at this time, it will continue to operate at level 1 until the set delay shutdown time is reached, and then it will automatically shut down.

Range hood circulation system mode instructions:

Digits shown	Mode	Description
1	Air recirculation mode	Internal circulation and install carbon cube filter.
2	Air extraction mode	Exhaust to the outside.

Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the hob

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 Induction 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.

What?	How?	Important!
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.

Cleaning the grille, grease filter, activated carbon filter

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.



WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

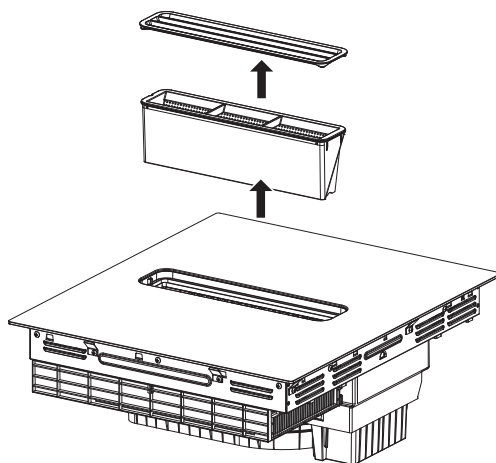
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

ATTENTION

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille **(C)** and the grease filter **(D)**, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.
- Take out the grille and grease filter from top to bottom.



Cleaning the grease filters or grille manually

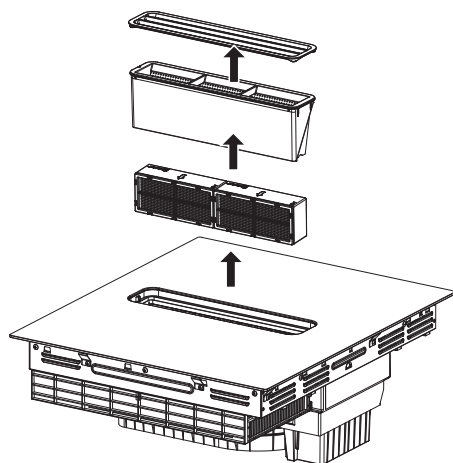
1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

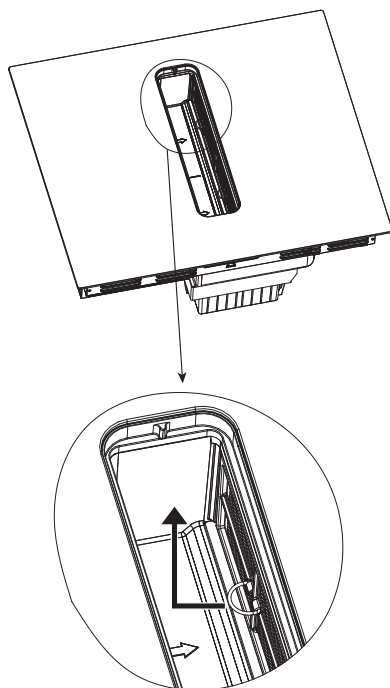
1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher, Select a temperature of no more than 70°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the activated carbon filter

Take out the grille (C), grease filter (D) and activated carbon filter (G) one by one from top to bottom.



Pull out the activated carbon filter by hand using the metal ring and lift it upwards.



Cleaning and replacement

1. Place the activated carbon filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h ~ 3h) to clean.
2. Soak the activated carbon filter in hot water (60 - 80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and rinse with clean water after soaking.
3. To maintain the good working condition of the activated carbon filter, please clean it regularly; replace it promptly when its lifespan expires after 5 years of use.
4. You can obtain activated carbon filter from specialist retailers or customer service.
5. Refer to the installation manual for installation of the activated carbon filter.

Drying

1. Place the cleaned activated carbon block in the oven and bake for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air blower to dry it for 0.5 hours.

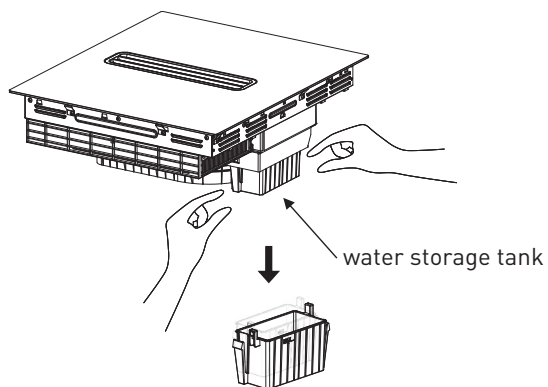


NOTE:

- Do not use highly alkaline or heavy oil-based detergents (we recommend using dishwashing tablets/powders from Finish, Somat, or Ecover), as they may cause damage to the activated carbon filter.
- The temperature of the hot water should not exceed 80°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
- Do not exceed a baking temperature of 200°C, as this may cause damage to the activated carbon filter.
- Do not use external force to scrub the activated carbon block, as this may cause damage to the activated carbon filter.

Cleaning the water storage tank

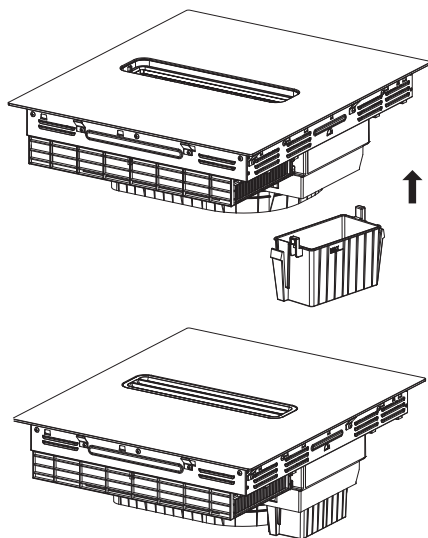
Press the buckles on the water storage tank (**H**) with both hands and pull it down.



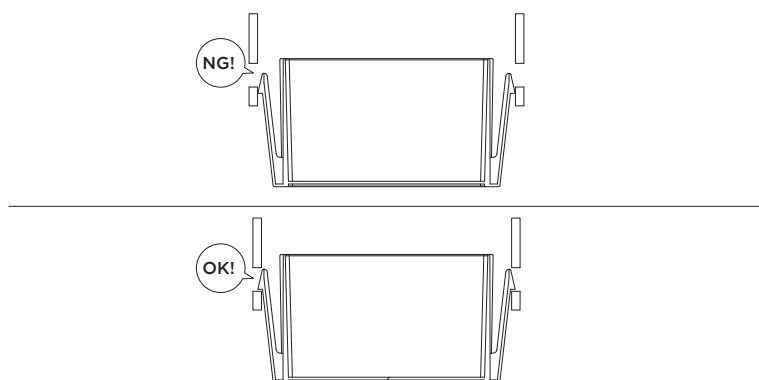
Cleaning

Rinse the water storage tank with warm water. If there are oil stains, you can add a cleaning agent to assist in cleaning.

Installation of water storage tank



Make sure the buckle of the water tank is properly installed



Troubleshooting

The appliance may malfunction during use. The following table contains possible causes and solutions to the malfunction. In order to save time and money that you may spend on calling the service center, it is recommended to read the table below carefully.

Failure display and inspection

The induction 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.

Troubleshooting

Failure code occur during customer using & solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
EL or EH	The power supply voltage is not within the rated voltage range.	- Please check whether the power supply is normal. - Power on and work after the power supply is normal.
C1	The cooker surface temperature is high.	- Wait for the cooker surface temperature to return to normal. - Touch the "ON/OFF" button to restart the appliance.

Failure code	Problem	Solution
C2	High temperature of IGBT.	- Wait for the temperature of the IGBT to return to normal. - Touch the "ON/OFF" button to restart the appliance. - Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
b2	High temperature of IPM.	- Wait for the temperature of IPM return to normal. - Touch "ON/OFF" button to restart the appliance.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart the appliance.
b7	The motor failed to start.	- Check whether there is foreign matter inside the motor and restart the hood. - Touch the "ON/OFF" button to restart the appliance.
EF	Multiple function key are pressed at the same time.	Restart after cleaning the operation panel. If the abnormality continues to occur after restarting, please contact the supplier.
FC	Filter replacement reminder.	Please refer to the filter replacement tips.
CL	Cleaning reminder.	Please refer to the Cleaning Tips.
	Water Tank Installation Reminder.	Check if the water tank is properly installed.
No Auto-Recovery		
E2	Ceramic plate temperature sensor failure - short circuit.	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E7	Ceramic plate temperature sensor failure - invalid.	

Failure code	Problem	Solution
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the inverter driver board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
b5	Failed to start the hood or motor system error.	Restart; if the fault persists, replace the hood driver board or motor.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	Replace the inverter driver board, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.
F5	Cooling fan failure.	Restart the appliance. If the failure still occurs, please contact the supplier to replace the cooling fan.

Specific failure & solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	- Cookware Type is wrong. - Cookware diameter is too small.	Use the proper cookware (refer to the instruction manual.)	Cookware detection circuit is damaged, replace the power board.
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	- The power board and the display board connected failure; - The display board of communicate part is damaged. - The Main board is damaged.	- Check the connection. - Replace the display board. - Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.



Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Installation du produit
Guide de démarrage rapide
Consignes d'utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Dépannage

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

Pièces

Description	Quantité
A Support	x 8
B Vis 3,9 x 6	x 8
C Grille	x 1
D Filtre à graisses	x 1
E Vis 3,5 x 14	x 6
F Plaque de suspension	x 1
G Filtre à charbon actif utilisé en mode Recirculation de l'air	x 2
H Tuyau droit de 280 mm	x 1
I Tuyau courbe	x 1
J Tuyau droit de 126 mm	x 1
K Extrémité de tuyau	x 1
L Grille	x 1
M Ruban adhésif	x 12
N Tuyau droit de 700 mm	x 1
O Coude horizontal	x 1

Spécifications

Mode arrêt (W)	0,5
Mode veille (W)	/
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	1
---	---

Valeur en mode veille conforme à la réglementation 2023/826.

Installation du produit

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucun élément de structure n'interfère avec l'espace disponible.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'espace libre et aux normes et réglementations applicables.
- Ce produit étant volumineux, la présence de deux techniciens est requise pendant l'installation afin que celle-ci soit correctement réalisée.

Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson est suffisant.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.



ATTENTION !

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque.
- La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

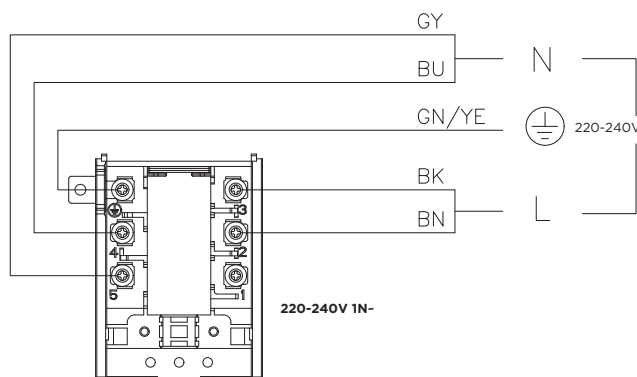
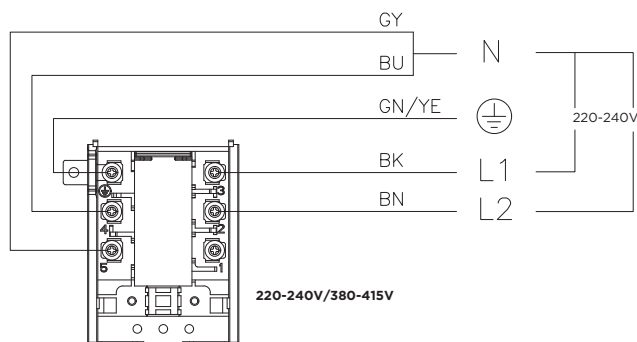
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du cordon d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.

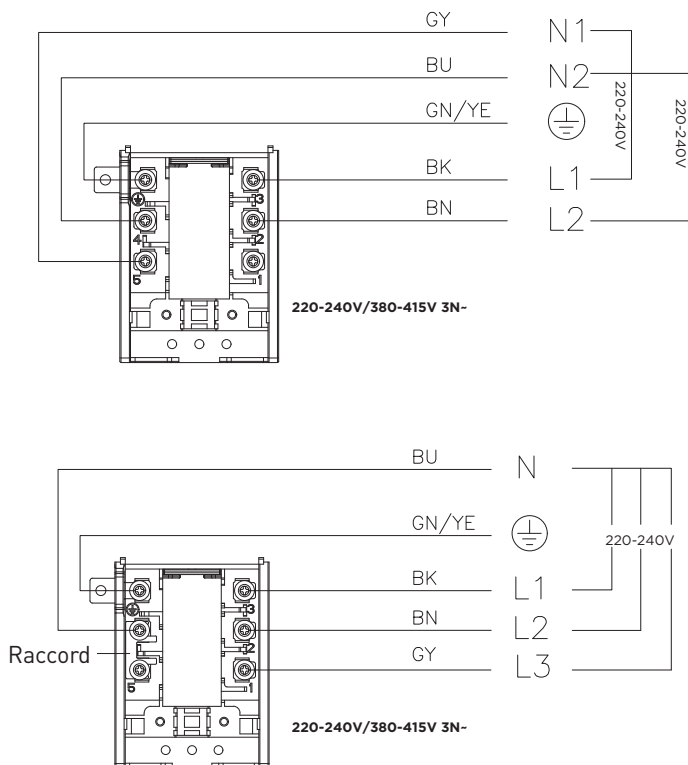
Contactez un électricien pour vérifier si le système de câblage domestique est adapté sans modifications nécessaires. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

- Si le nombre total de foyers de l'appareil choisi est de 4 ou plus, l'appareil peut être directement raccordé au secteur via une connexion électrique monophasée, comme illustré plus bas.
- Si le cordon est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être réalisée par un agent de service après-vente à l'aide d'outils spéciaux afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au secteur, il est nécessaire d'installer un disjoncteur omnipolaire avec un espace de 3 mm au minimum entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux réglementations de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Le cordon d'alimentation doit être vérifié de manière régulière et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.



B

Utilisation de l'appareil



Guide de démarrage rapide



ATTENTION !

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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire le riz

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

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

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

Pour faire sauter

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

Détection de petits objets

Lorsqu'un ustensile de taille inappropriée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (comme un couteau, une fourchette ou une clé), a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute.

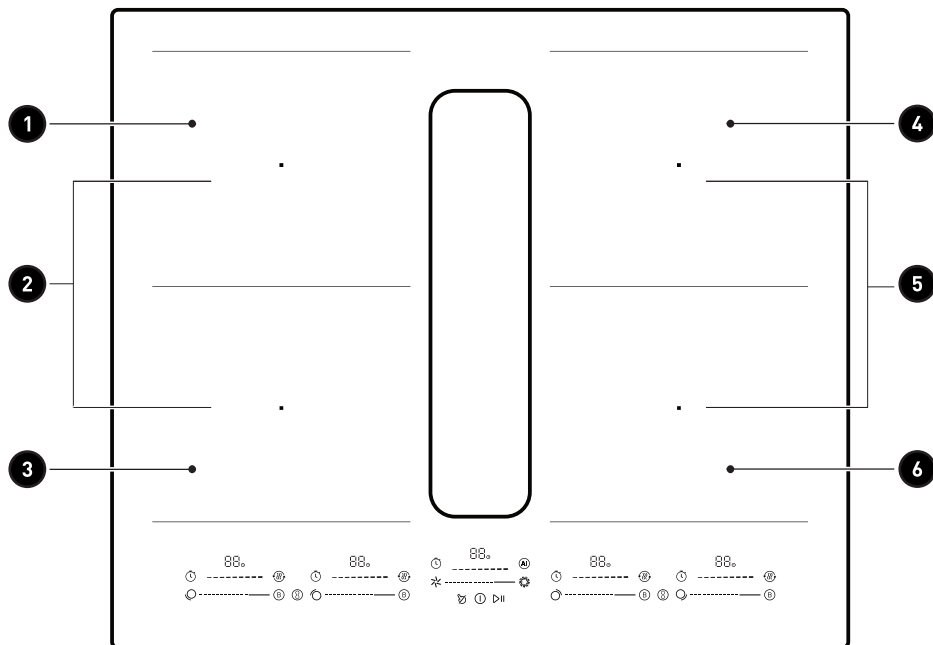
Réglages de température

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

Réglage de la température	Application
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter doucement • Faire réchauffer lentement
3 - 4	• Faire réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Faire frire • Faire cuire des pâtes
9 / Boost	• Faire revenir à feu vif • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Consignes d'utilisation

Vue du dessus



1 Zone de cuisson arrière gauche :
2 200 W/3 300 W max.

2 Zone de cuisson gauche Flex Plus :
3 300 W/3 700 W max.

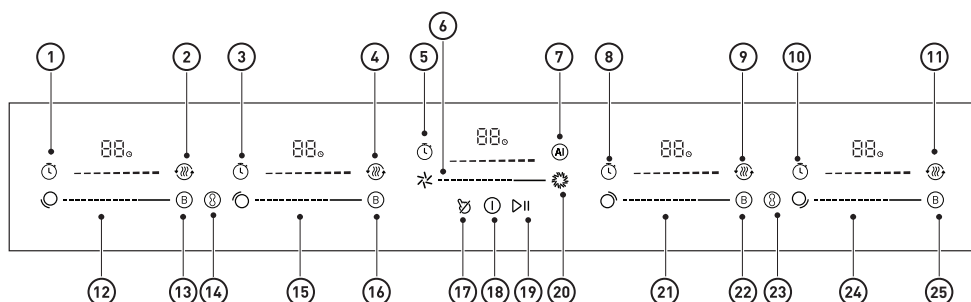
3 Zone de cuisson avant gauche :
2 200 W/3 300 W max.

4 Zone de cuisson arrière droite :
2 200 W/3 300 W max.

5 Zone de cuisson droite Flex Plus :
3 300 W/3 700 W max.

6 Zone de cuisson avant droite :
2 200 W/3 300 W max.

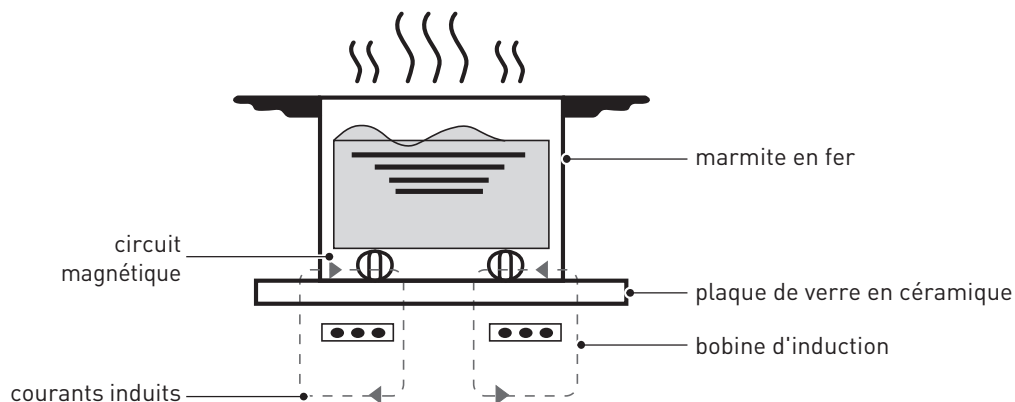
Panneau de commande



① Touche Minuteur de la zone de cuisson avant gauche	② Touche Maintien au chaud de la zone de cuisson avant gauche
③ Touche Minuteur de la zone de cuisson arrière gauche	④ Touche Maintien au chaud de la zone de cuisson arrière gauche
⑤ Touche Minuteur de la hotte à extraction	⑥ Barre de réglage de la hotte à extraction
⑦ Mode Automatique de la hotte à extraction	⑧ Touche Minuteur de la zone de cuisson arrière droite
⑨ Touche Maintien au chaud de la zone de cuisson arrière droite	⑩ Touche Minuteur de la zone de cuisson avant droite
⑪ Touche Maintien au chaud de la zone de cuisson avant droite	⑫ Barre de réglage de la zone de cuisson avant gauche
⑬ Touche Boost de la zone de cuisson avant gauche	⑭ Touche Flex Plus
⑮ Barre de réglage de la zone de cuisson arrière gauche	⑯ Touche Boost de la zone de cuisson arrière gauche
⑰ Touche Sécurité enfant	⑱ Touche Marche/Arrêt
⑲ Touche Pause	⑳ Touche Boost de la hotte à extraction
㉑ Barre de réglage de la zone de cuisson arrière droite	㉒ Touche Boost de la zone de cuisson arrière droite
㉓ Touche Flex Plus	㉔ Barre de réglage de la zone de cuisson avant droite
㉕ Touche Boost de la zone de cuisson avant droite	

Fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle génère de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson grâce à des vibrations électromagnétiques, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud car la chaleur est transférée depuis l'ustensile de cuisson.

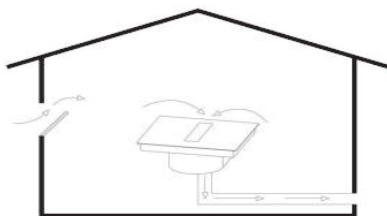


Mode de fonctionnement

Vous pouvez utiliser l'appareil en mode Extraction de l'air ou en mode Recirculation de l'air.

Mode Extraction de l'air

L'air est purifié grâce à un filtre à graisses et expulsé vers l'extérieur via un système de conduit. Le mode Extraction de l'air nécessite une arrivée d'air frais adéquate. L'appareil ne peut extraire vers l'extérieur que la quantité d'air présente dans la pièce ou entrant dans la pièce. L'air ne doit pas être rejeté dans une cheminée servant à extraire des gaz d'échappement d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.



Mode Recirculation de l'air

L'air est purifié grâce à un filtre à graisses et deux filtres à odeurs avant d'être renvoyé dans la pièce. En introduisant de l'air frais, il est possible de réduire l'humidité dans la pièce. En mode Recirculation de l'air, il est nécessaire d'installer deux filtres à odeurs. Vous trouverez les différentes options possibles pour utiliser l'appareil en mode Recirculation d'air dans notre catalogue. Vous pouvez également demander conseil à votre revendeur.

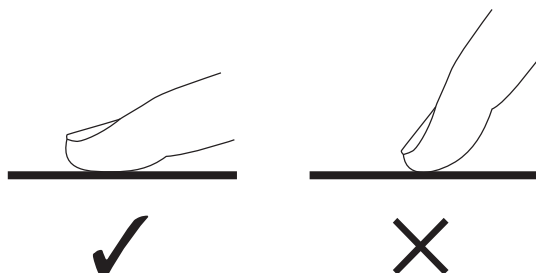


Avant d'utiliser votre nouvel appareil

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la partie « Avertissement de sécurité ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait se trouver sur votre appareil.
- Réglez le mode de fonctionnement en vous reportant à la partie « Mode de réglages utilisateur ».

Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un appui est enregistré.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les touches difficiles à utiliser.



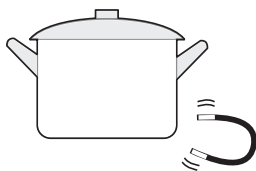
Choix des bons ustensiles de cuisson



ATTENTION !

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage en dessous de l'ustensile de cuisson.

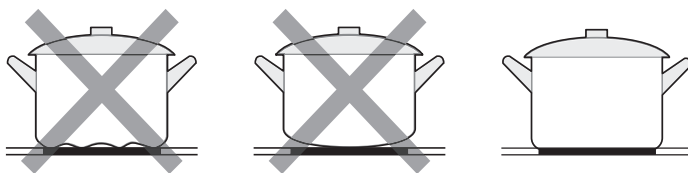
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de l'ustensile de cuisson. S'il est attiré, l'ustensile de cuisson est adapté à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 - Versez de l'eau dans l'ustensile de cuisson que vous souhaitez vérifier.
 - Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile convient à l'induction.



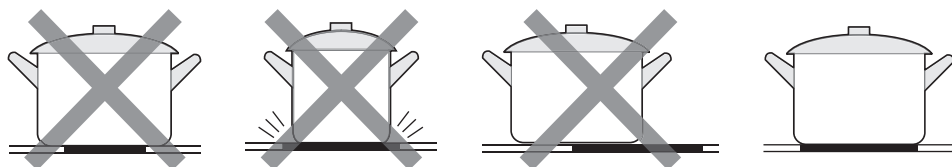
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de l'ustensile de cuisson, seule cette partie chauffera et le reste de la base pourrait ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais contient d'autres matériaux tels que de l'aluminium, cela pourrait affecter le chauffage et la détection de l'ustensile.
- Si la base de l'ustensile de cuisson ressemble aux images ci-dessous, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.



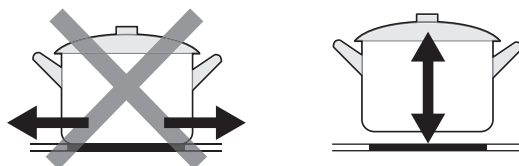
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi grand que le visual de la zone choisie. L'utilisation d'un ustensile de cuisson un peu plus large permet d'obtenir une efficacité énergétique maximale. Si vous utilisez un ustensile de cuisson plus petit, l'efficacité pourrait ne pas être optimale. Un ustensile de cuisson trop petit pourrait ne pas être détecté par la zone de cuisson. Posez toujours votre ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.



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



Dimensions des poêles/casseroles

Les zones de cuisson s'adapteront automatiquement au diamètre de la poêle/casserole, dans une certaine mesure. Cependant, la base de la poêle/casserole doit respecter un diamètre minimum selon la zone de cuisson sélectionnée. Pour obtenir des performances optimales avec votre table de cuisson, posez la poêle/casserole au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de la base de l'ustensile compatible avec l'induction		
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210 x 185 mm	120	185
210 x 383 (Flex Plus)	230	210 x 383

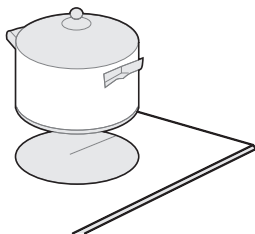
Fonctionnement

Démarrage de la cuisson

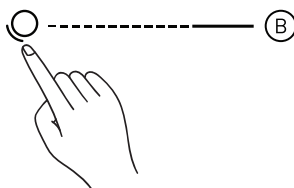
1. Maintenez la touche Marche/Arrêt appuyée pendant 1 seconde. Un bip retentit, puis les écrans affichent tous « - » et l'appareil passe en mode veille.
 - En mode veille, l'appareil passe automatiquement en mode arrêt au bout de 20 secondes si vous n'appuyez sur aucune touche.



2. Posez l'ustensile de cuisson approprié que vous souhaitez utiliser sur la zone de cuisson.
 - Veuillez vous assurer que la base de l'ustensile de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour définir le niveau de la zone de cuisson.

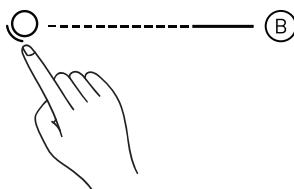


Si l'écran clignote $\underline{\text{U}}$ ou alterne entre $\underline{\text{U}}$ et le niveau de température, il est possible que :

- L'ustensile de cuisson n'est pas posé sur la zone de cuisson correcte.
- L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas compatible avec la cuisson à induction. Veuillez vous reporter à la partie « Choix des bons ustensiles de cuisson ».
- L'ustensile de cuisson utilisé est trop petit ou n'est pas posé au centre de la zone de cuisson. La zone de cuisson ne fonctionne correctement que si un ustensile de cuisson est posé dessus. Lorsqu'un ustensile de cuisson n'est pas posé sur la zone de cuisson, l'écran clignote $\underline{\text{U}}$ et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Fin de cuisson

- Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage jusqu'à l'extrémité gauche et réglez le niveau de température sur 0.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.



Indicateur de température résiduelle :

Si l'écran affiche « H » ou « h », cela signifie que la température à la surface de la zone de cuisson est trop élevée. Ne touchez pas directement la surface de la zone de cuisson avec vos mains pour éviter toute brûlure.

Vous pouvez continuer à utiliser la zone de cuisson avec sa chaleur résiduelle si vous voulez continuer à faire chauffer d'autres ustensiles de cuisson, afin d'économiser de l'énergie.

L'indicateur « H » ou « h » disparaît automatiquement lorsque la surface refroidit jusqu'à une température sans danger.

Réglage de la hotte à extraction**Mode Automatique :**

La hotte à extraction règle automatiquement son fonctionnement en fonction des réglages des zones de cuisson. Cette fonction s'active lorsqu'une zone de cuisson, quelle qu'elle soit, est allumée et la hotte à extraction s'éteindra automatiquement 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.

Mode Manuel :

Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour définir le niveau de puissance de la hotte à extraction. La hotte fonctionnera selon le niveau sélectionné. Ce mode vous permet de contrôler la hotte à extraction même si aucune zone de cuisson n'est allumée.

1. Une fois l'appareil sous tension et en mode veille, sélectionnez la zone de cuisson et lancez la cuisson. La hotte à extraction passera par défaut en mode Automatique et l'écran de la hotte affichera « A ».

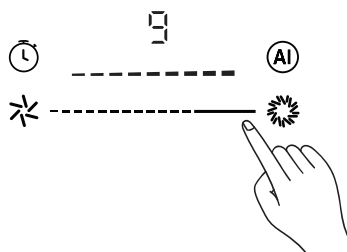


2. Vous pouvez changer le mode de fonctionnement de la hotte à extraction via la touche du mode Automatique : En mode Automatique, appuyez sur cette touche pour que la hotte à extraction passe en mode Manuel.

En mode Manuel, et lorsque la zone de cuisson et la hotte sont en marche, appuyez sur cette touche pour que la hotte passe en mode Automatique.



3. Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour ajuster le niveau de puissance de la hotte à extraction et celle-ci passera directement du mode Automatique au mode Manuel.

**REMARQUE:**

L'utilisation d'un ustensile de cuisson aux bords hauts peut nuire à l'efficacité du système d'extraction. Il est possible d'améliorer l'efficacité de la hotte à extraction en plaçant le couvercle de l'ustensile en biais.

Fonction Minuteur

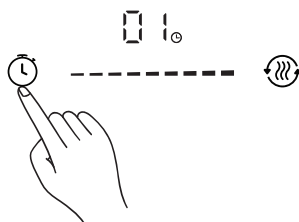
La fonction Minuteur n'est disponible que si une zone de cuisson ou la hotte à extraction est en marche. La zone de cuisson ou la hotte à extraction s'éteindra automatiquement à la fin du minuteur.

La durée maximale du minuteur est de 99 minutes, avec une valeur par défaut de 1 minute. Chaque minuteur contrôle une certaine zone et lorsque l'appareil est en mode de réglage du minuteur, l'icône ⌚ s'affiche à l'écran.

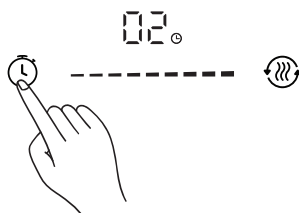
Chaque zone de cuisson et la hotte à extraction possèdent leur propre minuteur.

Réglage du minuteur

1. Appuyez brièvement sur la touche Minuteur de la zone de cuisson activée. La zone de cuisson passe alors en mode de réglage du minuteur.



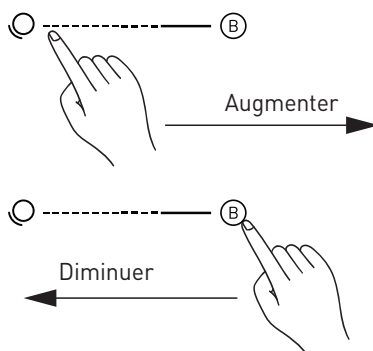
2. En mode de réglage du minuteur, appuyez brièvement sur la touche Minuteur pour augmenter la durée de 1 minute.



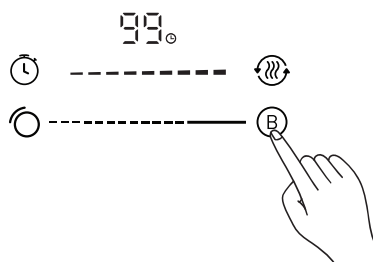
3. En mode de réglage du minuteur, maintenez la touche Minuteur appuyée pour augmenter rapidement la durée, jusqu'à une valeur maximale de 99 minutes.



4. En mode de réglage du minuteur, faites glisser votre doigt vers la droite sur la barre de réglage pour augmenter la durée du minuteur.
En mode de réglage du minuteur, faites glisser votre doigt vers la gauche sur la barre de réglage pour diminuer la durée du minuteur.



5. En mode de réglage du minuteur, appuyez brièvement sur la touche Boost pour régler le minuteur sur 99 minutes.

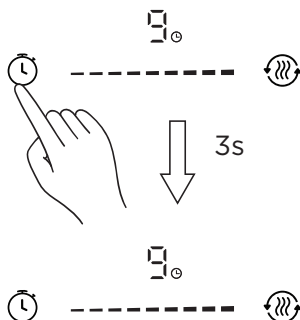


REMARQUE:

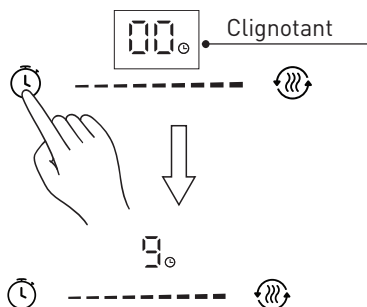
- Le mode de réglage du minuteur se désactive si vous n'appuyez sur aucune touche au bout de 3 secondes. Lorsque la durée du minuteur est réglée sur 0, le mode Minuteur est désactivé. Sinon, l'appareil passe en mode Minuteur.
- Lorsque l'appareil est en mode Automatique, seuls les minuteurs des zones de cuisson sont disponibles. Si vous réglez le minuteur de la hotte, l'appareil repassera en mode Manuel et le minuteur du mode Automatique sera annulé.

Annulation du minuteur

1. Lorsque le minuteur de cuisson est activé, appuyez longuement sur la touche Minuteur pendant 3 secondes pour désactiver la fonction Minuteur.



2. Appuyez brièvement sur le minuteur pour passer en mode de réglage, faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour régler le minuteur sur 0. L'appareil sortira du mode de réglage au bout de 3 secondes et la fonction Minuteur sera désactivée.

**REMARQUE:**

Lorsque l'icône du minuteur ne clignote pas, cela signifie que l'appareil est en mode de réglage de la température, pas en mode de réglage du minuteur.

Durées de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection garantissant la sécurité des appareils électriques. Si une zone de cuisson ou la hotte à extraction restent allumées, l'appareil cessera automatiquement de fonctionner lorsque la durée de fonctionnement en continu dépassera la durée par défaut. Vous trouverez ci-dessous un tableau avec les durées de fonctionnement par défaut selon les niveaux :

Tableau des durées de fonctionnement par défaut pour les zones de cuisson

Niveau de température	Maintien au chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Tableau des durées de fonctionnement par défaut pour la hotte à extraction

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

Tableau des durées de fonctionnement par défaut pour la fonction Boost

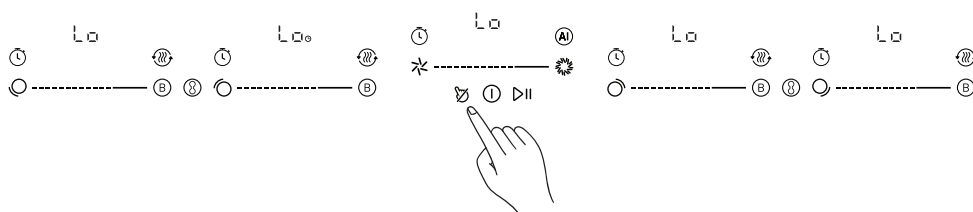
Hotte à extraction	Zone de cuisson	Zone de cuisson Flex Plus
5 min	10 min	5 min

Touche Sécurité enfant

Utilisez la fonction Sécurité enfant pour verrouiller le panneau de commande et éviter toute utilisation accidentelle (par exemple, pour éviter que des enfants n'allument une zone de cuisson par accident).

Activation de la sécurité enfant

Maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant 3 secondes pour passer en mode Sécurité enfant. Tous les écrans indiquent « Lo ». Maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant 3 secondes pour passer en mode Sécurité enfant. Tous les écrans indiquent « Lo ». Aucune opération ne sera alors possible, sauf l'arrêt.



Désactivation de la sécurité enfant

Lorsque la sécurité enfant est active :

Maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant 3 secondes pour quitter le mode Sécurité enfant.

Lorsqu'une zone de cuisson est en marche et que l'appareil est en mode Sécurité enfant, vous pouvez appuyer sur la touche Marche/Arrêt à tout moment en cas d'urgence pour éteindre l'appareil.

Lorsque la sécurité enfant est active et que l'appareil est éteint, vous devrez d'abord désactiver la sécurité enfant avant que l'appareil ne passe en mode veille.

Touche Pause

La fonction Pause ne peut être activée que lorsqu'une zone de cuisson est active. Une fois cette fonction activée, la zone de cuisson passera en mode de faible puissance. La fonction Pause se désactive 10 minutes après avoir été activée et entraîne alors l'arrêt de l'appareil.

Activation du mode Pause

Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche Pause  pour passer en mode Pause. L'écran numérique de la zone de cuisson allumée indique alors ||.

Si la hotte à aspiration est en marche, l'écran numérique de la hotte affichera ||.

Désactivation du mode Pause

En mode Pause, appuyez sur la touche Pause pour quitter ce mode. L'appareil repassera au mode de fonctionnement précédemment réglé.

Fonction Boost

La table de cuisson à induction peut chauffer plus rapidement qu'au niveau 9 lorsque la fonction Boost est activée. La hotte à extraction offre un flux d'air plus important au niveau 9 lorsque la fonction Boost est activée.

Après avoir utilisé la fonction Boost en continu jusqu'à ce qu'elle se désactive automatiquement, la zone de cuisson ou la hotte à extraction repassera automatiquement au réglage précédent. Si le réglage précédent était 0, l'appareil fonctionnera automatiquement au réglage maximal. Pour garantir la sécurité des circuits électriques domestiques, cet appareil est doté d'une fonction de gestion de la puissance. Cette fonction limite la puissance totale des zones de cuisson d'un même côté à 3,7 kW. Si une zone de cuisson fonctionne avec la fonction Boost, alors que l'autre zone de cuisson du même côté est allumée, et que la puissance totale de ces deux zones dépasse 3,7 kW, la zone de cuisson avec la fonction Boost repassera automatiquement au niveau de température maximal.

Activation de la fonction Boost :

Appuyez sur la touche Boost pour activer la fonction Boost. Si cette fonction est activée pour la hotte à extraction, l'écran de la hotte indiquera « b ». Si cette fonction est activée pour une zone de cuisson, l'écran de la zone de cuisson changera comme indiqué ci-dessous.

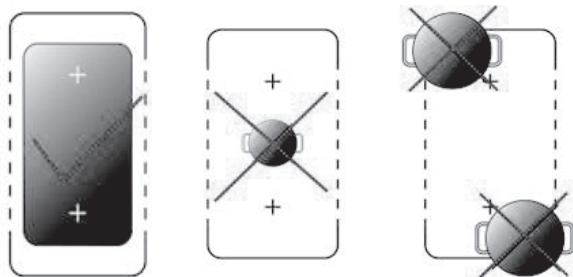


Désactivation de la fonction Boost :

- Utilisez la barre de réglage pour régler la zone de cuisson ou la hotte à extraction sur un autre niveau.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Fonction Flex Plus

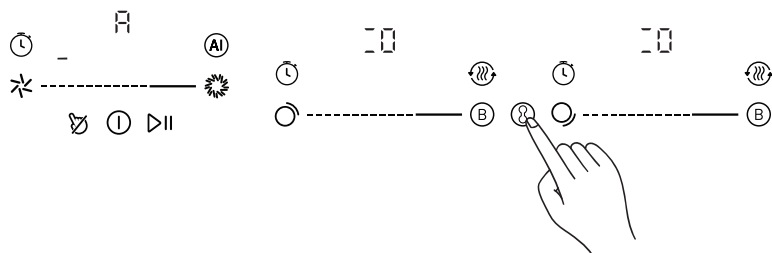
La fonction Flex Plus permet de combiner les deux zones de cuisson d'un même côté en une grande zone, afin de chauffer les ustensiles de cuisson avec une base large. Pour garantir la bonne détection de l'ustensile et une distribution de la chaleur uniforme, l'ustensile doit être correctement placé. Si vous utilisez un petit ustensile, ou si ce dernier est mal placé, la fonction Flex Plus se désactivera automatiquement.



Il n'est pas recommandé d'activer le mode Flex Plus si le côté long de l'ustensile a une longueur inférieure à 23 cm.

Activation de la fonction Flex Plus

- En mode veille, appuyez sur la touche Flex Plus pour activer cette fonction.
- Une fois la fonction Flex Plus activée, le niveau sera 0 par défaut. Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour définir le niveau de température. Le niveau sera 0 si le niveau de température est réglé avant l'activation de la fonction Flex Plus.



Désactivation de la fonction Flex Plus

Réglez le niveau de la zone de cuisson Flex Plus sur 0 et cette fonction se désactivera automatiquement au bout de 3 secondes. Appuyez sur la touche Flex Plus pour désactiver la fonction Flex Plus.

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de régler automatiquement le niveau de température afin de contrôler la température dans une certaine plage.

La fonction Maintien au chaud dispose de trois niveaux. Appuyez sur la touche Maintien au chaud une fois pour passer en mode Maintien au chaud. En mode Maintien au chaud, appuyez

à nouveau sur la touche Maintien au chaud pour changer de niveau. Lorsque la fonction Maintien au chaud est au niveau 3, appuyez sur la touche Maintien au chaud pour désactiver cette fonction et afficher le niveau 0.

Niveau de maintien au chaud	Écran numérique	Température
1	8	40 °C
2	8	75 °C
3	8	90 °C

La température de la fonction Maintien au chaud dépend du niveau sélectionné, du matériau de l'ustensile utilisé et des conditions de cuisson.

La température de la fonction Maintien au chaud est uniquement fournie à titre indicatif.

Désactivation de la fonction Maintien au chaud

Appuyez sur la touche Maintien au chaud pour régler le niveau sur 0.

Faites glisser votre doigt sur la barre de réglage pour définir le niveau. Le mode Maintien au chaud sera désactivé pour cette zone de cuisson, et elle chauffera au niveau réglé.

Appuyez sur la touche Boost. Le mode Maintien au chaud sera désactivé pour cette zone de cuisson et elle chauffera au niveau réglé. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.

Conseils de nettoyage

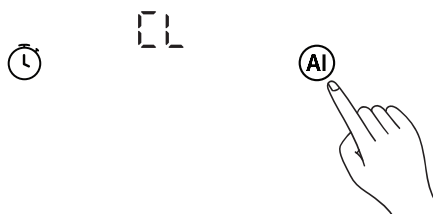
Lorsque la hotte à extraction et la zone de cuisson ont fonctionné en même temps pendant un total de 80 heures, l'écran de la hotte à extraction indique « CL ».

Si l'écran affiche « CL », vérifiez si le filtre est sale et nettoyez-le selon les consignes de nettoyage. Une fois le nettoyage du réservoir d'eau terminé, l'indication « CL » disparaîtra.

Réinitialisation du rappel de nettoyage

1. Une fois le réservoir d'eau nettoyé, installez-le correctement sur l'appareil. L'indication disparaîtra automatiquement.
2. Utilisez l'option « h4 » en mode de réglages utilisateur pour réinitialiser le rappel de nettoyage.
3. Vous pouvez également supprimer le rappel en utilisant la touche du mode Automatique de la hotte à extraction.

Lorsque l'indication « CL » est affichée, maintenez la touche du mode Automatique de la hotte appuyée pendant 3 secondes pour faire disparaître ce rappel de nettoyage.



Si le réservoir d'eau n'est pas installé correctement, l'écran numérique de la hotte à extraction l'indiquera comme suit :



REMARQUE:

Un excès d'huile sur le filtre peut nuire à l'efficacité de la hotte à extraction, et laisser l'eau trop longtemps dans le réservoir peut causer l'apparition d'odeurs. Il est recommandé de nettoyer le filtre et le réservoir d'eau dès qu'ils commencent à être sales.

Conseils de remplacement du filtre

En mode Recirculation de l'air, lorsque la hotte à extraction et la zone de cuisson ont fonctionné en même temps pendant un total de 750 heures, l'écran de la hotte à extraction indique « FC ». L'indication « FC » à l'écran indique que le filtre doit être remplacé. Veuillez vous reporter au guide de remplacement du filtre pour remplacer le filtre.

Réinitialisation du rappel de remplacement du filtre

1. Une fois le filtre remplacé, utilisez l'option « h3 » dans le mode de réglages utilisateur pour réinitialiser le rappel de remplacement du filtre.
2. Vous pouvez également supprimer le rappel en utilisant la touche du mode Automatique de la hotte à extraction.
Lorsque l'indication « FC » est affichée, maintenez la touche du mode Automatique de la hotte appuyée pendant 3 secondes pour faire disparaître ce rappel de remplacement.



Mode de réglages utilisateur**Guide d'utilisation :**

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et l'appareil passe alors en mode veille.
2. Maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant 3 secondes pour activer le mode Sécurité enfant.
3. Maintenez la touche Boost de la zone avant gauche appuyée pendant 3 secondes pour passer en mode de réglages utilisateur. L'écran de la zone de cuisson arrière gauche indiquera « c ».
4. Appuyez sur la touche Boost de la zone avant gauche pour passer en mode de sélection dans la liste du menu. L'écran de la zone de cuisson arrière gauche indiquera le numéro d'index de la liste actuelle (par ex., c0) et l'écran de la zone de cuisson avant gauche indiquera la valeur actuelle réglée pour le numéro d'index correspondant.
5. Appuyez sur la touche Sécurité enfant pour changer de numéro d'index (par ex., c0 → c1 → c2...).
6. Appuyez sur la touche Boost de la zone avant gauche pour changer la valeur actuelle réglée pour le numéro d'index correspondant.
7. Après avoir défini les réglages, maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant 3 secondes pour enregistrer tous les réglages et quitter le mode de réglages utilisateur.

**REMARQUE:**

- Les opérations des étapes 1 à 3 doivent être réalisées dans les 15 secondes, sinon l'opération sera considérée comme invalide et vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Une fois en mode de réglages utilisateur, si vous n'appuyez pas sur la touche requise dans les 30 secondes, l'appareil quittera le mode de réglages utilisateur automatiquement et les réglages ne seront pas enregistrés.

Tableau des réglages utilisateur :

Index	Description	Options
c0	Restauration des paramètres d'usine.	0 : Pas de restauration (par défaut) 1 : Restauration
c3	Réglage de la limite de puissance.	28 : 2,8 kW 35 : 3,5 kW 45 : 4,5 kW 58 : 5,8 kW 74 : 7,4 kW (par défaut)

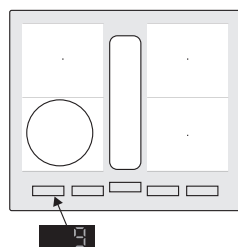
c4	Test de qualité pour ustensile de cuisson.	0 : Ne pas passer en mode de test de qualité pour ustensile de cuisson (par défaut) 1 : Passer en mode de test de qualité pour ustensile de cuisson Une fois le mode activé, appuyez longuement sur la touche de sélection de la zone de cuisson pendant 3 s pour passer en mode de test de qualité pour ustensile de cuisson (au bout de 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) s'affichera à l'écran).
c5	Réglage des sons de notification.	0 : Sons activés (par défaut) 1 : Sons désactivés
c7	Réglage de la luminosité de l'écran.	Niveau de luminosité : 1-5 Par défaut : 5
c8	Interrupteur des fonctions de transfert d'ustensile de cuisson.	0 : Arrêt (par défaut) 1 : Marche
h1	Réglage du mode du système de circulation d'air de la hotte à extraction.	0 : Inversé 1 : Mode Recirculation de l'air 2 : Mode Extraction de l'air (par défaut)
h2	Réglage de l'arrêt différé de la hotte à extraction.	0 : Désactivé (par défaut) 1 : 1 min 2 : 2 min 5 : 5 min 10 : 10 min 20 : 20 min
h3	Réglage de réinitialisation de la durée d'utilisation du filtre.	0 : Aucune réinitialisation (par défaut) 1 : Réinitialisation
h4	Réinitialisation du rappel de nettoyage.	0 : Aucune réinitialisation (par défaut) 1 : Réinitialisation

Description des fonctions de transfert d'ustensile de cuisson [C8] :

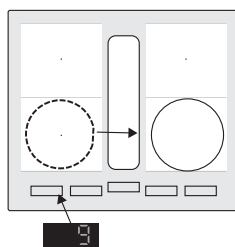
Après activation des fonctions de transfert d'ustensile de cuisson, allumez la zone de cuisson sans le mode Boost et déplacez l'ustensile de cuisson vers la zone de cuisson inactive. Lorsque la détection de transfert est terminée, l'écran de la zone de cuisson vers laquelle le transfert s'effectue clignotera et émettra un son d'alerte. Appuyez alors sur la touche Pause pour confirmer le transfert.

Si la zone de cuisson depuis laquelle le transfert est effectuée a un minuteur réglé, le minuteur et le temps écoulé seront également transférés. Le transfert n'est pas possible à partir d'une zone de cuisson avec le mode Boost activé.

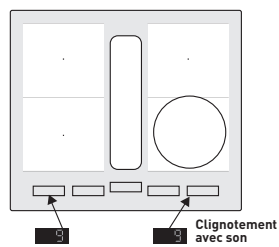
Par exemple :



Allumez la zone avant gauche et réglez la température.

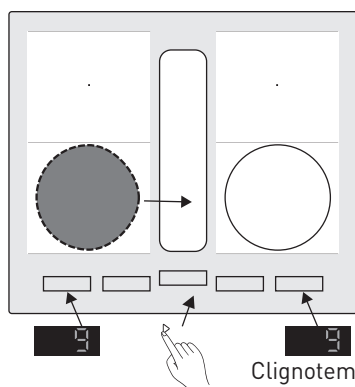


Une fois la température réglée atteinte, transférez la casserole de la zone avant gauche vers la zone avant droite.

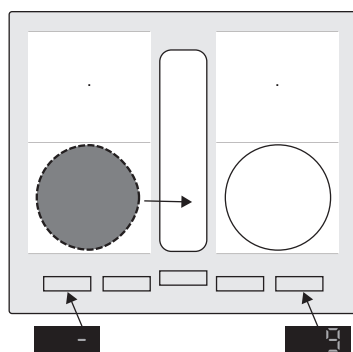


Lorsque la zone de droite détecte la casserole, le niveau clignote à l'écran et un son retentit.

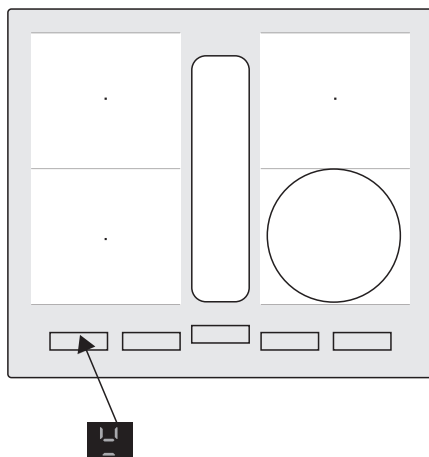
Transfert confirmé



Appuyez sur la touche Pause pour confirmer le transfert.



La zone avant droite chauffe alors jusqu'au même niveau que la zone avant gauche.

Transfert non confirmé

1. Aucune icône de casserole n'est affichée sur l'écran avant gauche.
2. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, ou au bout de 10 secondes, le transfert est annulé.

Consignes de désactivation de l'arrêt différé de la hotte à extraction :

Après avoir défini le délai d'arrêt différé de la hotte à extraction, si la hotte et la zone de cuisson fonctionnent en même temps pendant plus de 30 secondes, la fonction d'arrêt différé de la hotte sera déclenchée. Si la hotte est éteinte à ce stade, elle continuera de fonctionner au niveau 1 jusqu'à ce que le délai d'arrêt différé soit écoulé puis elle s'éteindra automatiquement.

Réglage du mode du système de circulation d'air de la hotte à extraction :

Chiffre affiché	Mode	Description
1	Mode Recirculation de l'air	L'air circule en interne et le filtre à charbon en cube doit être installé.
2	Mode Extraction de l'air	L'air est évacué vers l'extérieur.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil fonctionne de manière efficace sur la durée, il est important de le nettoyer et de l'entretenir avec soin.

Nettoyage de la table de cuisson

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

Problème	Solution	Important !
Débordements de liquides en ébullition, résidus fondus, et renversements d'aliments sucrés chauds sur la plaque en verre.	Éliminez immédiatement ces résidus avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir adaptés aux tables de cuisson à induction, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de la prise murale. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les résidus pour les pousser vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les saletés ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 figurant plus haut dans la partie « Saletés dues à l'utilisation quotidienne ».	• Éliminez les taches laissées par des résidus fondus, des aliments sucrés ou des débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque en verre, il pourrait être difficile de les retirer et elles pourraient même endommager de façon irrémédiable la surface en verre. • Risque de coupures : les grattoirs ont une lame qui est très tranchante lorsque le capot de sécurité est retiré. Utilisez-les avec une extrême prudence et rangez-les en toute sécurité hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le liquide. 3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre humidifiés. 4. Séchez complètement la zone en l'essuyant avec du papier essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles pourraient ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous de bien essuyer la zone de commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.

Nettoyage de la grille, du filtre à graisses et du filtre à charbon actif

Le filtre à graisses permet de filtrer la graisse issue des vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état, vous devez nettoyer le filtre à graisses de manière régulière.

**AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !**

Les dépôts de graisse sur le filtre à graisses peuvent s'enflammer.

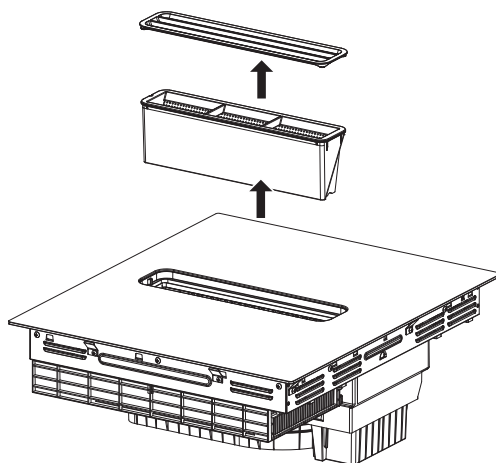
- N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisses.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.
- Ne manipulez jamais de flammes nues à proximité de l'appareil (par ex., en faisant flamber des aliments).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible (par ex., chauffage au bois ou au charbon), sauf si l'appareil de chauffage dispose d'un couvercle scellé non amovible. Il ne doit pas y avoir de projections d'étincelles.

ATTENTION

La table de cuisson peut être endommagée par les graisses tombant du filtre à graisses. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisses tous les 7 jours.)

Retirez la grille **(C)** et le filtre à graisses **(D)** et d'en disposer correctement.

- La graisse peut s'accumuler au fond du bac. Tenez le filtre à graisses à l'horizontale pour éviter que la graisse ne s'écoule.
- Sortez la grille et le filtre à graisses du haut vers le bas.



Nettoyage à la main du filtre à graisses ou de la grille

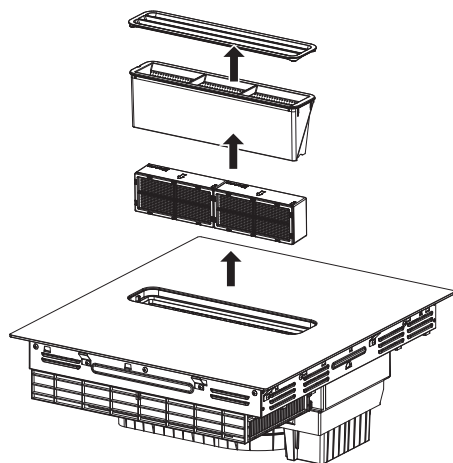
1. Faites tremper le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins. Utilisez un solvant dégraissant pour taches tenaces.
3. Rincez soigneusement le filtre à graisses.
4. Laissez le filtre à graisses sécher.

Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle

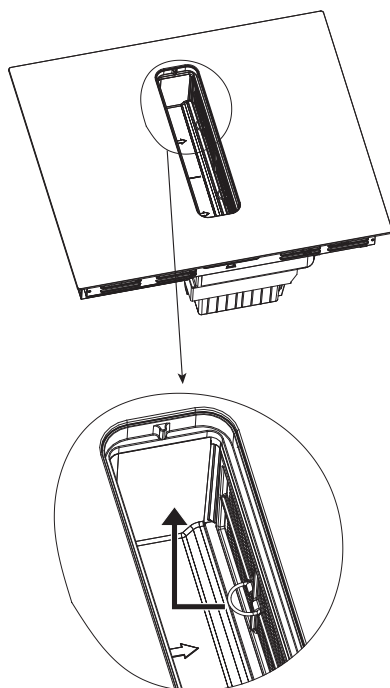
1. Placez le filtre à graisses dans le lave-vaisselle sans le bloquer. Pour un nettoyage optimal, couchez le filtre à graisses du côté filtre dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les filtres à graisses très sales avec des outils. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lavage au lave-vaisselle en choisissant une température de 70 °C au maximum.
3. Laissez le filtre à graisses sécher.

Nettoyage du filtre à charbon actif

Sortez la grille (C), le filtre à graisses (D) et le filtre à charbon actif (G) l'un après l'autre, de haut en bas.



Sortez le filtre à charbon actif à la main en utilisant l'anneau métallique et en le soulevant.



Nettoyage et remplacement

1. Placez le filtre à charbon actif dans le lave-vaisselle, ajoutez du détergent et utilisez le programme standard (1,5 à 3 h) pour le nettoyer.
2. Faites tremper le filtre à charbon actif dans de l'eau chaude (60 à 80 °C) pendant 1 à 2 heures, ajoutez du détergent à l'eau chaude et rincez à l'eau claire après le trempage.
3. Pour maintenir le filtre à charbon actif en bon état, nettoyez-le régulièrement et remplacez-le rapidement dès que sa durée de vie utile arrive à son terme, après 5 ans d'utilisation.
4. Vous pouvez obtenir des filtres à charbon actif auprès de revendeurs spécialisés ou du service client.
5. Reportez-vous au manuel d'installation pour plus de détails sur l'installation du filtre à charbon actif.

Séchage

1. Placez le bloc à charbon actif au four et faites-le cuire pendant 3 heures (à 150 °C).
2. Utilisez un souffleur d'air chaud pour le sécher pendant 0,5 heure.

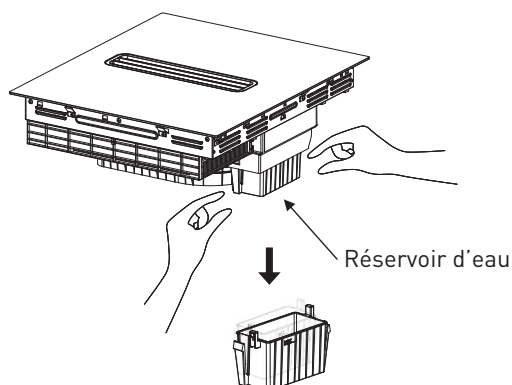


REMARQUE:

- N'utilisez pas de détergents hautement alcalins ou à base d'huile lourde (nous vous recommandons d'utiliser des tablettes/poudres pour lave-vaisselle, comme Finish, Somat ou Ecover), car ils pourraient endommager le filtre à charbon actif.
- La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80 °C, car cela pourrait sinon endommager le filtre à charbon actif.
- Ne dépassez pas une température de cuisson de 200 °C, car cela pourrait sinon endommager le filtre à charbon actif.
- Ne frottez pas le bloc de charbon actif avec force, car cela pourrait sinon endommager le filtre à charbon actif.

Nettoyage du réservoir d'eau

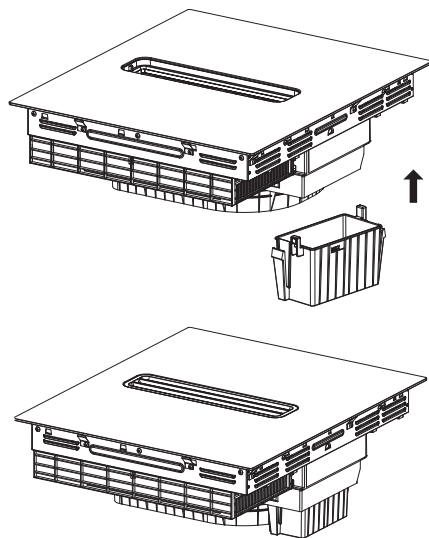
Des deux mains, enfoncez les attaches du réservoir d'eau (H) et tirez-le vers le bas.



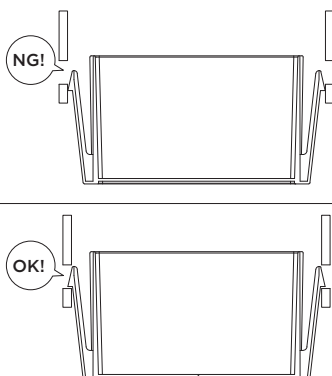
Nettoyage

Rincez le réservoir d'eau à l'eau tiède. En cas de taches d'huile, vous pouvez ajouter un produit nettoyant pour faciliter le nettoyage.

Installation du réservoir d'eau



Veillez à ce que l'attache du réservoir d'eau soit correctement enclenchée



Dépannage

L'appareil peut connaître des dysfonctionnements pendant l'utilisation. Le tableau suivant indique des causes et des solutions possibles pour ces dysfonctionnements. Afin de gagner du temps et de l'argent, il vous est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous avant de contacter le centre de réparation.

Affichage des erreurs et inspection

Cette table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien pourra vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans désassembler ou démonter la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

Code d'erreur affiché pendant l'utilisation par l'utilisateur et solution :

Codes d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
EL ou EH	La tension d'alimentation ne se situe pas dans la plage de tension nominale.	- Vérifiez si le courant d'alimentation est normal. - Mettez l'appareil en marche pour l'utiliser une fois que le courant d'alimentation est normal.
C1	La température à la surface de la table de cuisson est élevée.	- Attendez que la température à la surface de la table de cuisson revienne à la normale. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.
C2	La température du composant IGBT est élevée.	- Attendez que la température du composant IGBT revienne à la normale. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil. - Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
b2	La température du module de puissance intelligent est élevée.	- Attendez que la température du module de puissance intelligent revienne à la normale. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.
b3	Le courant de la carte pilote de la hotte est anormal.	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.

Codes d'erreur	Problème	Solution
b7	Le moteur ne démarre pas.	- Vérifiez s'il y a des corps étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez la hotte. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.
EF	Plusieurs touches de fonction sont actionnées en même temps.	Redémarrez l'appareil après avoir nettoyé le panneau de commande. Si l'anomalie persiste après le redémarrage, contactez le fournisseur.
FC	Rappel de remplacement du filtre.	Reportez-vous aux conseils de remplacement du filtre.
CL	Rappel de nettoyage.	Reportez-vous aux conseils de nettoyage.
	Rappel d'installation du réservoir d'eau.	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement installé.
Pas de récupération automatique		
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - invalide.	

Codes d'erreur	Problème	Solution
E4	Défaillance du capteur de température du composant IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte pilote de l'onduleur.
E3	Défaillance du capteur de température du composant IGBT - circuit ouvert.	
b5	Échec du démarrage de la hotte ou erreur du système du moteur.	Redémarrez l'appareil. Si l'erreur persiste, remplacez la carte pilote de la hotte ou le moteur.
bd	Défaillance de communication entre la carte d'affichage et la carte pilote de la hotte.	Remplacez la carte pilote de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte principale est défectueuse ou il y a une défaillance de communication avec le circuit tactile.	Remplacez la carte pilote de l'onduleur, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé.
F5	Défaillance du ventilateur de refroidissement.	Redémarrez l'appareil. Si l'erreur persiste, contactez le fournisseur pour faire remplacer le ventilateur de refroidissement.

Erreur spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	• Il n'y a pas de courant.	• Vérifiez que la fiche est suffisamment enfoncée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	• La carte d'alimentation accessoire et la carte d'affichage sont connectées en panne.	• Vérifiez la connexion.	
	• La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	• Remplacez la carte d'alimentation.	
	• Le tableau d'affichage est endommagé.	• Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	• Le tableau d'affichage est endommagé.	• Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	• Température élevée de la table de cuisson.	• La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être obstruée.	
	• Il y a un problème avec le ventilateur.	• Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	• La carte d'alimentation est endommagée.	• Remplacez la carte d'alimentation.	

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le chauffage s'arrête soudainement en cours de fonctionnement et l'écran affiche un « u » clignotant.	- Le type d'ustensile de cuisson n'est pas adapté. - Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié (reportez-vous au manuel d'instructions).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le cuiseur a surchauffé ;	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent « u ».	- Il y a une erreur de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'écran. - La partie de la carte d'affichage liée à la communication est endommagée. - La carte principale est endommagée.	- Vérifiez la connexion. - Remplacez la carte d'affichage. - Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Il s'agit là de l'évaluation et de l'inspection des pannes les plus courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson à induction.



Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Productinstallatie
Snelstartgids
Gebruiksaanwijzingen

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

Beschrijving	Aantal
A Beugel	x 8
B Schroef 3,9 x 6	x 8
C Rooster	x 1
D Vetfilter	x 1
E Schroef 3,5 x 14	x 6
F Bevestigingsplaat	x 1
G Actieve koolstoffilter voor luchtcirculatiemodus	x 2
H Rechte buis 280 mm	x 1
I Bochtstuk	x 1
J Rechte buis 126 mm	x 1
K Eindstuk	x 1
L Rooster	x 1
M Tape	x 12
N Rechte buis 700 mm	x 1
O Horizontale bocht	x 1

Specificaties

Uitstand (W)	0,5
Stand-bystand (W)	/
Netwerkgebonden stand-by (W)	/
De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)	1

Waarde van stand-bymodus in overeenstemming met de verordening 2023/826.

Productinstallatie

Voordat u de kookplaat installeert, controleer het volgende:

- Het werkoppervlak moet vierkant en vlak zijn en er mogen geen constructiedelen zijn die de nodige ruimte belemmeren.
- Het werkblad moet gemaakt zijn van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, zorg dat de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie moet voldoet aan alle vereisten voor wat betreft de afstand en van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- Aangezien dit product vrij groot is, is het noodzakelijk dat twee technici de installatie samen uitvoeren om deze correct te voltooien.

Na het installeren van de kookplaat, controleer het volgende

- De stroomkabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, installeer een thermische bescherming onder de basis van de kookplaat.
- De isolatieschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.



VOORZICHTIG!

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Er staan professionals voor u klaar. Voer de installatie nooit alleen uit.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, de vochtigheid kan de elektronica van de kookplaat beschadigen.
- Installeer de inductiekookplaat op een dergelijke manier zodat een goede warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De wand en de inductieverwarmingszone boven het tafelblad moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.
- Gebruik geen stoomreiniger.

De kookplaat op de stroomvoorziening aansluiten

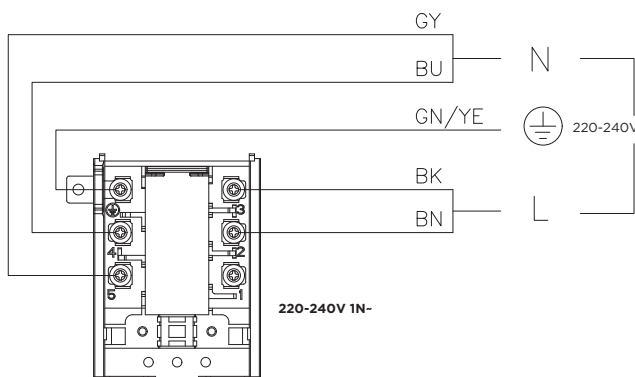
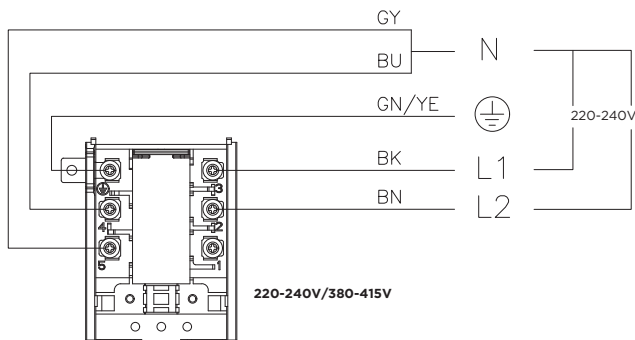
Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op de stroomvoorziening worden aangesloten. Controleer voordat u het toestel op de stroomvoorziening aansluit:

1. Het bedradingssysteem in de woning is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt afgenomen.
2. De spanning stemt overeen met de waarde op het typeplaatje.
3. De dwarsdoorsnede van de stroomkabel is bestand tegen de belasting die is opgegeven op het typeplaatje.

Gebruik voor het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening geen adapters, verloopstukken of vertakkingsapparaten, deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken. De stroomkabel mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger dan 75°C wordt.

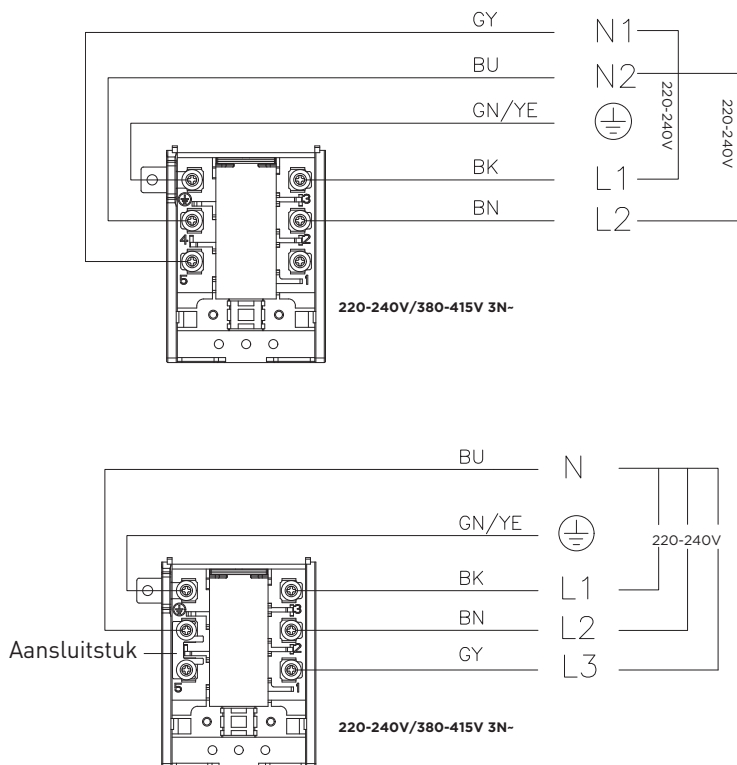
Controleer samen met een elektricien of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder aanpassingen te moeten uitvoeren. Aanpassingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

- Indien het totale aantal verwarmingszones van het gekozen apparaat niet minder dan 4 bedraagt, kan het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een eenfasige aansluiting, zoals hieronder weergegeven.
- Indien de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient deze handeling te worden uitgevoerd door de servicedienst met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale contactopening van 3 mm.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend door bevoegde technici worden vervangen.



B

Gebruik van het toestel



Snelstartgids



VOORZICHTIG!

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

Kooktips

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

Suddereren, rijst koken

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

Biefstuk dichtschrœien

Om sappige, smakelijke steaks te bakken:

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

Roerbakken

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

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een pan van een ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, wordt de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by gezet.

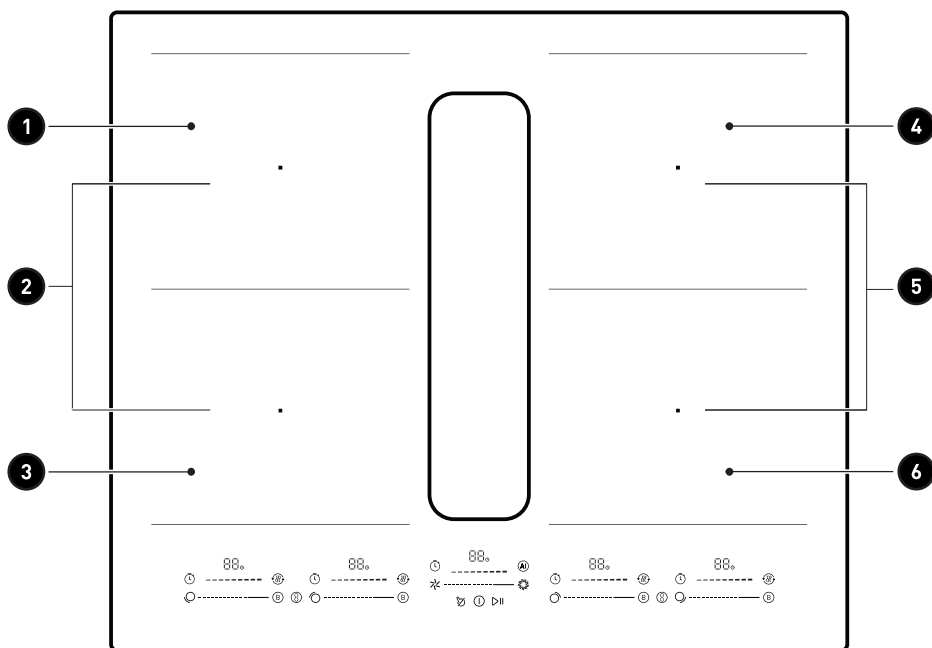
Warmte-instellingen

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

Warmte-instelling	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• bakken • pasta koken
9 / Boost	• roerbakken • dichtschroeien • soep aan de kook brengen • water koken

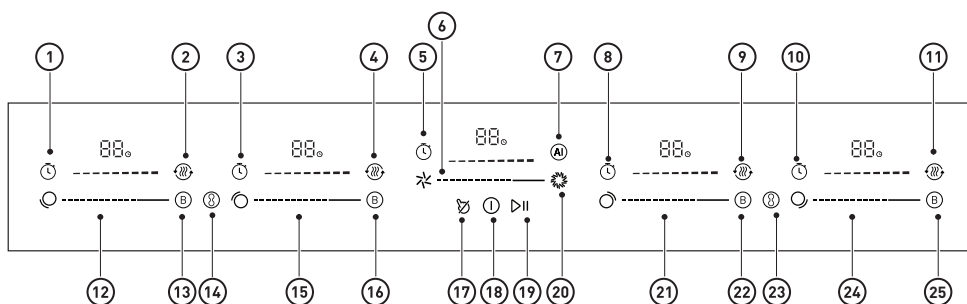
Gebruiksaanwijzingen

Bovenaanzicht



- | | |
|--|---|
| <p>1 Kookzone linksachter:
Max. 2200 W / 3300 W</p> <p>2 Flex plus-kookzone links:
Max. 3300 W / 3700 W</p> <p>3 Kookzone linksvoor:
Max. 2200 W / 3300 W</p> | <p>4 Kookzone rechtsachter:
Max. 2200 W / 3300 W</p> <p>5 Flex plus-kookzone rechts:
Max. 3300 W / 3700 W</p> <p>6 Kookzone rechtsvoor:
Max. 2200 W / 3300 W</p> |
|--|---|

Bedieningspaneel



- | | |
|---|---|
| <p>1 Timerregeling voor kookzone linksvoor</p> <p>3 Timer voor kookzone linksachter</p> <p>5 Timerregeling voor afzuigkap</p> <p>7 Automatische functie voor afzuigkap</p> <p>9 Warmhoudfunctie voor kookzone rechtsachter</p> <p>11 Warmhoudfunctie voor kookzone rechtsvoor</p> <p>13 Boostfunctie voor kookzone linksvoor</p> <p>15 Schuifbediening voor kookzone linksachter</p> <p>17 Kinderbeveiliging</p> <p>19 Pauzefunctie</p> | <p>2 Warmhoudfunctie voor kookzone linksvoor</p> <p>4 Warmhoudfunctie voor kookzone linksachter</p> <p>6 Schuifbediening voor afzuigkap</p> <p>8 Timerregeling voor kookzone rechtsachter</p> <p>10 Timerregeling voor kookzone rechtsvoor</p> <p>12 Schuifbediening voor kookzone linksvoor</p> <p>14 Flex Plus-functie</p> <p>16 Boostfunctie voor kookzone linksachter</p> <p>18 Vermogensregeling</p> <p>20 Boostfunctie voor afzuigkap</p> |
|---|---|

②① Schuifbediening voor kookzone rechtsachter

②② Boostfunctie voor kookzone rechtsachter

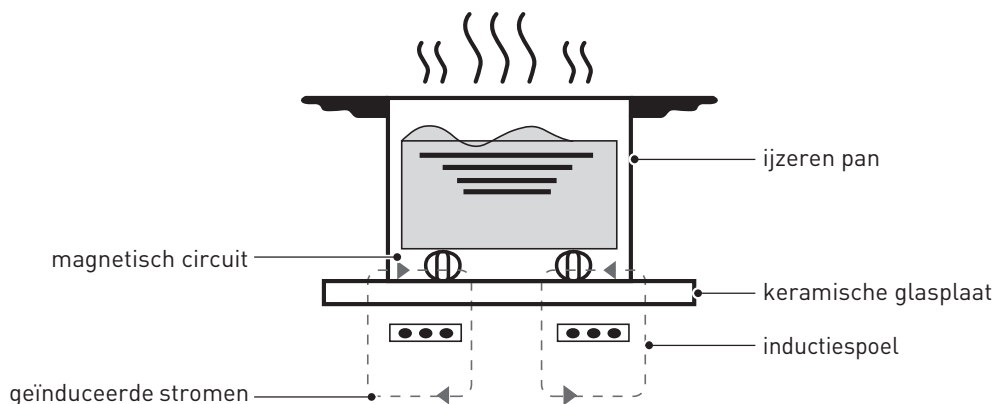
②③ Flex Plus-functie

②④ Schuifbediening voor kookzone rechtsvoor

②⑤ Boostfunctie voor kookzone rechtsvoor

Werking

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. De warmte wordt rechtstreeks in het kookgerei opgewekt door elektromagnetische trillingen, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt warm doordat de warmte van het kookgerei wordt overgedragen.

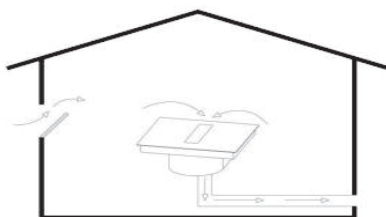


Werkingsmodus

U kunt uw apparaat gebruiken in luchtafvoermodus of in luchtcirculatiemodus.

Luchtafvoermodus

De lucht wordt gereinigd door een vetfilter en via een afvoersysteem naar buiten geleid. Bij gebruik van de luchtafvoermodus is een voldoende toevoer van verse lucht vereist. Het apparaat kan alleen de hoeveelheid lucht naar buiten afvoeren die in de ruimte aanwezig is of die in de ruimte wordt aangevoerd. De lucht mag niet worden afgevoerd via schoorstenen die worden gebruikt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.



Luchtcirculatiemodus

De lucht wordt gereinigd door een vetfilter en twee geurfilters voordat deze weer in de ruimte wordt teruggevoerd. Door toevoer van verse lucht kan de luchtvochtigheid in de ruimte worden verminderd. Bij de luchtcirculatiemodus moeten twee geurfilters worden geïnstalleerd. De verschillende opties voor het gebruik van het apparaat in luchtcirculatiemodus vindt u in onze catalogus. U kunt ook uw dealer raadplegen.



Voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding en besteed daarbij bijzondere aandacht aan het hoofdstuk "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op het apparaat aanwezig is.
- Stel de werkingsmodus in; raadpleeg hiervoor het hoofdstuk "Gebruikersinstellingen".

Aanraakbediening

- De bedieningsknoppen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet uw vingertop.
- U hoort een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijv. een keukengerei of een doek) erop ligt. Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat de bediening moeilijk te gebruiken is.



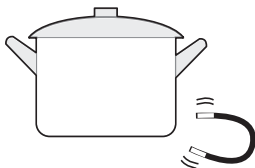
Het juiste kookgerei kiezen



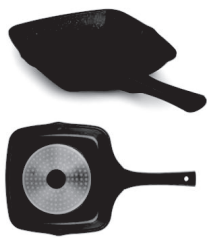
VOORZICHTIG!

Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.

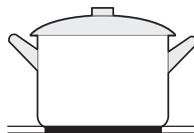
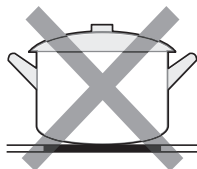
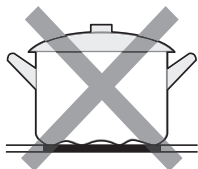
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Breng een magneet richting de bodem van het kookgerei. Als deze wordt aangetrokken, is het kookgerei geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
 - Doe wat water in het kookgerei dat u wilt controleren.
 - Als u niet knippert op het scherm en het water warmt op, dan is het kookgerei geschikt.



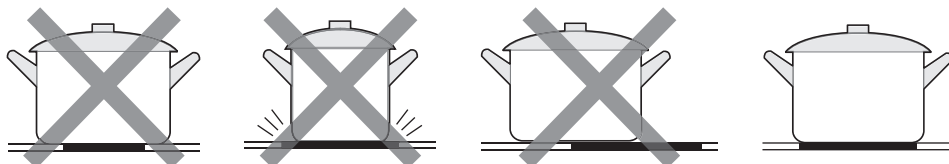
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Indien het ferromagnetische deel slechts een deel van de bodem van het kookgerei bedekt, zal alleen dat ferromagnetische gedeelte opwarmen; de rest van de bodem bereikt mogelijk geen voldoende temperatuur om te koken.
- Indien het ferromagnetische gedeelte niet homogeen is, maar andere materialen bevat zoals aluminium, kan dit de opwarming en de detectie van het kookgerei beïnvloeden.
- Indien de bodem van het kookgerei vergelijkbaar is met de onderstaande afbeeldingen, wordt het mogelijk niet gedetecteerd.



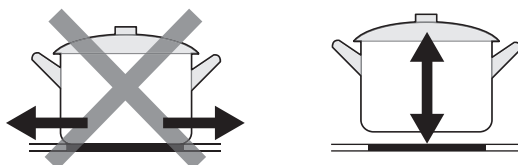
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die even groot is als de markering van de geselecteerde zone. Wanneer een iets groter kookgerei wordt gebruikt, wordt de maximale efficiëntie aangewend. Als u kleiner kookgerei gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Kookgerei dat te klein is, wordt mogelijk niet door de kookzone gedetecteerd. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.



- Til het kookgerei altijd van het apparaat – schuif het niet, aangezien dit krassen op het glas kan veroorzaken.



Afmetingen van de pan

De kookzones passen zich binnen bepaalde grenzen automatisch aan de diameter van de pan aan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de betreffende kookzone. Voor een optimale efficiëntie van uw kookplaat plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

De diameter van de bodem van inductiekookgerei

Kookzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210 x 185 mm	120	185
210 x 383 (Flex Plus)	230	210 x 383

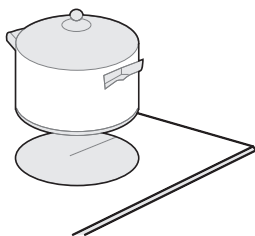
Gebruik

Verwarmen starten

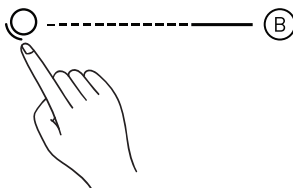
1. Houd de aan/uit-knop 1 seconde ingedrukt. Na een geluidssignaal verschijnen alle cijfers als “-” en gaat het apparaat in stand-bymodus.
 - In stand-bymodus schakelt het apparaat automatisch uit als er binnen 20 seconden geen knop wordt ingedrukt.



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



3. Gebruik de schuifbediening om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen.



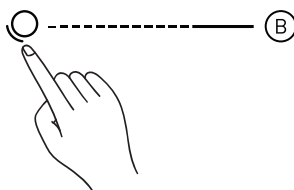
Als de cijfers knipperen $\underline{\quad}$ of afwisselen tussen $\underline{\quad}$ en het ingestelde vermogensniveau, kan dit de volgende oorzaken hebben:

- Het kookgerei staat niet op de juiste kookzone;
- Het gebruikte kookgerei is niet geschikt voor inductie. Raadpleeg het hoofdstuk “Het juiste kookgerei kiezen”.
- Het kookgerei is te klein of niet in het midden van de kookzone geplaatst.

De kookzone functioneert alleen correct wanneer er geschikt kookgerei op geplaatst is. Indien er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat, knipperen de cijfers $\underline{\quad}$ en schakelt de kookzone na 1 minuut automatisch uit.

Verwarmen beëindigen

1. Gebruik de schuifbediening helemaal naar links en stel het vermogensniveau in op 0.



2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

**Restwarmte-indicator:**

Als "H" of "h" op het display wordt weergegeven, betekent dit dat de temperatuur van het oppervlak van de kookzone te hoog is. Raak de kookzone niet rechtstreeks met uw handen aan om brandwonden te voorkomen.

U kunt de kookzone met restwarmte blijven gebruiken als u ander kookgerei wilt verwarmen; dit kan energie besparen.

De indicator "H" of "h" verdwijnt automatisch wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

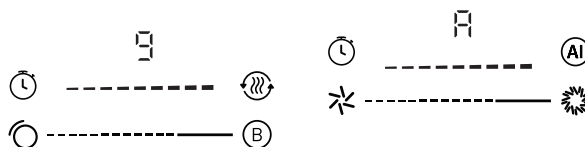
Bediening van de afzuigkap**Automatische functie:**

De afzuigkap past automatisch zijn werking aan op basis van de instellingen van de kookzones. Deze modus is actief wanneer een kookzone in gebruik is, en de afzuigkap schakelt automatisch uit 2 minuten nadat alle kookzones zijn uitgeschakeld.

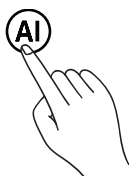
Handmatige modus

Door over de schuifbediening te schuiven om het werkniveau van de afzuigkap in te stellen, werkt deze volgens het geselecteerde niveau. In deze modus kan de afzuigkap ook worden bediend zonder dat er een kookzone actief is.

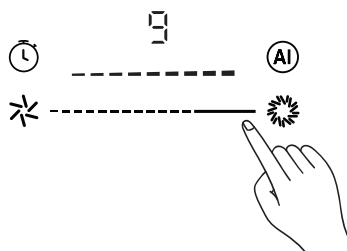
1. Nadat het apparaat is ingeschakeld en in stand-bymodus staat, selecteert u een kookzone en start u het verwarmen. De afzuigkap staat standaard in de automatische modus en de cijfers van de afzuigkap geven "A" weer.



- U kunt de werkingsmodus van de afzuigkap wijzigen met de knop voor automatische bediening van de afzuigkap: Druk in de automatische modus op de knop om over te schakelen naar de handmatige modus.
In de handmatige modus en wanneer de kookzone en de afzuigkap in werking zijn, druk op de knop om de afzuigkap naar de automatische modus te schakelen.



- Gebruik de schuifbediening om het niveau van de afzuigkap in te stellen; het apparaat schakelt dan direct van de automatische modus naar de handmatige modus.

**OPMERKING:**

Het gebruik van hoog kookgerei zorgt ervoor dat het afzuigsysteem niet optimaal werkt. Door het deksel van het kookgerei schuin te plaatsen, kan de afzuigefficiëntie worden verbeterd.

Timerfunctie

De timerfunctie is alleen effectief wanneer de kookzone of de afzuigkap in werking is. De kookzone of afzuigkap schakelt automatisch uit wanneer de timer afloopt.

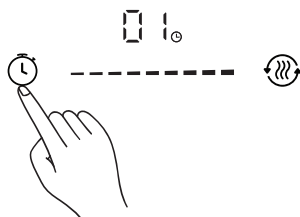
De maximale timerduur is 99 minuten, met een standaardwaarde van 1 minuut.

Elke timer werkt per bedieningszone en wanneer het apparaat in de timerinstelmodus gaat, verschijnt er een ⌚-pictogram op het scherm.

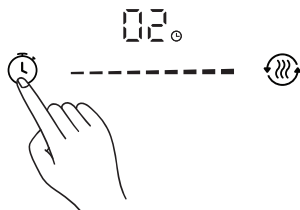
De kookzone en de afzuigkap hebben afzonderlijke timers.

Timerinstelling

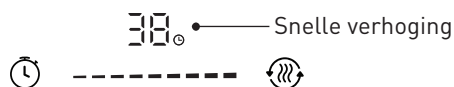
1. Druk kort op de timerknop van de kookzone die momenteel in werking is; de kookzone gaat dan naar de timerinstelmodus.



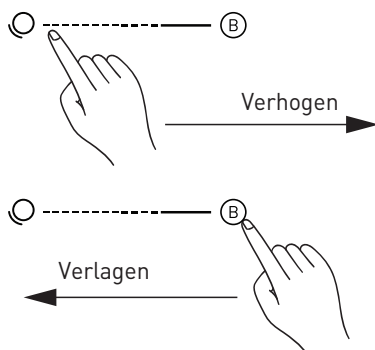
2. In de timerinstelmodus verhoogt u de timer met 1 door kort op de timerknop te drukken.



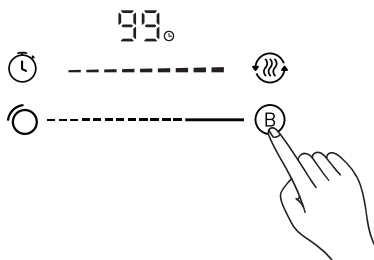
3. In de timerinstelmodus kunt u de timer snel verhogen door de timerknop ingedrukt te houden, met een maximale instelling van 99 minuten.



4. In de timerinstelmodus schuift u de schuifbediening naar rechts om de timer te verhogen. In de timerinstelmodus schuift u de schuifbediening naar links om de timer te verlagen.



5. In de timerinstelmodus stelt u de timer in op 99 door kort op de boostknop te drukken.

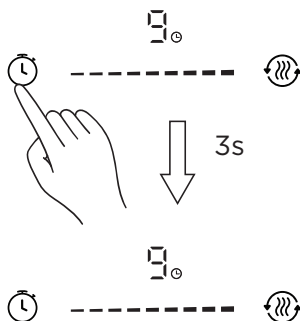


OPMERKING:

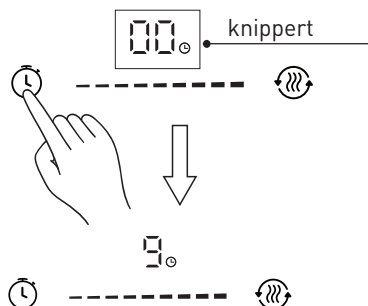
- In de timerinstelmodus wordt deze modus verlaten als er binnen 3 seconden geen knop wordt ingedrukt. Als de timerinstelling 0 is, wordt de timermodus verlaten. Anders gaat het apparaat over naar de timermodus.
- Wanneer het apparaat in de automatische modus staat, kan alleen de timer van de kookzones worden bediend. Indien de timer van de afzuigkap wordt ingesteld, schakelt het apparaat terug naar de handmatige modus en wordt de timer in de automatische modus beëindigd.

Manieren om de timer te annuleren

1. In de toestand met actieve timer houd de timerknop 3 seconden ingedrukt om de timerfunctie te beëindigen.



2. Druk kort op de timerknop om de timerinstelmodus te openen, schuif de schuifbediening om de timer op 0 te zetten; na 3 seconden wordt de timerinstelling verlaten en wordt de timerfunctie beëindigd.

**OPMERKING:**

Wanneer het timerpictogram niet knippert, betekent dit dat het vermogensniveau wordt aangepast en niet de timer.

Standaard werktijd

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor elektrische apparaten. Als de kookzone of de afzuigkap blijft werken, stopt deze automatisch wanneer de continue werkingstijd de standaard werktijd overschrijdt. Hieronder staat een tabel met standaard werktijden voor verschillende niveaus:

Tabel standaard werktijden voor kookzones

Verwarmingsniveau	Warmhouden	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktijd (u)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Tabel standaard werktijden voor afzuigkap

Verwarmingsniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktijd (u)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Tabel standaard werktijden voor boost-functie

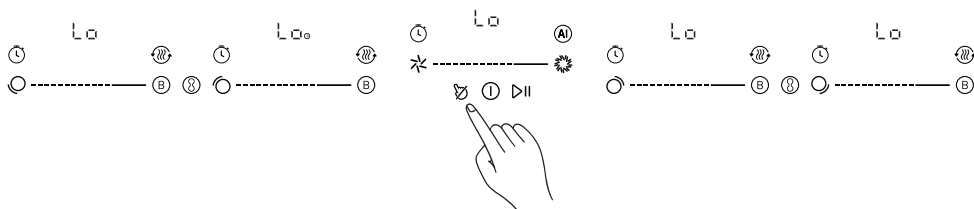
Afzuigkap	Kookzone	Flex Plus-kookzone
5 min	10 min	5 min

Kinderbeveiliging

Gebruik de kinderbeveiliging om het bedieningspaneel te vergrendelen en onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. om te voorkomen dat kinderen per ongeluk een kookzone inschakelen).

Kinderbeveiliging inschakelen

Houd de knop voor kinderbeveiliging 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te activeren; alle cijfers geven "Lo" weer. Houd de knop voor kinderbeveiliging 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te activeren; alle cijfers geven "Lo" weer. Daarna worden alle bedieningen geblokkeerd, behalve uitschakelen.



Kinderbeveiliging uitschakelen

In de kinderbeveiligingsstand:

Houd de knop voor kinderbeveiliging 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging uit te schakelen.

Wanneer het apparaat een actieve kookzone heeft en zich in de kinderbeveiligingsstand bevindt, kunt u in noodgevallen op elk moment op de aan/uit-knop drukken om het apparaat uit te schakelen.

In de kinderbeveiligingsstand moet u, nadat het apparaat is uitgeschakeld, eerst de kinderbeveiliging uitschakelen voordat het apparaat naar de stand-bymodus kan gaan.

Pauzefunctie

De pauzefunctie kan alleen worden geactiveerd tijdens het verwarmen. Na activering gaat het werkingsgebied over naar een laag vermogensniveau. Wanneer de pauzefunctie is geactiveerd, wordt deze na 10 minuten automatisch beëindigd en schakelt het apparaat uit.

Pauzestand inschakelen

Druk tijdens het verwarmen op de pauzeknop ►|| om de pauzestand te activeren. De digitale weergave van de kookzone die in werking is, toont ||.

Indien de afzuigkap in werking is, toont de digitale weergave van de afzuigkap eveneens ||.

Pauzestand uitschakelen

Druk in de pauzestand op de pauzeknop om de pauzestand te beëindigen; het apparaat keert terug naar de vorige werkingsstatus.

Boostfunctie

De inductiekookplaat kan sneller verwarmen dan niveau 9 bij gebruik van de boostfunctie. De afzuigkap heeft een hogere luchtstroom dan niveau 9 bij gebruik van de boostfunctie.

Na continu gebruik van de boostfunctie tot deze automatisch wordt beëindigd, keert de kookzone of afzuigkap automatisch terug naar de vorige instelling.

Als de vorige instelling 0 was, schakelt deze automatisch naar de maximale stand.

Om de veiligheid van huishoudelijke elektrische circuits te waarborgen, is dit apparaat uitgerust met een vermogensbeheerfunctie. Deze functie beperkt het totale vermogen van de kookzones

aan dezelfde zijde tot 3,7 kW. Als één kookzone aan dezelfde zijde in boostfunctie werkt en een andere kookzone eveneens actief is, en het totale vermogen van beide kookzones aan dezelfde zijde meer dan 3,7 kW bedraagt, zal de kookzone met de boostfunctie automatisch terugkeren naar de maximale vermogensstand.

Gebruik van de boostfunctie:

Druk op de boostknop om de boostfunctie te activeren. Als de afzuigkap deze functie activeert, geven de cijfers van de afzuigkap "b" weer. Als de kookzone deze functie activeert, veranderen de cijfers van de kookzone zoals hieronder weergegeven.

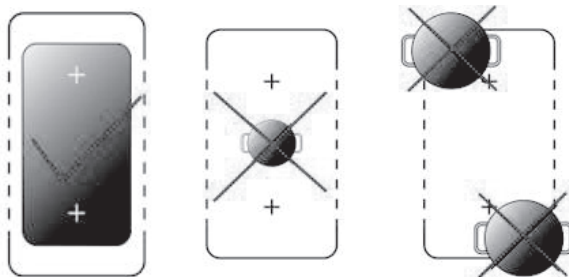


Boostfunctie uitschakelen:

- Gebruik de schuifbediening om de kookzone of afzuigkap die zich in de boostfunctie bevindt op een ander vermogensniveau in te stellen.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

Flex Plus-functie

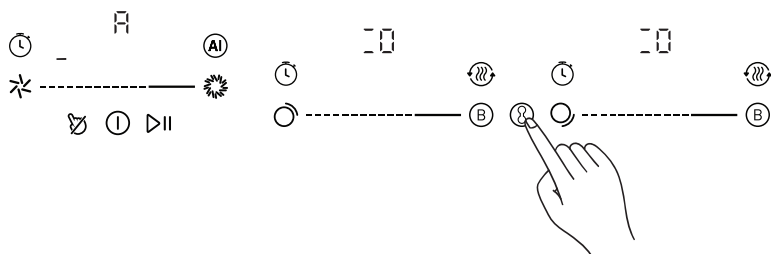
De Flex Plus-functie combineert twee kookzones aan dezelfde zijde tot één grote kookzone, waardoor kookgerei met een grotere bodem kan worden verwarmd. Voor een correcte detectie van het kookgerei en een gelijkmatige warmteverdeling moet het kookgerei correct worden geplaatst. Als klein kookgerei wordt gebruikt of het kookgerei niet correct is geplaatst, wordt de Flex Plus-functie automatisch uitgeschakeld.



Het wordt niet aanbevolen om de Flex Plus-modus te gebruiken als de lange zijde van het kookgerei kleiner is dan 23 cm.

Gebruik van de Flex Plus-functie

- Druk in stand-bymodus op de Flex Plus-knop om deze functie te activeren.
- Na activering werkt de Flex Plus-functie standaard op niveau 0. Gebruik vervolgens de schuifbediening om het verwarmingsniveau in te stellen. Het niveau blijft 0 als het verwarmingsniveau vóór het activeren van Flex Plus is ingesteld.



Manieren om de Flex Plus-functie te beëindigen

Stel het niveau van de Flex Plus-kookzone in op 0; de functie wordt dan automatisch na 3 seconden beëindigd. Druk op de Flex Plus-knop om de Flex Plus-functie te beëindigen. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie past automatisch het verwarmingsvermogen aan om de temperatuur binnen een bepaald bereik te houden.

De warmhoudfunctie heeft drie niveaus. Druk eenmaal op de knop voor de warmhoudfunctie om deze te activeren. In de warmhoudstand kunt u door opnieuw op de knop te drukken het niveau van de warmhoudfunctie wijzigen. Wanneer de warmhoudfunctie op niveau 3 staat, wordt deze uitgeschakeld en wordt niveau 0 weergegeven wanneer u nogmaals op de knop drukt.

Warmhoudstand	Digitaal display	Temperatuur
1	8	40°C
2	8	75°C
3	8	90°C

De temperatuur van de warmhoudfunctie is afhankelijk van het geselecteerde niveau, het materiaal van het gebruikte kookgerei en de kookomstandigheden.

De temperatuur van de warmhoudfunctie is uitsluitend ter referentie voor de gebruiker.

Manieren om de warmhoudfunctie te beëindigen

Druk op de knop voor de warmhoudfunctie om het niveau op 0 te zetten.

Gebruik de schuifbediening om het niveau in te stellen; de kookzone verlaat de warmhoudmodus en verwarmt op het ingestelde niveau.

Druk op de boostknop; de kookzone verlaat de warmhoudmodus en verwarmt op het ingestelde niveau. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

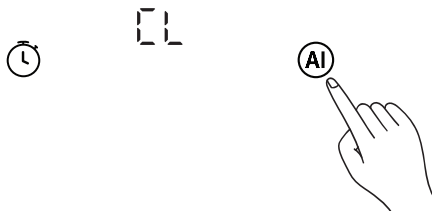
Reinigingstips

Nadat de afzuigkap en de kookzone samen in totaal 80 uur hebben gewerkt, geeft de display van de afzuigkap "CL" weer.

Als de cijfers "CL" weergegeven, controleer dan of het filter vuil is en reinig het volgens de reinigingsinstructies. Zodra de watertank is gereinigd, verdwijnt de melding "CL".

De reinigingsherinnering resetten

1. Na het reinigen van de watertank plaatst u deze correct terug in het apparaat; de melding verdwijnt dan automatisch.
2. Gebruik de optie "h4" in de gebruikersinstellingen om de reinigingsherinnering te resetten.
3. U kunt de melding ook wissen met de knop voor automatische bediening van de afzuigkap. Wanneer "CL" wordt weergegeven, houdt u de knop voor automatische afzuigkap 3 seconden ingedrukt om de CL-melding te wissen.



Als de watertank niet correct is geplaatst, geeft de digitale weergave van de afzuigkap de volgende melding weer:

**OPMERKING:**

Te veel vetvervuiling op het filter beïnvloedt de werking van de afzuigkap, en water dat te lang in de watertank blijft staan kan gemakkelijk geuren veroorzaken. Het wordt aanbevolen om het filter en de watertank tijdig te reinigen wanneer deze vervuild zijn.

Tips voor filtervervangning

In de luchtcirculatiemodus, wanneer de afzuigkap en de kookzone samen in totaal 750 uur hebben gewerkt, geeft de display van de afzuigkap "FC" weer.

De weergave "FC" geeft aan dat het filter moet worden vervangen. Raadpleeg de handleiding voor filtervervangning om het filter te vervangen.

De herinnering voor filtervervangning resetten

1. Na het vervangen van het filter gebruik de optie "h3" in de gebruikersinstellingen om de herinnering voor filtervervangning te resetten.
2. U kunt de melding ook wissen met de knop voor automatische bediening van de afzuigkap. Wanneer "FC" wordt weergegeven, houdt u de knop voor automatische afzuigkap 3 seconden ingedrukt om de FC-melding te wissen.



Gebruikersinstellingen

Bedieningshandleiding:

1. Druk op de aan/uit-knop; het apparaat gaat in stand-bymodus.
2. Houd de knop voor kinderbeveiliging 3 seconden ingedrukt om de kinderbeveiligingsstand te activeren.
3. Houd de boostknop van de kookzone linksvoor 3 seconden ingedrukt om de gebruikersinstellingen te openen. De cijfers van de kookzone linksachter geven "c" weer.
4. Druk op de boostknop van de kookzone linksvoor om de menuselectiemodus te openen. De cijfers van de kookzone linksachter tonen het huidige indexnummer (bijv. c0), en de cijfers van de kookzone linksvoor tonen de huidige instelwaarde van dat indexnummer.
5. Druk op de knop voor kinderbeveiliging om het indexnummer te wijzigen (bijv. c0 → c1 → c2...).
6. Druk op de boostknop van de kookzone linksvoor om de instelwaarde van het indexnummer te wijzigen.
7. Na het voltooiën van de instellingen houd de knop voor kinderbeveiliging 3 seconden ingedrukt om alle instellingen op te slaan en de gebruikersinstellingen te verlaten.



OPMERKING:

- De stappen 1 tot en met 3 moeten binnen 15 seconden worden uitgevoerd; anders is de handeling ongeldig en moet u opnieuw beginnen bij stap 1.
- Na het openen van de gebruikersinstellingen wordt deze modus automatisch verlaten als er binnen 30 seconden geen geldige toets wordt bediend; de instellingen worden dan niet opgeslagen.

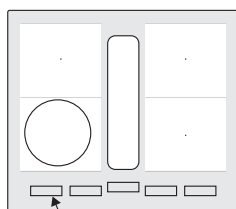
Tabel met gebruikersinstellingen:

Index	Beschrijving	Opties
c0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.	0: niet herstellen (standaard) 1: herstellen
c3	Instelling vermogenslimiet.	28: 2,8 kW 35: 3,5 kW 45: 4,5 kW 58: 5,8 kW 74: 7,4 kW (standaard)

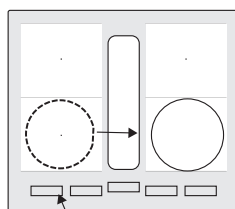
c4	Kwaliteitstest van kookgerei.	0: Niet naar de kwaliteitstest van kookgerei gaan (standaard) 1: Naar de kwaliteitstest van kookgerei gaan. Na het openen houdt de selectieknop van de kookzone 3 seconden ingedrukt om de kwaliteitscontrole van het kookgerei te starten (na 12 seconden wordt het kwaliteitsniveau (0–10) op de cijfers weergegeven).
c5	Instellingen meldingsgeluid.	0: Geluid aan (standaard) 1: Geluid uit
c7	Instelling helderheid van cijfers.	helderheidsniveau: 1-5 standaard: 5
c8	Schakelaar voor kookgerei-overdrachtsfunctie.	0: UIT (standaard) 1: AAN
h1	Instelling circulatiesysteem afzuigkap.	0: Omgekeerd 1: Luchtcirculatiemodus 2: Luchtafvoermodus (standaard)
h2	Instelling nalooptijd afzuigkap.	0: UIT (standaard) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Resetten van werktijd van filterinstelling	0: Geen reset (standaard) 1: Reset
h4	Resetten van de reinigingsherinnering	0: Geen reset (standaard) 1: Reset

Beschrijving kookgerei-overdrachtsfunctie (c8):

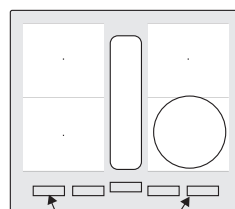
Na het activeren van de kookgerei-overdrachtsfunctie stelt u een kookzone in (behalve in boostmodus) en verplaatst u het kookgerei naar een inactieve kookzone. Wanneer de overdracht is gedetecteerd, knippert de weergave van de kookzone waarnaar wordt overgedragen en klinkt er een signaal. Druk op dat moment op de pauzeknop om de overdracht te bevestigen. Als de oorspronkelijke kookzone een timerinstelling had, worden de timerstatus en de tijd mee overgedragen. De kookzone voert geen overdracht uit wanneer deze in de boostmodus werkt. Voorbeeld:



Schakel de kookzone linksvoor in en stel het niveau in.

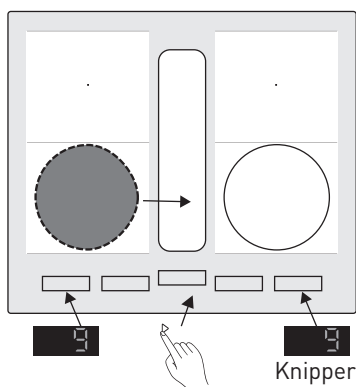


Wanneer het vermogen stabiel is, verplaats de pan van de kookzone linksvoor naar de kookzone rechtsvoor.

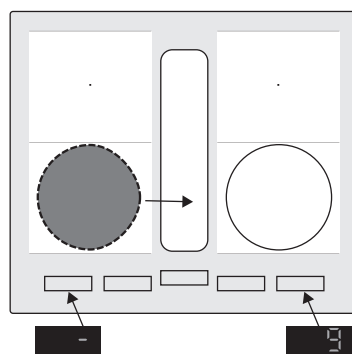


Wanneer de kookzone rechtsvoor de pan detecteert, knippert de weergave met het ingestelde niveau en klinkt er een signaal.

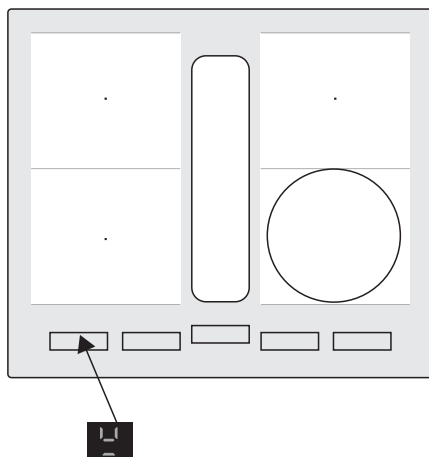
Bevestigd



Druk op de pauzeknop om de overdracht te bevestigen.



De kookzone rechtsvoor verwarmt op het niveau van de kookzone linksvoor.

Niet bevestigd

1. De weergave van de kookzone linksvoor toont het geen pan-pictogram.
2. Na het indrukken van een andere knop of na 10 seconden wordt de overdracht geannuleerd.

Instructies nalooptijd afzuigkap:

Na het instellen van de nalooptijd voor de afzuigkap, wordt de nalooptijd functie geactiveerd wanneer de afzuigkap en de kookzone gelijktijdig langer dan 30 seconden in werking zijn. Als de afzuigkap op dat moment wordt uitgeschakeld, blijft deze op niveau 1 werken totdat de ingestelde nalooptijd is bereikt, waarna deze automatisch uitschakelt.

Instructies circulatiesysteem afzuigkap:

Weergave van cijfers	Modus	Beschrijving
1	Luchtcirculatiemodus	Interne circulatie en installatie van kubusvormige koolstoffilter
2	Luchtafvoermodus	Afvoer naar buiten.

Reiniging en onderhoud

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat langdurig efficiënt blijft werken, is het belangrijk om het zorgvuldig te reinigen en te onderhouden.

Reiniging van de kookplaat

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

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

Reiniging van het rooster, vetfilter en actieve koolstoffilter

De vetfilters filteren vet uit de kookdampen. Om een goede werking te behouden, moet u het vetfilter regelmatig reinigen.

**WAARSCHUWING...Brandgevaar!**

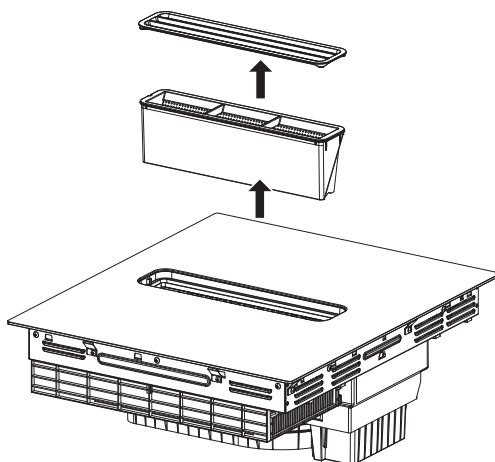
Vetafzettingen in de vetfilters kunnen vlam vatten.

- Gebruik het apparaat nooit zonder vetfilter.
- Reinig de vetfilters regelmatig.
- Werk nooit met open vuur in de buurt van het apparaat (bijv. flamberen).
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarmingsapparaat op vaste brandstof (bijv. hout of kolen), tenzij dit apparaat is voorzien van een gesloten, niet-verwijderbare afdekking. Er mogen geen vonken vrijkomen.

OPGELET

Vallende vetfilters kunnen de kookplaat eronder beschadigen. (Het wordt aanbevolen om het vetfilter elke 7 dagen te reinigen) Verwijder het rooster **(C)** en het vetfilter **(D)** en voer deze op de juiste wijze af.

- Vet kan zich ophopen in de bodem van de opvangbak. Houd het vetfilter horizontaal om te voorkomen dat vet eruit druipt.
- Neem het rooster en het vetfilter van boven naar beneden uit.



Handmatige reiniging van vetfilter of rooster

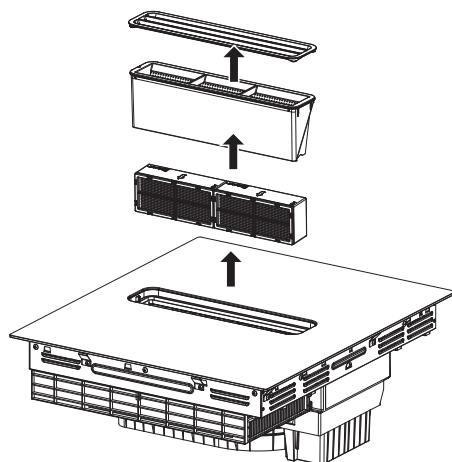
1. Week het vetfilter of rooster in warm zeepsop.
2. Gebruik een borstel om het vetfilter of rooster te reinigen.
Gebruik geen agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen.
Gebruik bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel.
3. Spoel de vetfilters grondig schoon.
4. Laat de vetfilters uitlekken.

Reiniging van het vetfilter in de vaatwasser

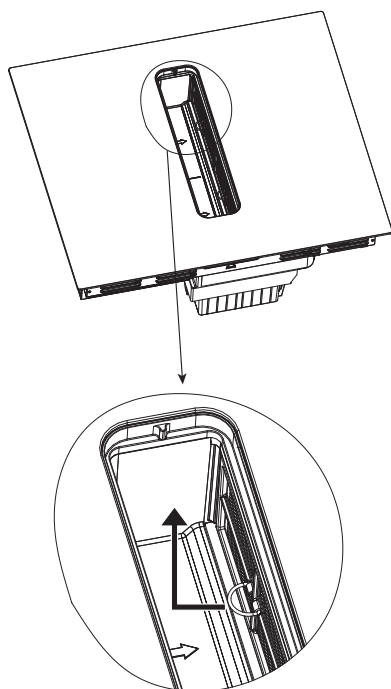
1. Plaats het vetfilter losjes in de vaatwasser en klem het niet vast.
Voor een optimaal reinigingsresultaat plaats het vetfilter met de filterzijde naar beneden in de vaatwasser.
Reinig sterk vervuilde vetfilters niet met keukengerei.
Gebruik geen agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen.
2. Start de vaatwasser en selecteer een temperatuur van maximaal 70°C.
3. Laat de vetfilters uitlekken.

Reiniging van het actieve koolstoffilter

Verwijder het rooster (C), het vetfilter (D) en het actievekoolstoffilter (G) één voor één van boven naar beneden.



Trek het actieve koolstoffilter met de hand aan de metalen ring naar buiten en til het omhoog.



Reiniging en vervanging

1. Plaats het actieve koolstoffilter in de vaatwasser, voeg reinigingsmiddel toe en gebruik het standaardprogramma (1,5 tot 3 uur) om het te reinigen.
2. Week het actieve koolstoffilter 1-2 uur in warm water (60-80°C), voeg reinigingsmiddel toe aan het water en spoel het na het weken af met schoon water.
3. Om een goede werking van het actieve koolstoffilter te behouden, moet u het regelmatig reinigen; vervang het tijdig wanneer de levensduur (na 5 jaar gebruik) is bereikt.
4. U kunt actieve koolstoffilters verkrijgen bij gespecialiseerde winkels of via de klantenservice.
5. Raadpleeg de installatiehandleiding voor het plaatsen van het actieve koolstoffilter.

Drogen

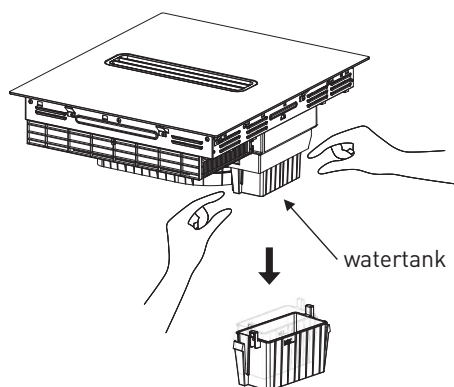
1. Plaats het gereinigde koolstoffilter in de oven en droog het gedurende 3 uur (150°C).
2. Gebruik een warme luchtblazer om het gedurende 0,5 uur te drogen.

**OPMERKING:**

- Gebruik geen sterk alkalische of sterk vetoplossende reinigingsmiddelen (wij raden vaatwastabletten/-poeders van Finish, Somat of Ecover aan), aangezien deze het actieve koolstoffilter kunnen beschadigen.
- De temperatuur van het warme water mag niet hoger zijn dan 80°C, omdat dit het actieve koolstoffilter kan beschadigen.
- Overschrijd een baktemperatuur van 200°C niet, omdat dit het actieve koolstoffilter kan beschadigen.
- Gebruik geen externe kracht om het actieve koolstoffilter te schrobben, omdat dit het actieve koolstoffilter kan beschadigen.

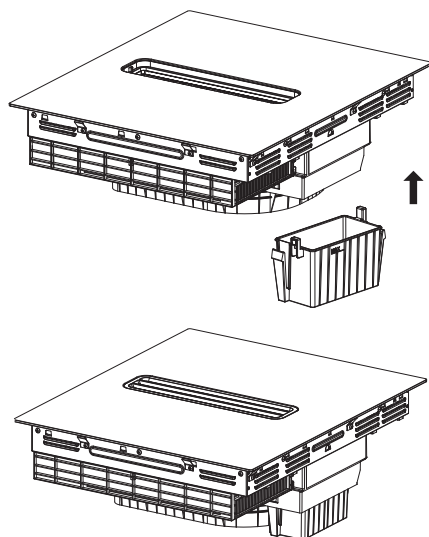
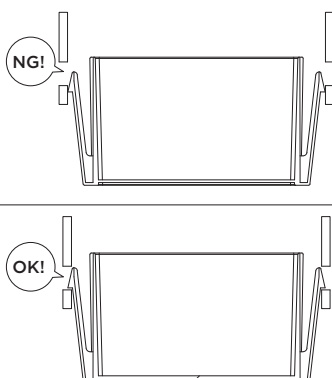
Reiniging van de watertank

Druk met beide handen op de vergrendelingen van de watertank (H) en trek deze naar beneden.



Reiniging

Spoel de watertank af met warm water. Als er olievlekken aanwezig zijn, kunt u een reinigingsmiddel gebruiken om het reinigen te vergemakkelijken.

Installatie van de watertank**Zorg ervoor dat de vergrendeling van de watertank correct is geplaatst**

Probleemoplossing

Het apparaat kan tijdens gebruik storingen vertonen. De onderstaande tabel bevat mogelijke oorzaken en oplossingen voor storingen. Om tijd en kosten voor een servicebezoek te besparen, wordt aanbevolen de onderstaande tabel zorgvuldig door te nemen.

Storingsweergave en controle

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het werkblad te verwijderen..

Probleemoplossing

Storingscode tijdens gebruik en oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
Automatisch herstel		
EL of EH	De voedingsspanning ligt niet binnen het nominale spanningsbereik.	- Controleer of de voedingsspanning normaal is. - Schakel het apparaat opnieuw in nadat de voedingsspanning normaal is.
C1	De temperatuur van het kookoppervlak is hoog.	- Wacht tot de temperatuur van het kookoppervlak weer normaal is. - Druk op de "AAN/UIT"-knop om het apparaat opnieuw te starten.
C2	De temperatuur van de IGBT is te hoog.	- Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. - Druk op de "AAN/UIT"-knop om het apparaat opnieuw te starten. - Controleer of de ventilator draait zoals het hoort; als dit niet het geval is, vervang de ventilator.
b2	De temperatuur van de IPM is te hoog.	- Wacht tot de temperatuur van de IPM weer normaal is. - Druk op de knop "AAN/UIT" om het apparaat opnieuw op te starten.
b3	De stroom van de afzuigkapbesturingsprint is abnormaal.	Druk op de knop "AAN/UIT" om het apparaat opnieuw op te starten.

Foutcode	Probleem	Oplossing
b7	De motor is niet gestart.	- Controleer of er zich vreemde voorwerpen in de motor bevinden en start de afzuigkap opnieuw. - Druk op de "AAN/UIT"-knop om het apparaat opnieuw te starten.
EF	Meerdere functietoetsen zijn tegelijkertijd ingedrukt.	Start opnieuw nadat u het bedieningspaneel hebt gereinigd. Als de storing na het opnieuw starten blijft optreden, neem dan contact op met de leverancier.
FC	Herinnering voor filtervervangning.	Raadpleeg de tips voor filtervervangning.
CL	Reinigingsherinnering.	Raadpleeg de reinigingstips.
	Herinnering installatie watertank	Controleer of de watertank correct is geïnstalleerd.
Geen automatisch herstel		
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat - kortsluiting.	
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E7	Storing temperatuursensor keramische plaat - ongeldig.	
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT - kortsluiting.	Vervang de inverterprint.
E3	Storing temperatuursensor van de IGBT - open circuit.	
b5	Start van de afzuigkap mislukt of systeemfout in de motor.	Start opnieuw; als de storing blijft optreden, vervang de besturingsprint van de afzuigkap of de motor.

Foutcode	Probleem	Oplossing
bd	Communicatiestoring tussen de displayprint en de besturingsprint van de afzuigkap.	Vervang de besturingsprint van de afzuigkap, de voedingsprint of de displayprint en controleer of de verbindingkabel beschadigd is.
EU	De verbinding tussen de displayprint en de hoofdprint is mislukt of de communicatie van de touch-IC is mislukt.	Vervang de inverterprint, de voedingsprint of de displayprint en controleer of de verbindingkabel beschadigd is.
F5	Storing ventilator.	Start het apparaat opnieuw. Als de storing blijft optreden, neem contact op met de leverancier om de ventilator te vervangen.

Specifieke storing en oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brandt niet wanneer het apparaat op de voeding is aangesloten.	Geen voeding.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	Het aanvullende voedingsbord en het displaybord zijn niet aangesloten.	Controleer de verbinding.	
	Het aanvullende voedingsbord is beschadigd.	Vervang het aanvullende voedingsbord.	
	Het displaybord is beschadigd.	Vervang het displaybord.	
Sommige knoppen werken niet of de LED-weergave is niet normaal.	Het displaybord is beschadigd.	Vervang het displaybord.	

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Het kookmodus-controlelampje brandt, maar de verwarming wordt niet ingeschakeld.	Hoge temperatuur van de kookplaat	Omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtventilatie kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator draait zoals het hoort; als dit niet het geval is, vervang de ventilator.	
	Het voedingsbord is beschadigd.	Vervang het voedingsbord.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en op het display geeft "u" al knipperend weer.	- Het type kookgerei is ongeschikt. - De diameter van het kookgerei is te klein.	Gebruik geschikt kookgerei (raadpleeg de handleiding).	Het detectiecircuit van het kookgerei is defect; vervang de voedingsprint.
	Kookplaat is oververhit;	Apparaat is oververhit. Wacht totdat de temperatuur weer normaal is. Druk op de "AAN/UIT" knop om het apparaat opnieuw in te schakelen.	
Verwarmingszones aan dezelfde kant (bijv. de eerste en de tweede zone) geven "u" weer.	- Communicatiestoring tussen de voedingsprint en de displayprint; - Het communicatiegedeelte van de displayprint is defect. - Het moederbord is beschadigd.	- Controleer de verbinding. - Vervang het displaybord. - Vervang het voedingsbord.	
Ventilatormotor klinkt niet zoals het hoort.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de lamp.	

Het bovenstaande is de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende storingen. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.



¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Instalación del producto
Guía de inicio rápido
Instrucciones de funcionamiento

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Partes

Descripción	Cantidad
A Soporte	x 8
B Tornillo de 3,9 x 6	x 8
C Rejilla	x 1
D Filtro antigrasa	x 1
E Tornillo de 3,5 x 14	x 6
F Soporte para placa colgante	x 1
G Filtro de carbón activo utilizado en el modo de recirculación de aire	x 2
H Tubo recto de 280 mm	x 1
I Tubo acodado	x 1
J Tubo recto de 126 mm	x 1
K Tubo de salida	x 1
L Rejilla	x 1
M Cinta	x 12
N Tubo recto de 700 mm	x 1
O Codo horizontal	x 1

Especificaciones

Modo apagado (W)	0,5
------------------	-----

Modo preparado (W)	/
--------------------	---

Modo preparado en red (W)	/
---------------------------	---

El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	1
--	---

Valor en modo de espera conforme al Reglamento 2023/826.

Instalación del producto

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún elemento estructural hace que se incumplan los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción se instala sobre un horno, este deberá tener integrado un ventilador de refrigeración.
- La instalación deberá cumplir todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Puesto que este producto es bastante grande, es necesario que dos técnicos trabajen juntos durante la instalación para garantizar que se realice correctamente.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala sobre un cajón o armario, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente deberá poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.



¡PRECAUCIÓN!

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca esta operación por su cuenta.
- La placa de cocción no deberá instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento por inducción situadas por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
- No se deberá utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la corriente eléctrica

Esta placa de cocción solo deberá conectarla a la red eléctrica un técnico debidamente cualificado. Antes de conectar la placa de cocción a la corriente eléctrica, compruebe que:

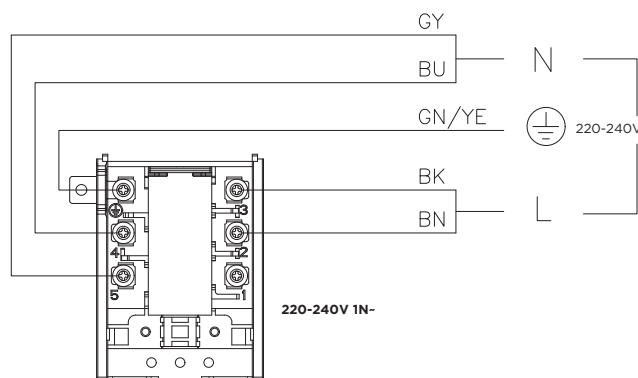
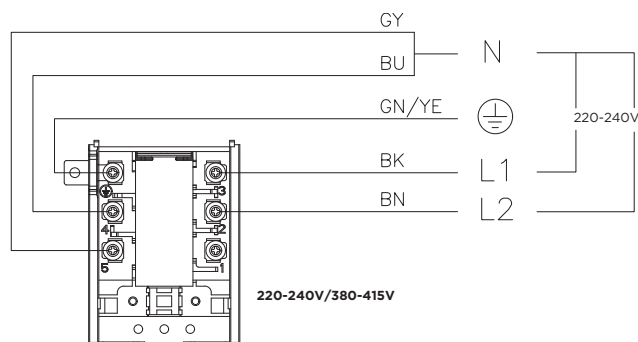
1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la alimentación que consume la placa de cocción.
2. La tensión coincide con el valor indicado en la placa de especificaciones.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de especificaciones.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.

El cable de alimentación no deberá entrar en contacto con ninguna pieza caliente y deberá colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

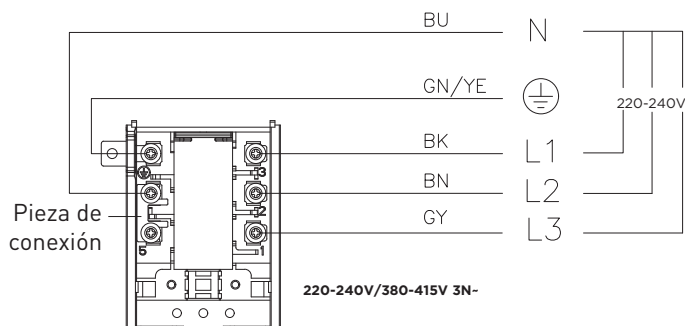
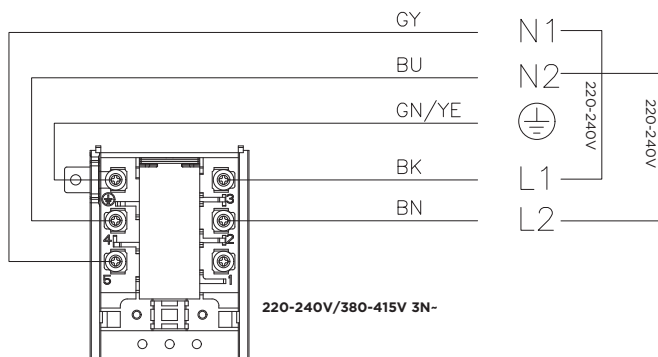
Confirme con un electricista si el sistema de cableado de su vivienda es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación deberá realizarla únicamente un electricista cualificado.

- Si el número total de unidades calefactoras del aparato que elija es igual o superior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante una conexión monofásica, tal y como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normativas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Hay que revisar el estado del cable cada cierto tiempo y solo puede sustituirlo un técnico cualificado.



B

Utilización del aparato



Guía de inicio rápido



¡PRECAUCIÓN!

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función «Boost». A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

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

Cocer a fuego lento, cocer arroz

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

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

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

Para saltear

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

Detección de objetos pequeños

Cuando se deje sobre la placa de cocción una olla o sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa entrará automáticamente en el modo de espera al cabo de 1 minuto.

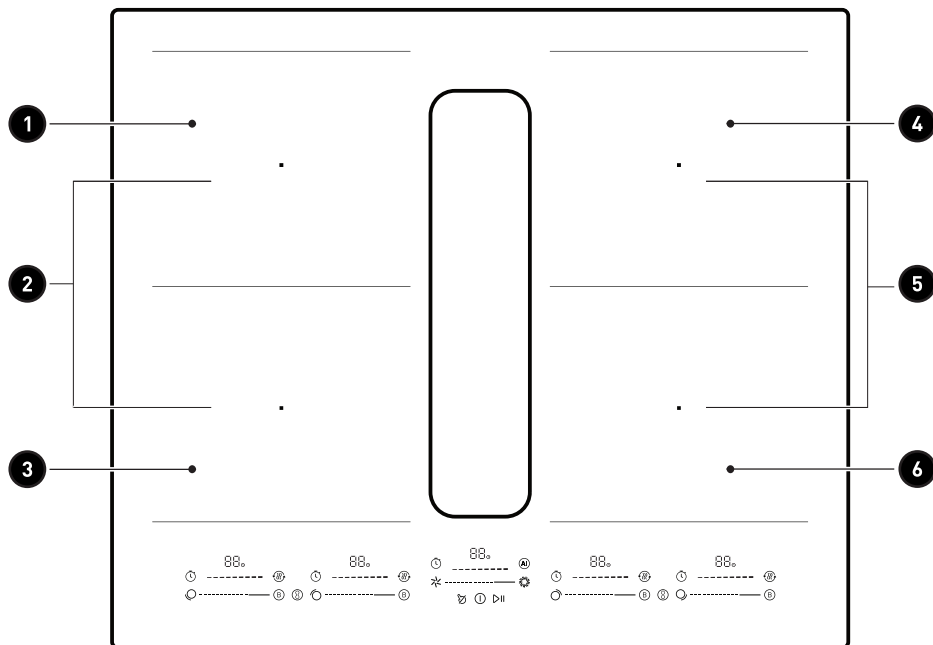
Ajustes de temperatura

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

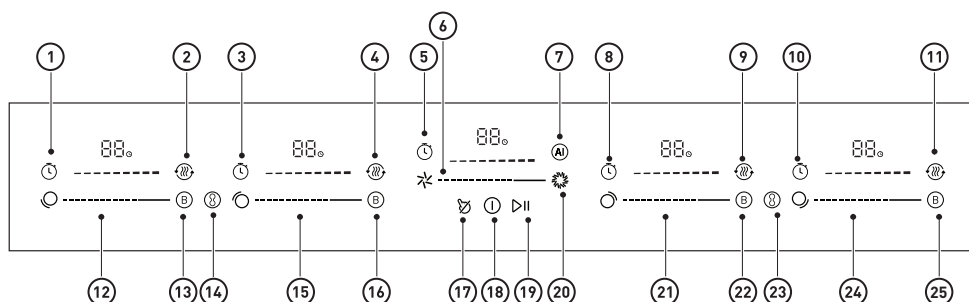
Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Freír • Cocer pasta
9 / «Boost»	• Saltear • Cocinar a la plancha • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Instrucciones de funcionamiento

Vista superior



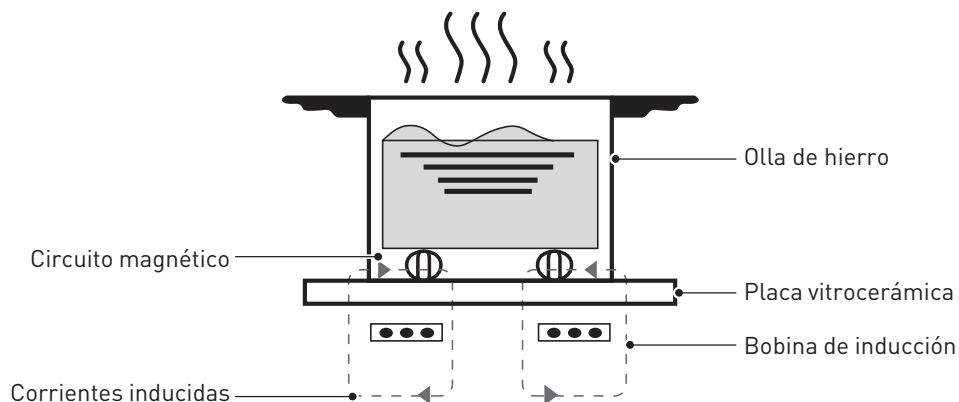
- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| 1 | Placa de cocción trasera izquierda:
Máx. 2200 W / 3300 W | 4 | Placa de cocción trasera derecha:
Máx. 2200 W / 3300 W |
| 2 | Placa de cocción Flex Plus izquierda:
Máx. 3300 W / 3700 W | 5 | Placa de cocción Flex Plus derecha:
Máx. 3300 W / 3700 W |
| 3 | Placa de cocción delantera izquierda:
Máx. 2200 W / 3300 W | 6 | Placa de cocción delantera derecha:
Máx. 2200 W / 3300 W |

Panel de control

1	Botón del temporizador de la placa de cocción delantera izquierda	2	Botón para mantener caliente la placa de cocción delantera izquierda
3	Temporizador de la placa de cocción trasera izquierda	4	Botón para mantener caliente la placa de cocción trasera izquierda
5	Botón del temporizador del extractor	6	Control deslizante del extractor
7	Extractor automático	8	Botón del temporizador de la placa de cocción trasera derecha
9	Botón para mantener caliente la placa de cocción trasera derecha	10	Botón del temporizador de la placa de cocción delantera derecha
11	Botón para mantener caliente la placa de cocción delantera derecha	12	Control deslizante de la placa de cocción delantera izquierda
13	Botón «Boost» de la placa de cocción delantera izquierda	14	Botón Flex Plus
15	Control deslizante de la placa de cocción trasera izquierda	16	Botón «Boost» de la placa de cocción trasera izquierda
17	Botón de bloqueo infantil	18	Botón de encendido
19	Botón de pausa	20	Botón «Boost» del extractor
21	Control deslizante de la placa de cocción trasera derecha	22	Botón «Boost» de la placa de cocción trasera derecha
23	Botón Flex Plus	24	Control deslizante de la placa de cocción delantera derecha
25	Botón «Boost» de la placa de cocción delantera derecha		

Cómo funciona

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Genera calor directamente en los utensilios de cocina mediante vibraciones electromagnéticas, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie de vidrio. El vidrio se calienta por el calor que le transmite la olla o sartén.

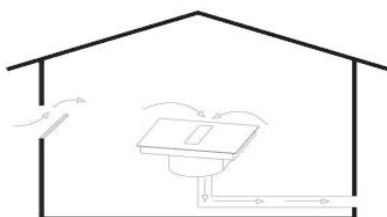


Modo de funcionamiento

Puede utilizar su electrodoméstico en modo de extracción de aire o en modo de recirculación de aire.

Modo de extracción de aire

El aire se purifica mediante un filtro antigrasa y se expulsa al exterior a través de un sistema de conductos. En el modo de extracción de aire, se necesita un suministro adecuado de aire fresco. El dispositivo solo puede extraer al exterior la cantidad de aire que hay en la habitación o que entra en ella. El aire no debe expulsarse a través de chimeneas utilizadas para evacuar los humos de aparatos de combustión de gas u otros combustibles.



Modo de recirculación de aire

El aire se purifica mediante un filtro antigrasa y dos filtros antiolor antes de volver a la habitación. Al introducir aire fresco, se puede reducir la humedad de la estancia. En el modo de recirculación de aire, hay que instalar dos filtros antiolor. En nuestro catálogo encontrará las diferentes opciones para utilizar el aparato en modo de recirculación de aire. También puede preguntarle a su distribuidor.

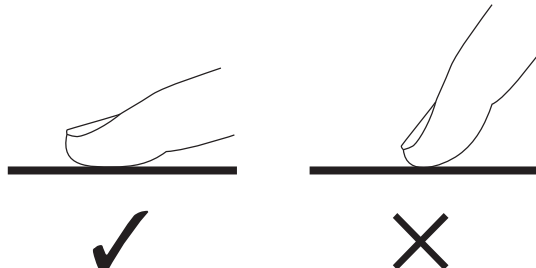


Antes de usar su nuevo electrodoméstico

- Lea este manual prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su nuevo electrodoméstico.
- Configure el modo de funcionamiento; consulte la sección «Modo de configuración del usuario».

Botones táctiles

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



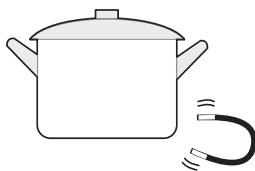
Elección de los utensilios de cocina adecuados



¡PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para cocinar con inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

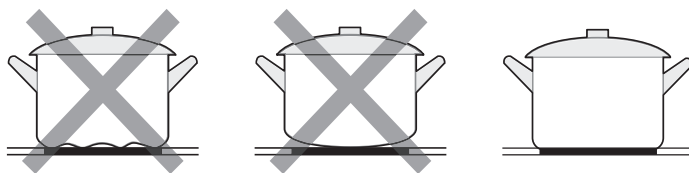
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si se atrae, la olla es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:
 - Eche un poco de agua en la olla que desee comprobar.
 - Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.



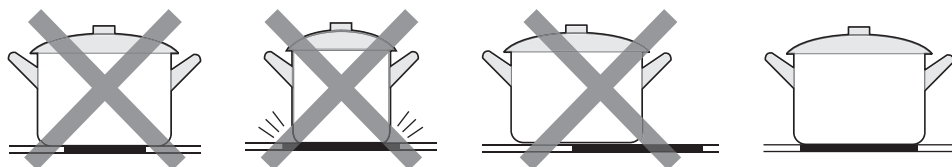
- No son adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del utensilio, solo se calentará la zona ferromagnética; es posible que el resto de la base no alcance la temperatura suficiente para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección del utensilio de cocina.
- Si la base del utensilio es similar a la de las siguientes imágenes, es posible que no se detecte.



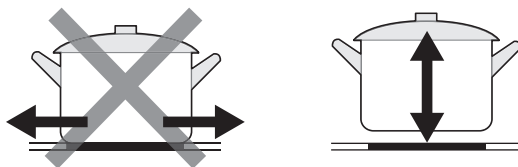
- No utilice baterías de cocina con bordes dentados ni con la base curvada.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla un poco más ancha, se aprovechará al máximo la energía. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a la esperada. Es posible que la placa de cocción no detecte los utensilios de cocina que sean demasiado pequeños. Ponga siempre la olla o sartén en el centro de la placa de cocción.



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



Dimensión de la olla o sartén

Las placas de cocción se adaptarán automáticamente al diámetro de la olla o sartén dentro de ciertos límites. Sin embargo, el fondo del utensilio debe tener un diámetro mínimo acorde con la placa de cocción correspondiente. Para aprovechar al máximo la eficiencia de la cocina, ponga la olla o sartén en el centro de la placa de cocción.

Diámetro de la base de los utensilios para cocina de inducción

Placa de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
210 x 185 mm	120	185
210 x 383 (Flex Plus)	230	210 x 383

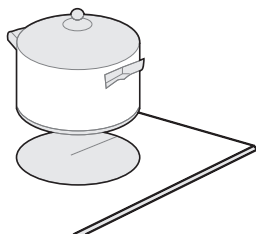
Modo de uso

Empezar a calentar

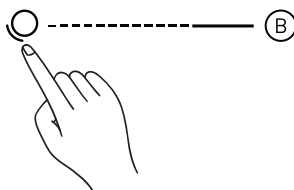
1. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante 1 segundo; cuando suene un pitido, todos los dígitos mostrarán «-» y el aparato pasará al modo de espera.
 - En modo de espera, si no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el aparato se apagará automáticamente.



2. Ponga una olla o sartén apta en la placa de cocción que quiera utilizar.
– Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.



3. Mueva el control deslizante para ajustar el nivel de temperatura de la placa de cocción.



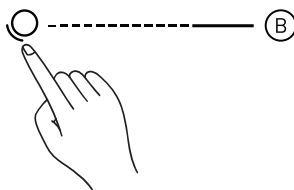
Si los dígitos parpadean en 0 o alternan entre 0 y el nivel de temperatura, puede deberse a las siguientes situaciones:

- La olla o sartén no está en la placa de cocción adecuada;
- La olla o sartén utilizada no es apta para cocina de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».
- La olla o sartén utilizada es demasiado pequeña o no está en el centro de la placa de cocción.

La placa de cocción solo funcionará correctamente si se coloca en ella un recipiente adecuado. Si no se coloca un recipiente adecuado en la placa de cocción, los dígitos parpadearán en 0 y la placa de cocción se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

Terminar de calentar

1. Mueva el control deslizante hasta el extremo izquierdo para poner el nivel de temperatura a 0.



2. Pulse el botón de encendido y apagado para apagar el aparato.



Indicador de calor residual:

Si el indicador muestra una «H» o una «h», significa que la temperatura de la superficie de la placa de cocción es demasiado alta. Para evitar quemaduras, no toque directamente con las manos el panel de la placa de cocción.

Si quiere seguir calentando otros utensilios de cocina, puede seguir utilizando la placa de cocción con el calor residual, lo que le permitirá ahorrar energía.

La «H» o «h» desaparecerá automáticamente del indicador cuando la superficie se enfríe hasta alcanzar una temperatura segura.

Control del extractor

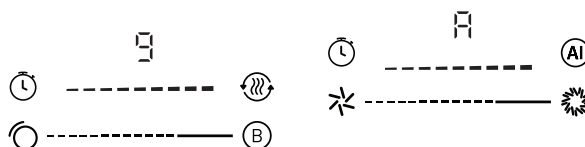
Función automática:

El modo de funcionamiento del extractor se ajustará automáticamente en función de la configuración de las placas de cocción. Este modo se activa cuando alguna de las placas de cocción está en funcionamiento y el extractor se apagará automáticamente 2 minutos después de que todas las placas de cocción dejen de funcionar.

Modo manual:

Al mover el control deslizante para ajustar la intensidad del extractor, este funcionará según el nivel seleccionado. Este modo permite controlar el extractor incluso sin que haya ninguna placa de cocción activa.

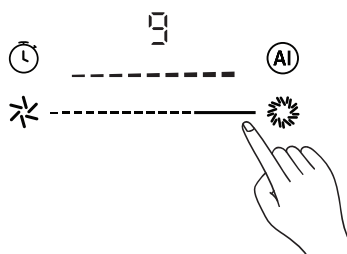
1. Una vez que el aparato se haya encendido y haya entrado en modo de espera, seleccione la placa de cocción y póngala en funcionamiento. El extractor se pondrá automáticamente en modo automático y en la pantalla aparecerá la letra «A».



2. Puede cambiar el modo de funcionamiento del extractor mediante el botón automático del extractor: En el modo automático, pulse el botón para pasar el extractor al modo manual. En modo manual, cuando la placa de cocción y el extractor estén en funcionamiento, pulse el botón para pasar el extractor al modo automático.



3. Mueva el control deslizante para ajustar el nivel del extractor; el aparato pasará directamente del modo automático al modo manual.

**NOTA:**

El uso de ollas altas impedirá que el sistema de extracción funcione con la máxima eficiencia. Poniendo la tapa de la olla en ángulo, se puede mejorar la eficiencia del extractor.

Función de temporizador

La función de temporizador solo funciona cuando la placa de cocción o el extractor están en marcha. La placa de cocción o el extractor se apagará automáticamente cuando finalice el temporizador.

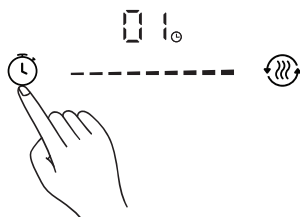
La duración máxima del temporizador es de 99 minutos, con un valor predeterminado de 1 minuto.

Cada temporizador es válido para su zona de control y, cuando el aparato entre en modo de configuración del temporizador, aparecerá el icono ⌚ en la pantalla.

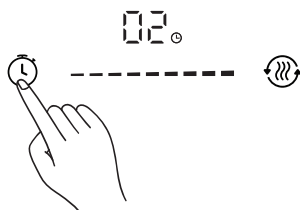
La placa de cocción y el extractor disponen de temporizadores independientes.

Ajuste del temporizador

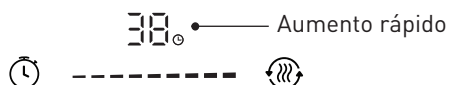
1. Pulse brevemente el botón de control del temporizador de la placa de cocción que esté en funcionamiento y dicha placa entrará en el modo de configuración del temporizador.



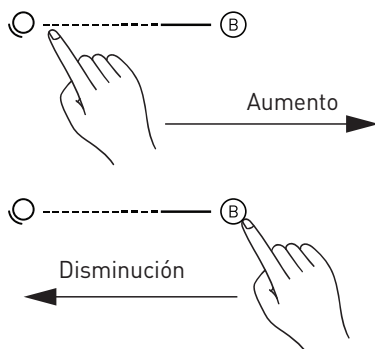
2. En el modo de configuración del temporizador, pulse brevemente el botón del temporizador para aumentar el tiempo en 1.



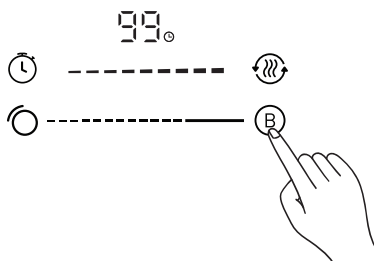
3. En el modo de configuración del temporizador, pulse y mantenga pulsado el botón del temporizador y el tiempo aumentará rápidamente hasta un máximo de 99 minutos.



4. En el modo de configuración del temporizador, mueva el control deslizante hacia la derecha para aumentar el tiempo del temporizador.
En el modo de configuración del temporizador, mueva el control deslizante hacia la izquierda para reducir el tiempo del temporizador.



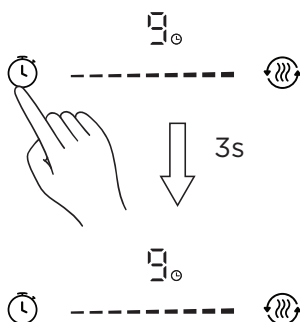
- En el modo de configuración del temporizador, pulse brevemente el botón «Boost» y el temporizador se pondrá en 99.

**NOTA:**

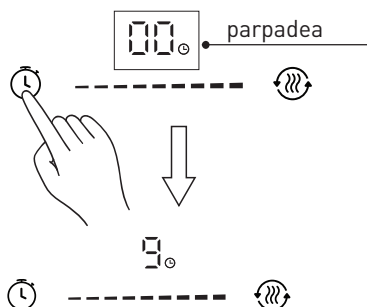
- En el modo de configuración del temporizador, si no se pulsa ningún botón en el plazo de 3 segundos, se saldrá de ese modo. Si el valor del temporizador es 0, se saldrá del modo temporizador; de lo contrario, se entrará en el modo temporizador.
- Cuando el aparato está en modo automático, solo se puede controlar el temporizador de las placas de cocción. Si se ajusta el temporizador del extractor, el aparato volverá al modo manual y el temporizador del modo automático finalizará.

Formas de cancelar el temporizador

- En el modo de calentamiento programado, mantenga pulsado el botón del temporizador durante 3 segundos para salir de la función de temporizador.



2. Pulse brevemente el temporizador para entrar en el modo de configuración, mueva el control deslizante para poner el temporizador a 0; pasados 3 segundos, saldrá del modo de configuración y de la función de temporizador.

**NOTA:**

Cuando el icono del temporizador no parpadea, significa que se está ajustando el nivel de temperatura, no el temporizador.

Tiempo de funcionamiento predeterminado

El apagado automático es una función de seguridad de los electrodomésticos. Si la placa de cocción o el extractor siguen funcionando, dejarán de hacerlo automáticamente una vez que el tiempo de funcionamiento continuado supere el tiempo de funcionamiento predeterminado. En la siguiente tabla, puede consultar los tiempos de funcionamiento predeterminados correspondientes a los distintos niveles:

Tiempo de funcionamiento predeterminado de las placas de cocción

Nivel de temperatura	Mantener caliente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Tiempo de funcionamiento predeterminado del extractor

Nivel de temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Tiempo de funcionamiento predeterminado de la función «Boost»

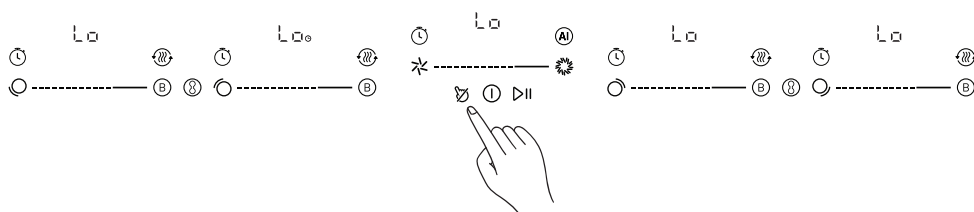
Extractor	Placa de cocción	Placa de cocción Flex Plus
5 min	10 min	5 min

Botón de bloqueo infantil

Utilice la función de bloqueo infantil para bloquear el panel de control y evitar el uso accidental (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción).

Activar el bloqueo infantil

Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad infantil: todos los dígitos mostrarán «Lo». Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad infantil: todos los dígitos mostrarán «Lo». Entonces se bloquearán todas las operaciones, excepto el apagado.

**Desactivar el bloqueo infantil**

En el modo de bloqueo infantil:

Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para desactivar el bloqueo de seguridad infantil.

Cuando el electrodoméstico tenga una placa de cocción en funcionamiento y esté en modo de bloqueo infantil, en caso de emergencia puede pulsar el botón de encendido en cualquier momento para apagar el electrodoméstico.

Cuando el bloqueo infantil esté activado, una vez apagado el aparato, debe desactivar el bloqueo infantil antes de pasar al modo de espera.

Botón de pausa

La función de pausa solo se puede activar durante el calentamiento. Una vez activada, la placa en cuestión pasará a un modo de bajo consumo. Cuando la función de pausa se active, se desactivará automáticamente al cabo de 10 minutos y el aparato se apagará.

Entrar en estado de pausa

Cuando el aparato esté en funcionamiento, pulse el botón de pausa ►|| para entrar en el modo de pausa. En la pantalla digital de la placa de cocción que esté en funcionamiento, aparecerá ||. Si el extractor está en funcionamiento, en su pantalla digital aparecerá ||.

Salir del estado de pausa

En el estado de pausa, pulse el botón de pausa para salir de ese estado y el aparato volverá al estado de funcionamiento en el que se encontraba anteriormente.

Control «Boost»

La cocina de inducción puede funcionar más rápido que en el nivel 9 utilizando la función «Boost». El extractor tiene un mayor caudal de aire que en el nivel 9 si se utiliza la función «Boost».

Tras utilizar la función «Boost» de forma continua hasta que se desactive automáticamente, la placa de cocción o el extractor volverán automáticamente a la configuración previa.

Si el valor anterior era 0, funcionará automáticamente al máximo.

Para garantizar la seguridad de los circuitos domésticos, este electrodoméstico está equipado con una función de gestión de la energía. Esta función limita la potencia total de las placas de cocción del mismo lado a 3,7 kW. Si una placa de cocción del mismo lado está funcionando en modo «Boost» y hay otra placa de cocción en funcionamiento y la potencia total de las dos placas del mismo lado supera los 3,7 kW, la placa de cocción con la función «Boost» volverá automáticamente a la configuración de potencia máxima.

Uso de la función «Boost»:

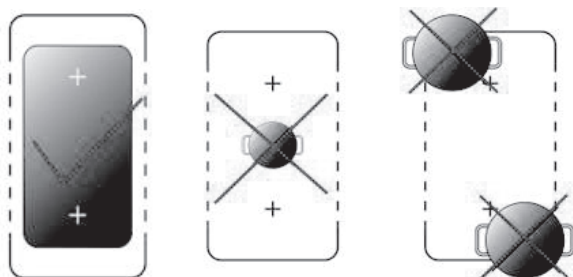
Pulse el botón «Boost» para activar la función «Boost». Si se activa esta función para el extractor, en su pantalla aparecerá la letra «b». Si se activa esta función para una placa de cocción, los dígitos de la placa de cocción cambiarán como se indica a continuación.

**Salir de la función «Boost»:**

- Utilice el control deslizante para poner la placa de cocción o el extractor en función «Boost» en otro nivel de funcionamiento.
- Pulse el botón de encendido y apagado para apagar el aparato.

Función Flex Plus

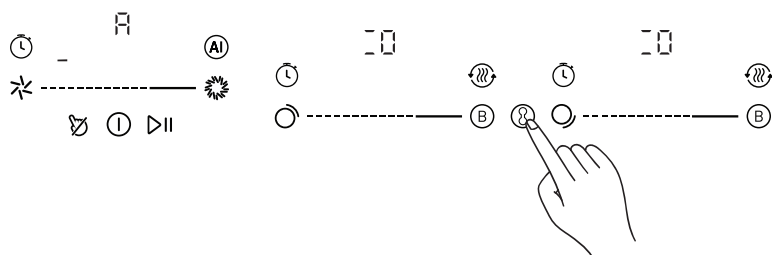
La función Flex Plus combina dos placas de cocción del mismo lado para formar una sola placa más amplia en la que poder cocinar con ollas o sartenes de fondo más grande. Para garantizar la adecuada detección de los utensilios de cocina utilizados y la distribución uniforme del calor, los utensilios deben colocarse correctamente. Si se utilizan utensilios de cocina pequeños o se posicionan incorrectamente, la función Flex Plus se desactivará automáticamente.



No se recomienda activar el modo Flex Plus si el lado más largo de la olla o sartén utilizada es inferior a 23 cm.

Uso de la función Flex Plus

- En modo de espera, pulse el botón Flex Plus para activar esta función.
- Una vez activada la función Flex Plus, funciona por defecto en el nivel 0. A continuación, mueva el control deslizante para ajustar el nivel de temperatura. El nivel será 0 si el nivel de temperatura se configura antes de activar Flex Plus.



Formas de salir de la función Flex Plus

Ponga el nivel de la placa de cocción Flex Plus en 0 y saldrá de esta función automáticamente al cabo de 3 segundos. Pulse el botón Flex Plus para salir de la función Flex Plus. Pulse el botón de encendido y apagado para apagar el aparato.

Función mantener caliente

La función mantener caliente puede configurar automáticamente el nivel de calentamiento para mantener la temperatura dentro del rango establecido.

La función mantener caliente tiene tres niveles. Pulse el botón de la función mantener caliente por primera vez para activar el modo mantener caliente. En el modo mantener caliente, al volver a pulsar el botón mantener caliente, se cambia el nivel de la función. Cuando la función mantener caliente esté en el nivel 3, al pulsar el botón de dicha función, esta se desactivará y aparecerá el nivel 0.

Nivel de mantener caliente	Pantalla digital	Temperatura
1	8	40 °C
2	8	75 °C
3	8	90 °C

La temperatura de la función mantener caliente dependerá del nivel que seleccione, del material de los utensilios de cocina que utilice y de las condiciones de cocción.

La temperatura de la función mantener caliente es solo orientativa.

Formas de salir de la función mantener caliente

Pulse el botón mantener caliente para poner el nivel a 0.

Mueva el control deslizante para ajustar la temperatura y la placa de cocción saldrá del modo mantener caliente y calentará al nivel establecido.

Pulse el botón «Boost» y la placa de cocción saldrá del modo mantener caliente y calentará al nivel establecido. Pulse el botón de encendido y apagado para apagar el aparato.

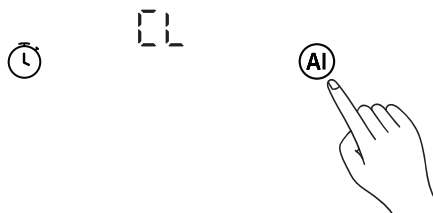
Consejos de limpieza

Cuando el extractor y la placa de cocción hayan estado funcionando simultáneamente durante un total de 80 horas, en la pantalla del extractor aparecerá «CL».

Si en la pantalla aparece «CL», compruebe si el filtro está sucio y límpielo siguiendo las instrucciones de limpieza. Una vez finalizada la limpieza del depósito de agua, la indicación «CL» desaparecerá.

Restablecer el recordatorio de limpieza

1. Una vez limpiado el depósito de agua, colóquelo correctamente en el electrodoméstico y los mensajes de aviso desaparecerán automáticamente.
2. Utilice la opción «h4» del Modo de configuración del usuario para restablecer el recordatorio de limpieza.
3. También puede borrar el recordatorio pulsando el botón automático del extractor. Cuando aparezca «CL», pulse y mantenga pulsado el botón automático del extractor durante 3 segundos para borrar el recordatorio de limpieza.



Si el depósito de agua no está instalado correctamente, en la pantalla digital del extractor aparecerá lo siguiente:



NOTA:

Si se acumula demasiada grasa en el filtro, el rendimiento del extractor se verá afectado y, si se deja el agua en el depósito durante demasiado tiempo, es fácil que se generen malos olores. Se recomienda limpiar el filtro y el depósito de agua tan pronto como se note que están relativamente sucios.

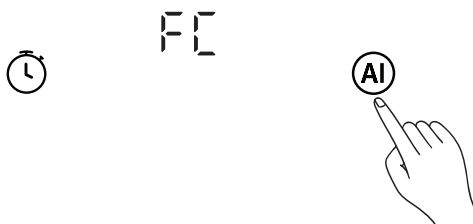
Consejos para la sustitución del filtro

En el modo de recirculación de aire, cuando el extractor y la placa de cocción hayan estado funcionando simultáneamente durante un total de 750 horas, en la pantalla del extractor aparecerá «FC».

La pantalla mostrará «FC», lo que indica que hay que cambiar el filtro. Consulte la guía de sustitución del filtro para cambiar el filtro.

Restablecer el recordatorio de sustitución del filtro

1. Una vez sustituido el filtro, utilice la opción «h3» del Modo de configuración del usuario para restablecer el recordatorio de sustitución del filtro.
2. También puede borrar el recordatorio pulsando el botón automático del extractor. Cuando aparezca «FC», pulse y mantenga pulsado el botón automático del extractor durante 3 segundos para borrar el recordatorio de sustitución del filtro.



Modo de configuración del usuario

Instrucciones:

1. Pulse el botón de encendido y el aparato se pondrá en modo de espera.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad infantil.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de la función «Boost» de la placa delantera izquierda durante 3 segundos para acceder al modo de configuración del usuario. Los dígitos de la placa de cocción trasera izquierda mostrarán una «c».

4. Pulse el botón de la función «Boost» de la placa delantera izquierda para acceder al menú de selección. Los dígitos de la placa de cocción trasera izquierda mostrarán el actual número de índice de la lista (por ejemplo, c0) y los dígitos de la placa de cocción delantera izquierda mostrarán el actual valor de configuración de ese número de índice.
5. Pulse el botón de bloqueo infantil para cambiar el número de índice (por ejemplo, c0 → c1 → c2...).
6. Pulse el botón de la función «Boost» de la placa delantera izquierda para cambiar el valor de ajuste del número de índice.
7. Una vez completada la configuración, pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante 3 segundos para guardar todos los ajustes y salir del modo de configuración del usuario.

**NOTA:**

- Las operaciones de los pasos 1 a 3 deben completarse en el plazo de 15 segundos; de lo contrario, la operación no será válida y tendrá que volver a empezar desde el paso 1.
- Una vez que haya entrado en el modo de configuración del usuario, si no pulsa alguna tecla en el plazo de 30 segundos, saldrá automáticamente del modo de configuración del usuario y no se guardarán los parámetros.

Tabla de configuración del usuario:

Índice	Descripción	Opciones
c0	Restaurar los ajustes de fábrica.	0: no restaurar (por defecto) 1: restaurar
c3	Configurar límite de potencia.	28: 2,8 kW 35: 3,5 kW 45: 4,5 kW 58: 5,8 kW 74: 7,4 kW (por defecto)
c4	Prueba de calidad de los utensilios de cocina.	0: No acceder a la prueba de calidad de los utensilios de cocina (por defecto) 1: Acceder a la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Una vez que haya entrado, mantenga pulsado el botón de selección de la placa de cocción durante 3 segundos para acceder a la comprobación de la calidad de los utensilios de cocina (al cabo de 12 segundos, aparecerá en pantalla el nivel de calidad [0-10]).
c5	Configurar sonido de notificaciones.	0: Sonido activado (por defecto) 1: Sonido desactivado

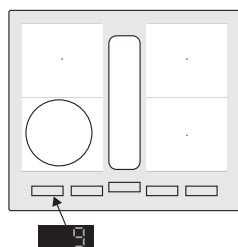
c7	Configurar el brillo de los dígitos.	Nivel de brillo: 1-5 Por defecto: 5
c8	Interruptor de funciones de transferencia de utensilios de cocina.	0: OFF (por defecto) 1: ON
h1	Configurar el modo del sistema de circulación del extractor.	0: Invertido 1: Modo de recirculación de aire 2: Modo de extracción de aire (por defecto)
h2	Configurar el tiempo del apagado diferido del extractor.	0: OFF (por defecto) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
h3	Restablecer el tiempo de funcionamiento de la configuración de la pantalla del filtro.	0: No restablecer (por defecto) 1: Restablecer
h4	Restablecer el recordatorio de limpieza.	0: No restablecer (por defecto) 1: Restablecer

Descripción de las funciones de transferencia de utensilio de cocina (C8):

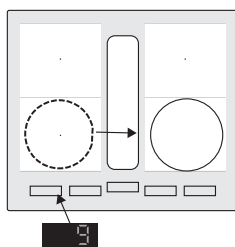
Una vez iniciada la función de transferencia de utensilio de cocina, active la placa de cocción (excepto en modo «Boost») y ponga el utensilio en la placa de cocción inactiva. Cuando se complete la detección de la transferencia, la pantalla digital de la placa de cocción a la que se va a transferir parpadeará y emitirá un pitido. En ese momento, pulse el botón de pausa para confirmar la transferencia.

Si la placa de cocción a la que se ha transferido el utensilio tiene una configuración programada, se transferirán tanto el estado de programación como el tiempo. La placa de cocción no realizará la transferencia cuando esté en funcionamiento el modo «Boost».

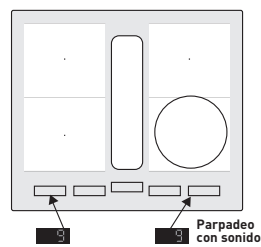
Por ejemplo:



Abra la placa delantera izquierda y configúrela.

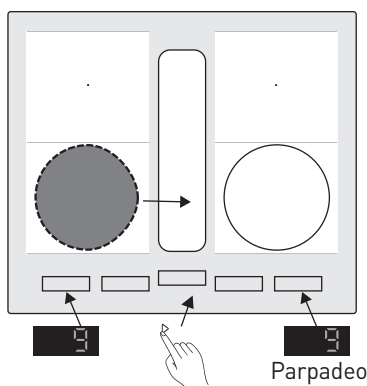


Cuando la potencia sea estable, cambie la olla de la placa delantera izquierda a la placa delantera derecha.

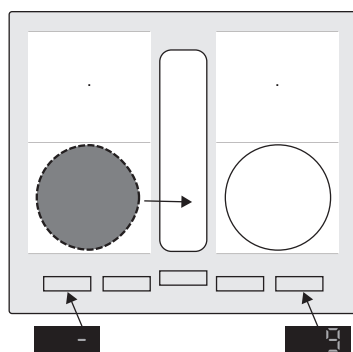


Cuando la placa de cocción derecha detecte la olla, en la pantalla digital parpadeará el nivel de potencia y sonará un pitido.

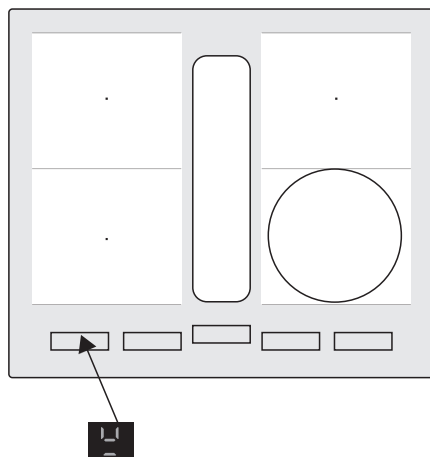
Confirmar



Pulse la tecla de pausa para confirmar la transferencia.



La placa delantera derecha calienta con la configuración de la placa delantera izquierda.

No confirmar

1. El icono de la pantalla de la placa delantera izquierda indica que no hay ningún utensilio.
2. Si pulsa otra tecla o transcurren 10 segundos, se cancela la transferencia.

Instrucciones para el apagado diferido del extractor:

Una vez configurado el tiempo de apagado diferido del extractor, si este y la placa de cocción funcionan al mismo tiempo durante más de 30 segundos, se activará la función de apagado diferido del extractor. Si se apaga el extractor en ese momento, seguirá funcionando en el nivel 1 hasta que se alcance el tiempo de apagado programado y, a continuación, se apagará automáticamente.

Instrucciones del modo del sistema de circulación del extractor:

Dígitos mostrados	Modo	Descripción
1	Modo de recirculación de aire	Circulación interna e instalación del filtro de carbón en bloque.
2	Modo de extracción de aire	Extracción al exterior

Limpieza y mantenimiento

Para que su electrodoméstico funcione de forma eficiente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo cuidadosamente.

Limpieza de la placa

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o manchas no azucaradas en el vidrio)	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando apague la placa de cocción, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la placa de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos de nailon y los limpiadores agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la superficie de la placa de cocción: podría dejarla manchada.
Líquidos derramados, sustancias derretidas y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio.	Retírelos inmediatamente con una pala, espátula o rascador apto para placas de inducción, pero teniendo cuidado con las superficies calientes de las placas de cocción: 1. Desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente de la pared. 2. Sujete la espátula o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la cocina. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 del punto anterior sobre la «Suciedad cotidiana en el vidrio».	• Elimine las manchas de sustancias derretidas, alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie. • Riesgo de cortarse: cuando la tapa de seguridad está abierta, la hoja de un rascador está tan afilada como la de una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Puede que la placa pite y se apague sola y que los controles táctiles no funcionen si tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la cocina.

Limpieza de la rejilla, el filtro antigrasa y el filtro de carbón activo

El filtro antigrasa retiene la grasa del vapor que se genera al cocinar. Para que funcione correctamente, debe limpiar el filtro antigrasa con regularidad.



ADVERTENCIA... ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden incendiarse.

- No utilice nunca el electrodoméstico sin el filtro antigrasa.
- Limpie los filtros antigrasa con regularidad.
- No utilice nunca llamas vivas cerca del electrodoméstico (por ejemplo, para flambear).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (como leña o carbón), a menos que dicho aparato cuente con una cubierta hermética y no extraíble. No debe haber chispas.

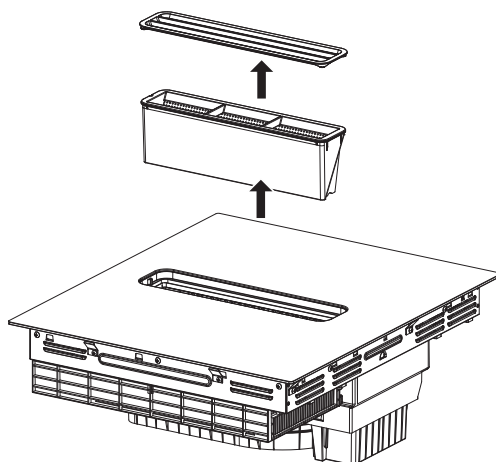
ATENCIÓN

Si se caen los filtros antigrasa, se puede dañar la placa de cocción, que está debajo. (Se recomienda limpiar el filtro antigrasa cada 7 días)

Retire la rejilla **(C)** y el filtro antigrasa **(D)** y deséchelos de forma adecuada.

- Es posible que se acumule grasa en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro antigrasa en posición horizontal para evitar que la grasa gotee.

- Retire la rejilla y el filtro antigrasa de arriba abajo.



Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla

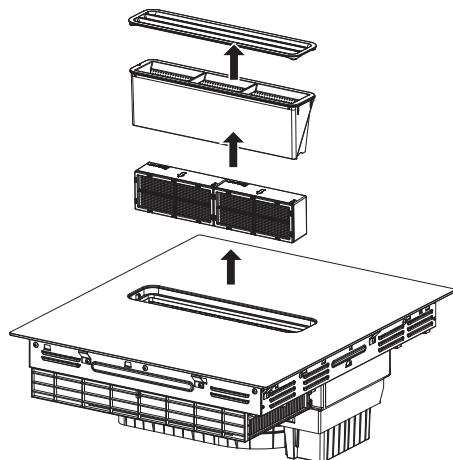
1. Ponga el filtro antigrasa o la rejilla a remojo en agua caliente con jabón.
2. Limpie el filtro antigrasa o la rejilla con un cepillo.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos ni alcalinos.
Utilice un disolvente especial para grasa en caso de que haya suciedad difícil de eliminar.
3. Aclare bien los filtros antigrasa.
4. Deje que se sequen bien los filtros antigrasa.

Limpieza del filtro antigrasa en el lavavajillas

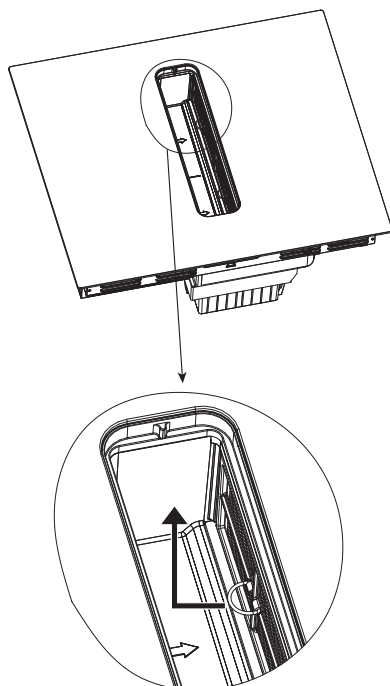
1. Meta los filtros antigrasa en el lavavajillas sin apretarlos demasiado ni forzarlos.
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, coloque el filtro antigrasa en el lavavajillas con la cara del filtro hacia abajo.
No limpie los filtros antigrasa muy sucios con utensilios.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos ni alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas y seleccione una temperatura que no supere los 70 °C.
3. Deje que se sequen bien los filtros antigrasa.

Limpieza del filtro de carbón activo

Retire la rejilla (C), el filtro antigrasa (D) y el filtro de carbón activo (G) uno por uno, de arriba abajo.



Saque el filtro de carbón activo manualmente, agarrándolo por la anilla metálica y levantándolo hacia arriba.



Limpieza y sustitución

1. Meta el filtro de carbón activo en el lavavajillas, añada el detergente y utilice el programa estándar (1,5 h ~ 3 h) para limpiarlo.
2. Ponga el filtro de carbón activo a remojo en agua caliente (60-80 °C) durante 1-2 horas, añada detergente al agua caliente y, una vez remojado, enjuáguelo con agua limpia.
3. Para mantener el filtro de carbón activo en buen estado de funcionamiento, límpielo de forma regular y cámbielo sin demora cuando haya alcanzado el final de su vida útil, tras 5 años de uso.
4. Puede adquirir filtros de carbón activo en tiendas especializadas o a través del servicio de atención al cliente.
5. Consulte el manual de instalación para saber cómo instalar el filtro de carbón activo.

Secado

1. Meta el bloque de carbón activo limpio en el horno y hornéelo durante 3 horas (a 150 °C).
2. Utilice un secador de aire caliente para secarlo durante media hora.

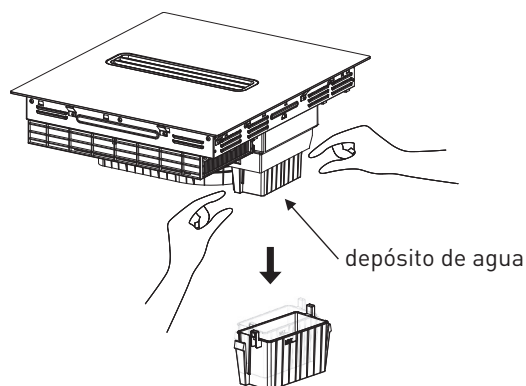


NOTA:

- No utilice detergentes muy alcalinos ni con una base oleosa, ya que pueden dañar el filtro de carbón activo (recomendamos utilizar pastillas o detergente en polvo para lavavajillas de las marcas Finish, Somat o Ecover).
- La temperatura del agua caliente no debe superar los 80 °C, ya que esto podría dañar el filtro de carbón activo.
- No supere los 200 °C durante el horneado, ya que esto podría dañar el filtro de carbón activo.
- No aplique fuerza externa al frotar el bloque de carbón activo, ya que esto podría dañar el filtro de carbón activo.

Limpieza del depósito de agua

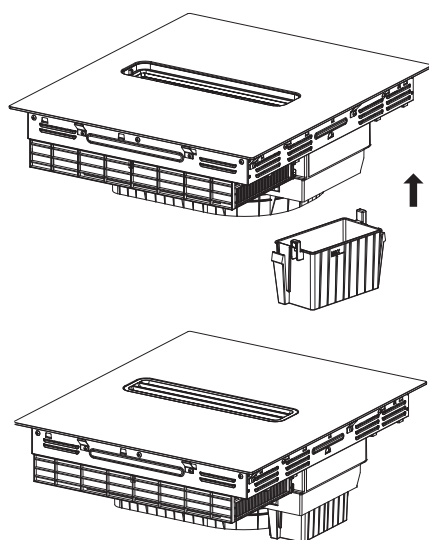
Presione las pestañas del depósito de agua (H) con ambas manos y tire de él hacia abajo.



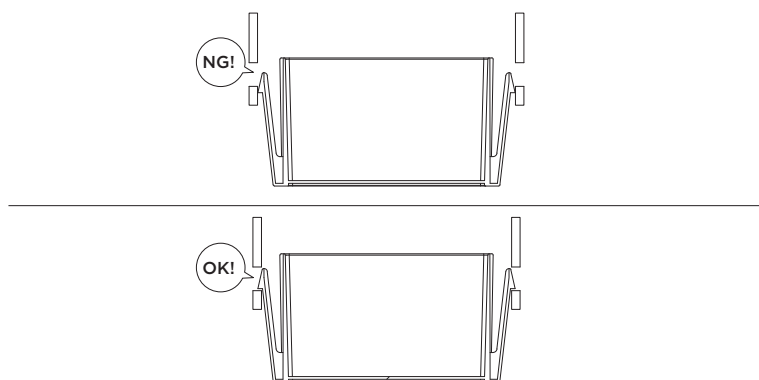
Limpieza

Enjuague el depósito de agua con agua tibia. Si tiene manchas de aceite, puede añadir un producto limpiador para facilitar la limpieza.

Instalación del depósito de agua



Asegúrese de que las pestañas del depósito de agua queden bien sujetas



Resolución de problemas

El electrodoméstico puede presentar fallos de funcionamiento durante su uso. La siguiente tabla recoge las posibles causas y soluciones de los errores. Para ahorrar tiempo y el dinero que podría gastar llamando al centro de atención al cliente, le recomendamos que lea atentamente la siguiente tabla.

Aparición de fallos e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar la placa de cocción de la encimera.

Resolución de problemas

Códigos de error que pueden aparecer y su solución.

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
EL o EH	El voltaje de la corriente eléctrica no está dentro del rango de tensión nominal.	- Compruebe si el suministro eléctrico funciona correctamente. - Encienda el aparato y compruebe que funcione una vez que el suministro eléctrico sea normal.
C1	La superficie de la cocina está muy caliente.	- Espere a que la temperatura de la superficie de la cocina vuelva a ser normal. - Pulse el botón «ON/OFF» para reiniciar el aparato.

Código de error	Problema	Solución
C2	Alta temperatura del IGBT.	- Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. - Pulse el botón «ON/OFF» para reiniciar el aparato. - Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
b2	Alta temperatura del IPM.	- Espere a que la temperatura del IPM vuelva a la normalidad. - Pulse el botón «ON/OFF» para reiniciar el aparato.
b3	La corriente de la placa controladora del extractor es anómala.	Pulse el botón «ON/OFF» para reiniciar el aparato.
b7	El motor no arranca.	- Compruebe si hay algún objeto extraño dentro del motor y vuelva a poner en marcha el extractor. - Pulse el botón «ON/OFF» para reiniciar el aparato.
EF	Se han pulsado varias teclas de función al mismo tiempo.	Reinicie el sistema después de limpiar el panel de control. Si el problema persiste tras reiniciar el sistema, póngase en contacto con el proveedor.
FC	Recordatorio de sustitución del filtro.	Consulte los consejos para la sustitución del filtro.
CL	Recordatorio de limpieza.	Consulte los consejos de limpieza.
	Recordatorio sobre la instalación del depósito de agua.	Compruebe que el depósito de agua esté bien instalado.

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito.	Sustituya la placa controladora del inversor.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto.	
b5	No se ha podido poner en marcha el extractor o se ha producido un error en el sistema del motor.	Reinicie el sistema; si el fallo persiste, sustituya la placa controladora del extractor o el motor.
bd	Fallo de comunicación entre la placa de la pantalla y la placa controladora del extractor.	Sustituya el controlador del extractor, la placa de alimentación o la placa de la pantalla y compruebe si el cable de conexión está dañado.
EU	Hay un fallo en la conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal o en la comunicación del circuito integrado táctil.	Sustituya la placa controladora del inversor, la placa de alimentación o la placa de la pantalla y compruebe si el cable de conexión está dañado.

Código de error	Problema	Solución
F5	Fallo del ventilador de refrigeración.	Reinicie el aparato. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el proveedor para que sustituya el ventilador de refrigeración.

Problema concreto y solución

Error	Problema	Solución A	Solución B
La luz LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No hay alimentación.	Compruebe que el enchufe esté bien enchufado a la toma de corriente y que esta funcione correctamente.	
	La placa de alimentación accesoria y la placa de la pantalla conectadas fallan.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación accesoria está dañada.	Sustituya la placa de alimentación accesoria.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no funciona con normalidad.	La placa de la pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	

Error	Problema	Solución A	Solución B
La luz indicadora del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la placa de inducción.	Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Es posible que la entrada o la salida de aire estén bloqueadas.	
	Algo le ocurre al ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea «u».	- El tipo de utensilio de cocina no es adecuado. - El diámetro del recipiente es demasiado pequeño.	Utilice utensilios de cocina adecuados (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de utensilios de cocina está dañado; sustituya la placa de alimentación.
	La placa de cocción se ha sobrecalentado.	El aparato está sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el aparato.	

Error	Problema	Solución A	Solución B
En las placas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda) aparece una «u».	• La placa de alimentación y la placa de la pantalla no se han conectado correctamente; • El panel de visualización de la unidad de comunicación está dañado. • La placa principal está dañada.	• Compruebe la conexión. • Sustituya la placa de la pantalla. • Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	• El motor del ventilador está dañado.	• Sustituya el ventilador.	

Lo anteriormente descrito es el análisis y el examen de los fallos comunes.

No desmonte el aparato por su cuenta para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

