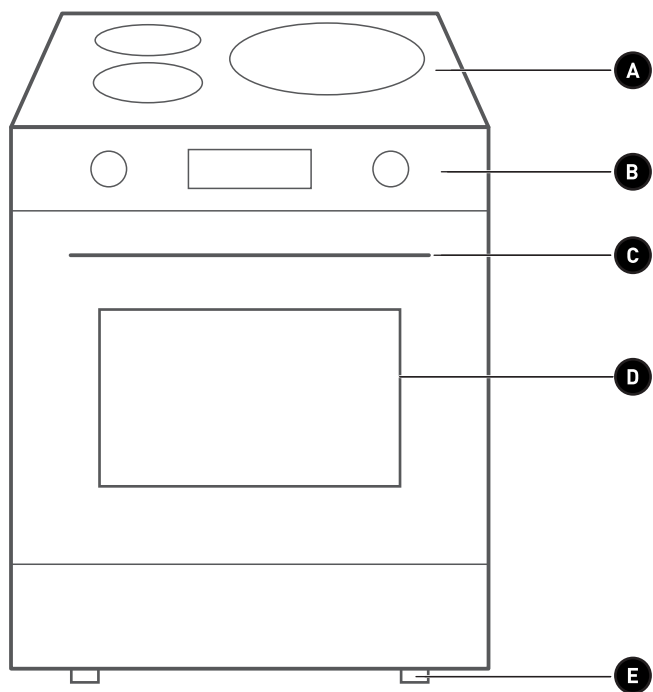


Freestanding oven
Cuisinière
Vrijstaande oven
Horno de libre instalación

10016559 - IC 60 3MP W 343C V3
10016560 - IC 60 3MP K 343C V3
10016581 - IC 60 3MP X 343C V3

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	22
GEbruikSAANWIJZINGEN	42
INSTRUCCIONES DE USO	62

VALBERG





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

B

Product usage

Installation
Precautions before use
Points for attention in use
Control panel

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

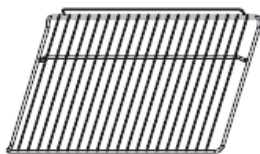
- A** Induction cooker
- B** Control panel
- C** Oven door handle
- D** Oven door
- E** Adjustable feet

Accessories

- As the products and accessories are constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.
- Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food.



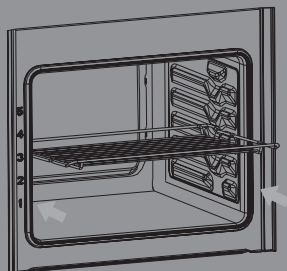
Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

- You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.
- Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.
- You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

**NOTE:**

- The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
- Once they have cooled down again, they regain their original shape.



Put the shelves into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed.



Correct grill position



Wrong grill position

Installation

- The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**IMPORTANT:**

Remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Unpacking

- Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
- The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the oven is used.
- Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.

Installation position

**IMPORTANT:**

- The hob should never be installed in proximity of a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob.
- This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

Installation steps

- The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.
- The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50 °C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:
 - The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
 - Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
 - Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.
 - Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in figure 1.
 - The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
 - Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70cm away from the hobs as indicated in figure 1.

- The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material .

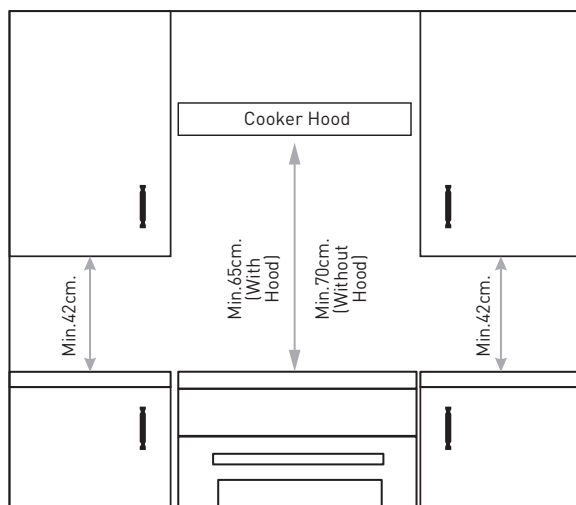


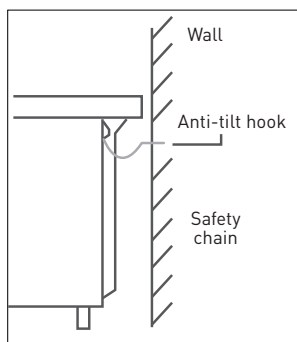
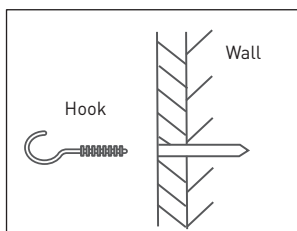
Figure 1

Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinth in lower part of cooker. These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Fitting the safety chain and hook

To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain MUST BE fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times. The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall. Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides. Secure the chain to the hook before using or cleaning the oven.



Electrical connection

**WARNING:**

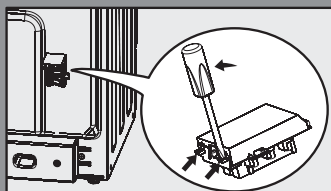
- THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.
- Power supply voltage and frequency: 220-240V A.C.50Hz.

The electric cooker without a power supply cable. The cooker is designed to operate on an electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label. The cooker can be connected to the mains only after removing the back panel of the cooker itself with a screwdriver.

**NOTE:**

The following installation procedure must be carried out by a qualified electrician. For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below.
- Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Precautions before use

When use properly your appliance is completely safe but as with any electrical product there are certain precautions that must be observed. Please read the precautions below before using your appliance.

- Turn controls  when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven/grill.
- Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/pans.
- Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.
- Take care when removing items from the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.
- Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.
- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.

- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- Do not allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not place items on electrical appliances that children are trying to reach.
- Do not leave anything on the surface of the hob when unattended or not in use.
- Do not remove shelves while the oven is still hot.
- Do not heat unopened food containers as pressure can build up and cause them to break.
- Do not store chemicals/foods or pressurized containers in or on appliances, or in cabinets above or next to appliances.
- Do not place flammable or plastic items on or near the hob.
- Don't put more than a third of the oil in the frying pan, and don't use LIDS.
- Never use the appliance as a room heater.
- Never use the grill to warm plates.
- Never dry any items on either the hob or oven doors.
- Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings. Never use steam cleaners.
- Safety advice in case of a chip-pan fire In the event of a chip pan fire or any other pan fire:
 - Turn OFF the cooker appliance at the wall switch.
 - Cover the pan with a fire blanket or damp cloth, this will smother the flames and extinguish the fire.
 - Leave the pan to cool for at least 60 minutes before moving it. Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.
- Safety reminding:



**Caution, possibility
of tilting**



**Anti-tip
restraints**



WARNING:

In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.

Points for attention in use

Instructions for the oven

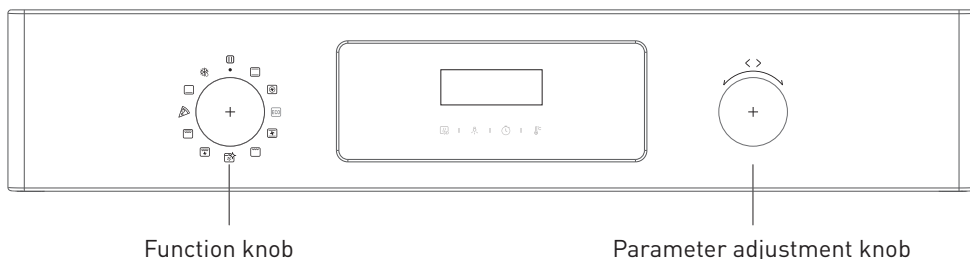
- When you're done, wear heat-proof gloves and remove food and accessories.
- If food is cooking too fast, place it at the bottom of the baking pan.
- Do not place cookware with rough bases on the oven door.
- Ensure that there is at least 25mm space at top of oven when grilling larger foods or using tall cookware.

- Do not place aluminum foil on the grill.
- When baking the thicker bottom, turn the food over during cooking to make sure both sides are cooked.
- Please preheat the oven before cooking.
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- For foods that only need to be baked on top, place the food on a wire grill on a tray or on a grill.
- When the main oven is in use, food and dishes placed on the grill will be heated. Please do not touch attachments or food.
- Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate meta plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed (Main oven).
- Neve touch the hot burner, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/ from the hot oven.
- Be careful when opening the oven door, as escaping steam could burn your hands, face, and eyes.

Control panel



Operation steps:

1. Choose function
2. Adjust the time or temperature
3. Automatically start cooking after 4 seconds

Operation sample:

- Rotate the function knob to select «» function.

- Press «⌚» key to rotate the parameter adjustment knob to adjust time, press «🌡️» key to adjust temperature, and rotate the parameter adjustment knob to adjust temperature.
- Automatically start cooking after 4 seconds.

Icon parsing:

Preheating



Except ECO, thawing and pyrolysis functions, all other functions can be superlaid with preheating function. After rotating the function knob to select the function and setting the corresponding parameters, press the «🔥» key to directly start the work.

Lamp



Press «💡» key to light or extinguish the furnace lamp. When the furnace lamp is lit, the function knob is turned to the «🔥» position, and the furnace lamp will also go out. The oven lamp will be on for all functions. Except ECO function and Pyrolytic cleaning function.

Time adjustment key



After selecting the function mode, press «⌚» key and rotate the parameter adjustment knob to adjust the cooking time.

Temperature adjusting key



After selecting the function mode, press «🌡️» to rotate the parameter adjustment knob to adjust the temperature.

The cooking function

Icon	Function description
	Conventional: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature setting range is 50-250°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature setting range is 50-240°C.
	ECO: Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
	Conventional+fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature setting range is 50-250°C.
	Radiant heat: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature setting range is 180-240°C.



Pyrolytic function: This function is used to clean the furnace chamber. When starting the pyrolysis function, the LED displays «PYr». The default temperature is 450°C and the default time is 2 hours.



Double grill + fan: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat. The temperature setting range is 180-240°C.



Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities. The temperature setting range is 180-240°C.



Pizza: This feature is used to bake pizza. The temperature setting range is 60-250°C.



Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature setting range is 30-220°C.



Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.



Cancel (return to standby): In the setting process, set the function knob selection to the «||» position, and the standby state will be returned.

Set up the clock

Before cooking, follow these steps to set the clock!

- In the standby state, press «⌚» key to enter the clock setting state, and set the hour of the clock through the parameter adjustment knob, press «⌚» key to confirm.
- Set the minute bit of the clock by the parameter adjusting knob, press «⌚» key to complete the clock setting.



NOTE:

Press «⌚» key to modify the clock. The setting method is the same as steps 1 and 2.

Pyrolytic Function

- In the standby or clock running state, select the icon «🔥» through the function knob, and the LED screen will display «PYr».
- Press «⌚» to start the pyrolysis function.

**NOTE:**

- When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display « door » and « Pyr ».
- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.
- After starting the pyrolytic function, the surface of the oven may be hotter than usual and children should be kept away.
- Pyrolysis function and induction cooker cannot be started at the same time.

Fan delay protection function

- The exhaust generator will work for 1 minute when the function is cancelled, paused or finished during the function operation.
- In standby state, if the temperature is higher than or equal to 150 degrees, the high-row motor starts to work, and the temperature is lower than 150 degrees, the high-row motor shuts down.
- In addition to the defrosting function and ECO function, the exhaust motor is always on during the operation of other functions.

Induction cooker**Operation steps:**

1. Select the heating area
2. Select the heating gear
3. Adjust the heating time
4. Start cooking

Icon parsing:

Cooking Zone B
Size: 160mm
Power: 1500W / 1800W
(Boost)



Cooking Zone A
Size: 180mm
Power: 1800W / 2200W
(Boost)



Cooking Zone C
Size: 280mm
Power: 2500W / 3000W
(Boost)

ON/OFF

- In the standby state, press the «» key, the buzzer beeps, induction cooker into the boot state.
- In the boot state, 1 minutes without operation, buzzing, and then into the standby state.
- During the working process, press the «» key to close the heating area of the induction cooker. Press the «» button again, the induction cooker into the boot state again.

BOOST

- During the cooking process, press «» key, after 5 minutes, the heating gear will change to 9.

Parameter adjustment Time adjustment key

- After pressing «Heating Area», press «» or «» key to adjust the heating gear.
- Press «» to adjust the heating time by pressing «» or «» key .

Child lock

- In standby or working state, press «» key, digital tube display «Lo», enter the child lock mode.
- Long press the «» key for 3 seconds to exit the child lock mode in the child lock state.

Start/Pause

- Start or suspend the program.

Induction cooker state

- After entering the startup state, press the «Heating Zone Selection» button, the gear position of the selected heating zone «0» flashes for 5 seconds, and the induction cooker returns to the startup state without any operation within 5 seconds. Press «» or «» button within 5 seconds, and the fan will start running at the same time, and the digital tube will display «5». «5» represents the heating gear.
- After the setting is completed, there will be no shifting operation within 5 seconds, and the heating area will start to work according to the set gear.

Heating gear adjustment

- Under normal working condition, the gear position of each heating area can be adjusted. Press «Heating Area Selection» button, and then press «» or «» key to change the current gear position. After the adjustment, the gear position flashes for 5 seconds, and the heating area starts to work.
- The gear adjustment is 0~9, the higher the number, the greater the power.

Timing function

- Under normal working condition, press «» button after selecting the heating area that needs to be timed.
- Press «» or «» to adjust the timing. Units digit can be adjusted between 0 and 9.
- Long press «» or «» key, ten digit value can be adjusted between 0 and 9.
- After the time is set for 5 seconds, the gear of the corresponding heating area flashes, indicating that the timing setting of the heating area is successful.

If the timing time is not set for the heating area, the default timing time is set (see the table below).

Heating gear	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

**NOTE:**

When the heating zone is 0, the setting timing is invalid.

Automatic adjustment of heating gear

10 minutes after all heating areas are started simultaneously, the heating gear is changed to 8, after 15 minutes to 7, after 20 minutes to 6.

On the hob anywhere

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



If the pot's diameter is too small or the lid doesn't fit, energy is wasted

**Note:**

The minimum diameter size of the pot's bottom are required as follow:

- Zone A: 140mm
- Zone B: 120mm
- Zone C - inner ring: 140mm
- Zone C - outer ring: 180mm

Safety requirements for deep fat frying

- Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating area.
- Never fill the pan more than one-third full of oil.
- Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period .
- Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
- Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
- Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
- Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

Cleaning and maintenance

Whole machine clean

- Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. In order to ensure the life of the machine, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning steps are as follows:

- Once the oven has cooled, clean up the crumbs.
- Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
- Wipe the oven and induction cooker with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

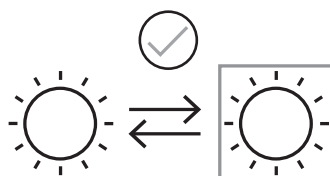


NOTE:

- Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the machine and its accessories.
- Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

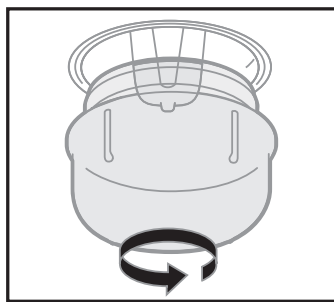
Light source

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source in this product can be replaced by the end user.
- Please unplug the appliance before any light source change operation.
- The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



Oven lamp replacement

- Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
- Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
- Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
- Re-fit the cover.
- If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



WARNING:

- To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Troubleshooting

When you encounter the following conditions, your machine may not have a problem! If there is any other exception or code, please contact the after-sale service center.

Problem	Possible Cause
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time	• This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works	• Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.

Problem	Possible Cause
Oven does not cook evenly	• Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. • Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer	• The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hotplates should be cleaned regularly.
Grill keeps turning on and off	• When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker	• Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam / Condensation in the oven after use	• Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.



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

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Précautions d'utilisation
Points importants pour l'utilisation
Panneau de commande

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

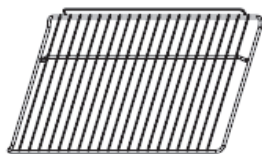
- A** Plaque de cuisson à induction
- B** Panneau de commande
- C** Poignée de la porte du four
- D** Porte du four
- E** Pieds réglables

Accessoires

- Étant donné que les produits et accessoires sont régulièrement améliorés, s'il existe des différences entre l'objet fourni et l'image ci-dessous, veuillez vous référer à l'objet réel.
- Votre appareil est fourni avec différents accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur la manière de les utiliser.

Accessoires inclus

Votre appareil est fourni avec les accessoires suivants :



Grille

Pour les plats à four et moules à gâteaux. Pour les aliments rôtis et grillés.



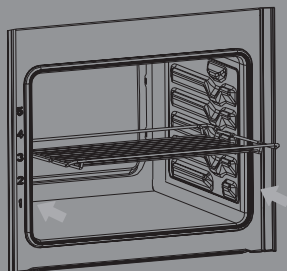
Plaque de cuisson

Pour cuire des gâteaux ou des petits biscuits.

- Vous pouvez utiliser la plaque pour placer des liquides ou pour cuire des aliments juteux.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils sont spécifiquement adaptés à votre appareil.
- Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, de distributeurs spécialisés, ou en ligne.

**REMARQUE :**

- Les accessoires peuvent se déformer sous l'action de la chaleur. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.
- Une fois qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme normale.



Placez les grilles et plaques dans le four en suivant le sens de la flèche. Poussez horizontalement jusqu'à ce qu'elles soient bien en place.

**Bonne position de la grille****Mauvaise position de la grille**

Installation

- Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour assurer que l'installation, le réglage et l'entretien technique de l'appareil soient effectués correctement conformément aux réglementations en vigueur.

**IMPORTANT :**

Pensez bien à déconnecter l'appareil en éteignant l'alimentation secteur avant de contrôler ou d'effectuer des travaux de réparation sur l'appareil.

Déballage

- Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les bords tranchants peuvent provoquer des accidents.
- La cuisinière est lourde, il faut faire attention en la déplaçant. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage, autant à l'extérieur qu'à l'intérieur, ont bien été enlevés.
- Sortez la cuisinière du carton, et vérifiez qu'elle n'a pas été endommagée. Au moindre doute, ne l'utilisez pas, contactez le service après vente ou le lieu où vous l'avez achetée.

Position d'installation

**IMPORTANT :**

- La plaque de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte. Les personnes qui ouvrent et ferment cette porte pourraient se heurter à des casseroles ou autres récipients placés sur la plaque.
- Cet appareil doit être installé et utilisé uniquement dans des pièces aérées en permanence.

Étapes d'installation

- Cette cuisinière est faite pour être placée entre des meubles de cuisine. Il faut simplement qu'il y ait assez de place de chaque côté pour qu'il soit possible de déplacer la cuisinière. Elle peut être utilisée contre un meuble ou deux, ou dans un angle. Elle peut aussi être utilisée de manière isolée.
- Elle peut être installée à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle des foyers de cuisson. Si la cuisinière est placée contre les murs ou les parois de meubles de cuisine, ceux-ci doivent supporter une augmentation de 50° C au-dessus de la température ambiante. Pour installer correctement la cuisinière, il faut suivre les précautions suivantes :
 - La cuisinière doit être placée dans une cuisine, une salle à manger ou une pièce à vivre, mais pas dans une salle de bain ou d'eau.
 - Les placards de cuisine installés près de la cuisinière et qui sont plus hauts que la plaque de cuisson doivent être placés à au moins 20 cm du bord de la plaque.
 - Les hottes doivent être installées conformément au manuel d'installation des hottes, et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm.

- Placez les éléments muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm de la plaque de cuisson, comme indiqué en figure 1.
- La hotte doit être installée conformément au manuel de celle-ci.
- Si la cuisinière doit être installée sous un élément mural, celui-ci doit être situé à au moins 70 cm de la plaque de cuisson, comme indiqué en figure 1.
- L'emplacement autour de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.
- Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau résistant au feu.

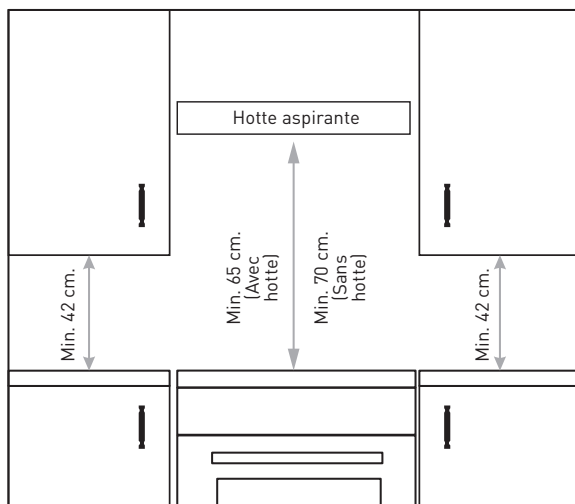


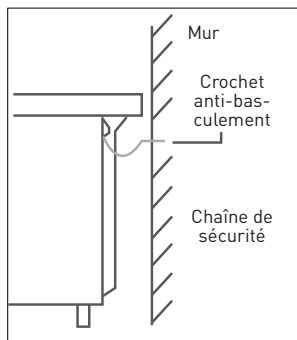
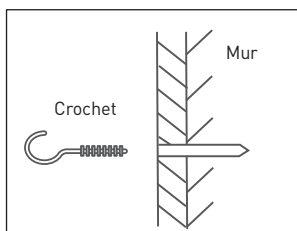
Figure 1

Mise à niveau de l'appareil

Récupérez les 4 pieds emballés ensemble avec la grille à l'intérieur du four. Vissez-les ensuite aux 4 plinthes sous la cuisinière. Ces pieds permettent de mettre à niveau la cuisinière si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être modifiée à l'aide des pieds ajustables dans les plinthes. Ajustez les pieds en basculant la cuisinière sur le côté. Puis installez le produit à l'emplacement prévu. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau avant l'installation.

Installation de la chaîne et du crochet de sécurité

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, deux chaînes DOIVENT absolument être fixées à l'arrière de la cuisinière, à l'aide des crochets fournis. Ces crochets doivent être fixés dans le mur derrière la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être attachées aux crochets quand la cuisinière est en position contre le mur. Fixez les crochets dans le mur immédiatement derrière la cuisinière, des deux côtés. Fixez les chaînes sur les crochets avant d'utiliser ou de nettoyer la cuisinière.



Raccordement électrique



AVERTISSEMENT :

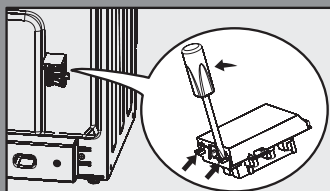
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.
- Tension et fréquence de l'alimentation électrique : 220- 240V courant alternatif, 50Hz.

Cuisinière électrique sans cordon d'alimentation secteur. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation secteur conforme aux données électriques présentes sur la plaque signalétique. La cuisinière peut être raccordée au secteur uniquement après avoir retiré le pan arrière de la cuisinière à l'aide d'un tournevis.

**REMARQUE :**

La procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié. Pour l'installation du câble d'alimentation, suivez les étapes suivantes :

- Ouvrez le bornier en insérant un tournevis sur les côtés du couvercle. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle, comme montré ci- dessous.
- Raccordez l'électricité conformément au diagramme présent sur le couvercle du boîtier.
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câbles et refermez le couvercle du bornier.



Précautions d'utilisation

Utilisé correctement, votre appareil est totalement sûr. Cependant, comme avec tout produit électrique, il convient d'observer certaines précautions. Veuillez lire les précautions ci-dessous avant d'utiliser votre appareil.

- Mettez les boutons en position  quand vous avez fini de cuisiner et que vous n'utilisez pas l'appareil.
- Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte du four afin de permettre à la vapeur ou à la chaleur accumulée de se dissiper.
- Utilisez des maniques ou gants secs et de bonne qualité pour retirer les aliments du four/gril.
- Placez les récipients au centre de la plaque pour vous assurer que les poignées soient loin du bord et ne soient pas chauffées par les autres zones de cuisson/récipients.
- Prenez garde aux brûlures dues à la chaleur/vapeur lors de l'utilisation des commandes.
- Avant le nettoyage, éteignez l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir.
- Prenez garde lorsque vous retirez des aliments du gril et que le bas du four est chaud.
- Gardez l'appareil propre, car l'accumulation de graisses de cuisson peut provoquer un incendie.
- Suivez les principes de base de manipulation et d'hygiène alimentaire pour éviter les probabilités de prolifération bactérienne.
- Laissez les fentes de ventilation libres de toute obstruction.
- Confiez les réparations à un technicien qualifié.
- Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car ils deviennent très chauds pendant l'utilisation.

- Ne tapissez jamais l'intérieur du four de papier aluminium, parce que cela peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans un lieu où un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces sont chaudes pendant et après son utilisation.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes qui n'ont pas l'habitude de l'appareil l'utiliser sans supervision.
- Ne laissez personne s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.
- Ne posez pas d'objets que les enfants veulent prendre sur l'appareil.
- Ne laissez rien sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas surveillée ou utilisée.
- Ne sortez pas les grilles et plaques tant que le four est encore chaud.
- Ne faites pas chauffer des récipients de nourriture fermés, car la pression peut s'accumuler et les faire rompre.
- Ne conservez pas de substances chimiques/aliments ou de récipients sous pression sur ou dans l'appareil, ou dans les éléments de cuisine à côté ou au-dessus des appareils.
- Ne placez pas d'objets inflammables ou en plastique sur ou près de la plaque de cuisson.
- Ne remplissez pas la friteuse à plus d'un tiers, et n'utilisez pas de couvercle pour la friture.
- N'utilisez jamais l'appareil comme radiateur.
- N'utilisez jamais le gril pour réchauffer des assiettes.
- Ne faites jamais sécher des objets sur la plaque de cuisson ou la porte du four.
- N'installez jamais l'appareil près de rideaux ou autres éléments souples. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur.
- En cas de feu dans une friteuse ou un autre récipient :
 - ÉTEIGNEZ l'appareil au niveau de l'interrupteur mural.
 - Couvrez le récipient avec une couverture anti-incendie ou un linge humide, cela réduira les flammes et éteindra le feu.
 - Laissez le récipient refroidir au moins 60 minutes avant de le déplacer. Des blessures sont souvent provoquées lorsqu'on prend le récipient brûlant et qu'on se précipite à l'extérieur.
- Rappel de sécurité :



**Attention, risque
de basculement**



**Dispositifs anti-
basculement**



AVERTISSEMENT :

Afin d'empêcher le basculement de l'appareil, des dispositifs de stabilisation doivent être installés. Référez-vous aux instructions d'installation.

Points importants pour l'utilisation

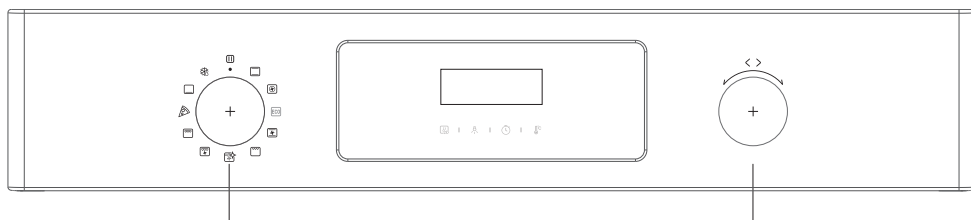
Instructions pour le four

- Quand vous avez terminé, portez des maniques résistantes à la chaleur et retirez les aliments et accessoires.
- Si la nourriture cuit trop vite, placez-la plus bas.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson à fond rugueux sur la porte du four.
- Assurez-vous qu'il y ait un espace d'au moins 25 mm en haut du four lorsque que vous grillez des aliments plus grands ou que vous utilisez des ustensiles de cuisson très hauts.
- Ne placez pas de papier aluminium sur la grille.
- Lorsque vous cuisez des aliments épais, retournez-les pendant la cuisson pour vous assurer que les deux faces soient bien cuites.
- Veuillez préchauffer le four avant cuisson.
- Mettez les portions de taille moyenne ou grande au niveau approprié sous le gril.
- Pour les aliments qui ne doivent être cuits que sur le dessus, placez les aliments sur une grille posée sur une plaque, ou sous le gril.
- Quand le four est utilisé, les plats placés sous le gril sont chauffés. Veuillez ne pas toucher les ustensiles ou les aliments.
- Ne pas placer les aliments trop loin au fond du four. C'est la partie la plus chaude, et les aliments gras peuvent s'enflammer.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des moules spécifiques en métal avec revêtement anti-adhésif, ou en aluminium, ou en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace sur la grille.
- Placez le moule au milieu.
- Positionnez bien la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille quand le four est chaud.
- Laissez la porte du four fermée.
- Ne touchez jamais le brûleur, les parties internes du four, les éléments chauffants etc. lorsqu'ils sont chauds. Ne laissez pas les enfants à proximité. Utilisez toujours des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour mettre les plats dans le four chaud et les retirer.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car la vapeur qui s'en échappe pourrait brûler vos mains, votre visage et vos yeux.

Panneau de commande



Bouton de sélection des fonctions

Bouton de réglage des paramètres

Étapes d'utilisation :

1. Choix de la fonction
2. Réglage du temps ou de la température
3. Démarrage automatique de la cuisson au bout de 4 secondes

Exemple :

- Faites tourner le bouton de fonction pour choisir la fonction «  ».
- Appuyez sur la touche «  » et faites tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler l'heure. Appuyez sur la touche «  » et faites tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.
- Démarrage automatique de la cuisson au bout de 4 secondes.

Explication des icônes :

Préchauffage



À l'exception des fonctions ECO, décongélation et pyrolyse, toutes les autres fonctions peuvent être associées à la fonction préchauffage. Après avoir fait tourner le bouton de fonction pour choisir la fonction et les paramètres choisis, appuyez sur la touche «  » pour commencer directement la cuisson.

Éclairage



Appuyez sur la touche «  » pour allumer ou éteindre la lampe du four. Quand la lampe est allumée, tournez le bouton de fonction en position «  », et la lampe du four s'éteindra. La lampe du four sera allumée pour toutes les fonctions, à l'exception de la fonction ECO et de la fonction d'auto-nettoyage par pyrolyse.



Touche de réglage du temps

Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur la touche «  » et faites tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson.



Touche de réglage de la température

Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur la touche «  » et faites tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.

Fonctions de cuisson

Icône	Description de la fonction
	Conventionnel : Le haut et le bas fonctionnent en même temps pour une cuisson conventionnelle. La plage de réglage de température est de 50 à 250° C.
	Convection : Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en route pour améliorer la circulation de l'air dans le four, et créer une chaleur de cuisson uniforme. La plage de réglage de température est de 50 à 240° C.
	ÉCO : Cuit les ingrédients choisis de manière délicate, avec une chaleur venant du haut et du bas.
	Conventionnel + ventilateur : L'association du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une pénétration plus uniforme de la chaleur, pour économiser jusqu'à 30-40 % d'énergie. Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôtir de grosses pièces de viandes à forte température. La plage de réglage de température est de 50 à 250° C.
	Chaleur tournante : L'élément inférieur du gril s'allume et s'éteint pour conserver la température. La plage de réglage de température est de 180 à 240° C.
	Fonction pyrolyse : Cette fonction est utilisée pour nettoyer l'intérieur du four. Lors du démarrage de la fonction pyrolyse, l'affichage LED indique « PYr ». La température par défaut est de 450° C et la durée par défaut est de 2 heures.
	Double gril + ventilateur : Les éléments inférieur et supérieur du gril, en haut du four, fonctionnent en même temps que le ventilateur. Cette fonction est utile pour griller une grande quantité de viande. La plage de réglage de température est de 180 à 240° C.
	Double gril : Les éléments inférieur et supérieur du gril, en haut du four, sont allumés. Convient pour griller des quantités plus importantes. La plage de réglage de température est de 180 à 240° C.
	Pizza : Cette fonction est utilisée pour cuire des pizzas. La plage de réglage de température est de 60 à 250° C.
	Chaleur en bas : Un élément caché au bas du four procure une chaleur plus concentrée à la base des aliments, sans les colorer. C'est idéal pour cuire lentement des plats comme les daubes, ragoûts, ainsi que les tartes et pizzas lorsqu'on souhaite une base croustillante. La plage de réglage de température est de 30 à 220° C.



Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur). C'est une manière douce et rapide d'accélérer la décongélation des plats préparés et des produits à la crème, entre autres.



Annuler (retourner en veille) : Pendant le réglage, sélectionnez la position «  » à l'aide du bouton de fonction, et le four se remettra en veille.

Régler l'horloge.

Avant la cuisson, suivez ces étapes pour régler l'horloge !

- En mode veille, appuyez sur la touche «  » pour entrer dans le mode réglage de l'horloge, puis réglez l'heure de l'horloge à l'aide du bouton de réglage des paramètres, appuyez sur la touche «  » pour confirmer.
- Réglez les minutes de l'horloge à l'aide du bouton de réglage des paramètres, puis appuyez sur la touche «  » pour terminer le réglage de l'horloge.



REMARQUE :

Appuyez sur la touche «  » pour modifier l'heure. La méthode de réglage est la même que pour les étapes 1 et 2.

Fonction pyrolyse

- En mode veille ou minuterie, mettez le bouton de réglage sur l'icône «  », et l'affichage LED indiquera « Pyr ».
- Appuyez sur «  » pour lancer la fonction pyrolyse.



REMARQUE :

- Quand la porte du four n'est pas fermée, le bouton démarrer ne fonctionne pas. L'affichage LED indique « door » et « Pyr ».
- Avant d'activer la fonction nettoyage par pyrolyse, retirez tous les éventuels résidus et assurez-vous que le four est bien vide. Ne laissez rien à l'intérieur (plats, plaque de cuisson, lèchefrite, support à coulisse etc.) car cela pourrait les endommager.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, n'éteignez pas le four pendant une heure.
- Lors de l'utilisation de la fonction pyrolyse, la surface du four peut être plus chaude que d'habitude, et les enfants ne doivent pas rester à proximité.
- La fonction pyrolyse et la plaque à induction ne peuvent pas fonctionner en même temps.

Fonction de protection du ventilateur de refroidissement

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute quand une fonction est annulée, mise en pause ou terminée.
- En mode veille, si la température est supérieure ou égale à 150°, le ventilateur rapide se met en route, et si la température est inférieure à 150°, il s'arrête.
- En plus des fonctions décongélation et ECO, le ventilateur de refroidissement est toujours allumé pendant l'exécution des autres fonctions.

Plaque de cuisson à induction



Étapes d'utilisation :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Sélectionnez la puissance de cuisson
3. Réglez le temps de cuisson
4. Commencez la cuisson

Explication des icônes :



Zone de cuisson B

Taille : 160 mm

Puissance : 1500 W / 1800 W
(Boost)



Zone de cuisson A

Taille : 180 mm

Puissance : 1800 W / 2200 W
(Boost)



Zone de cuisson C

Taille : 280 mm

Puissance : 2500 W / 3000 W
(Boost)

① ON/OFF

- En mode veille, appuyez sur la touche « ① », un bourdonnement se fait entendre, et la plaque se met en mode démarrage.
- En mode démarrage, si aucune action n'est effectuée au bout d'une minute, un bourdonnement se fait entendre et la plaque se remet en mode veille.
- Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche « ① » pour éteindre la zone de cuisson de la plaque à induction. Appuyez à nouveau sur le bouton « ① » pour remettre la plaque en mode démarrage.

Ⓑ BOOSTER

- Pendant la cuisson, appuyez sur la touche « Ⓑ ». Au bout de 5 minutes, la puissance se mettra sur 9.

⊕ Réglage des paramètres ⌚ Réglage de la durée

- Après avoir appuyé sur « Zone de cuisson », appuyez sur « ⊕ » ou « ⊖ » pour régler la puissance de cuisson.
- Appuyez sur « ⌚ », puis sur « ⊕ » ou « ⊖ » pour régler la durée de cuisson.

**Sécurité enfants**

- En mode veille ou en fonctionnement, appuyez sur la touche «  », l'affichage indique « Lo » et la plaque se met en mode sécurité enfants.
- Appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour sortir du mode sécurité enfants.

**Départ/pause**

- Démarrer ou suspendre le programme.

Mode cuisson à induction

- Une fois la plaque allumée, appuyez sur le bouton « Sélection de la zone de cuisson », le « 0 » du témoin de puissance de la zone de cuisson choisie se met à clignoter pendant 5 secondes. La plaque à induction se remet en veille si aucune action n'est effectuée pendant 5 secondes. Appuyez sur le bouton «  » ou «  » dans les 5 secondes. Le ventilateur se mettra à fonctionner, et l'affichage digital indiquera « 5 ». « 5 » représente la puissance de cuisson.
- Une fois le réglage effectué, s'il n'y a pas d'autre action dans les 5 secondes, et la zone de cuisson commencera à fonctionner selon la puissance réglée.

Réglage de la puissance de cuisson

- Dans des conditions de fonctionnement normales, la puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée. Appuyez sur le bouton « Sélection de la zone de cuisson », puis appuyez sur la touche «  » ou «  » pour changer la puissance. Une fois le réglage effectué, le témoin de puissance clignote pendant 5 secondes, et la zone de cuisson se met à fonctionner.
- La puissance peut être réglée de 0 à 9. Plus ce chiffre est grand, plus la puissance est élevée.

Fonction minuterie

- Dans des conditions de fonctionnement normales, appuyez sur le bouton «  » après avoir choisi la zone de cuisson concernée.
- Appuyez «  » ou «  » pour régler l'heure. Le chiffre des unités peut être réglé entre 0 et 9.
- Appuyez longuement sur la touche «  » ou «  », la valeur peut être réglée entre 0 et 9.
- 5 secondes après le réglage de la durée, la puissance de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, indiquant que le réglage de la durée de la zone de cuisson est réussie.

Si la durée de la minuterie n'est pas réglée pour la zone de cuisson, la durée de minuterie par défaut est réglée comme suite (voir le tableau ci-dessous).

Puissance de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de cuisson par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

**REMARQUE :**

Quand la zone de cuisson est réglé sur 0, la durée réglée n'est pas valide.

Réglage automatique de la puissance de cuisson

Quand toutes les zones de cuisson sont allumées en même temps, au bout de 10 minutes, la puissance de cuisson passe à 8, au bout de 15 minutes, à 7, au bout de 20 minutes à 6.

Partout sur la plaque

- La surface en vitrocéramique résiste à la chaleur et n'est pas affectée par les écarts de températures importants.
- N'utilisez pas la surface en vitrocéramique comme lieu de rangement ou planche à découper.
- Utilisez uniquement des poêles et casseroles à fond lisse. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et de casseroles en aluminium. L'aluminium peut endommager la surface vitrocéramique.



Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat. Elles assurent un transfert plus facile de la chaleur.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et provoquer des incendies



N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



Si le diamètre du récipient est trop petit ou n'a pas un couvercle adapté, il se produit une déperdition d'énergie

**Remarque :**

Le diamètre minimal du récipient doit être le suivant :

- Zone A : 140 mm
- Zone B : 120 mm
- Zone C - anneau intérieur : 140 mm
- Zone C - anneau extérieur : 180 mm

Critères de sécurité pour la cuisson par friture

- Utilisez un récipient profond, et suffisamment large pour couvrir complètement la zone de cuisson.
- Ne remplissez jamais le récipient à plus de d'un tiers d'huile.
- Ne laissez jamais l'huile ou la matière grasse sans surveillance pendant le chauffage ou la cuisson.

- N'essayez jamais de frire une trop grande quantité d'aliments à la fois, en particulier d'aliments surgelés. Cela refroidit trop la température de l'huile ou de la matière grasse, ce qui rend les aliments gras.
- Séchez toujours bien les aliments avant de les faire frire, et placez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, provoquent de l'écume et des éclaboussures s'ils sont ajoutés trop rapidement.
- Ne faites jamais frire, ou chauffer des matières grasses, en laissant le couvercle sur le récipient.
- Le récipient doit être propre à l'extérieur, sans traînées d'huile ni de matière grasse.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de tout l'appareil

- Débranchez l'alimentation secteur avant le nettoyage et l'entretien. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, il doit être régulièrement subir un nettoyage méticuleux.

Suivez les étapes de nettoyage suivantes :

- Une fois le four refroidi, nettoyez les résidus.
- Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
- Frottez le four et la plaque à induction avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez avec un chiffon doux sec.

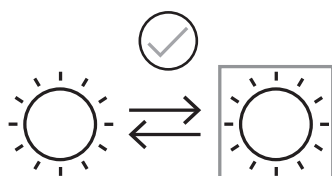


REMARQUE :

- N'utilisez pas d'instruments de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
- N'utilisez pas de produit à récurer agressif ou de spatule métallique tranchante.

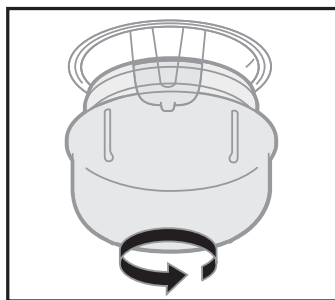
Source lumineuse

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.
- Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse.
- Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.



Remplacement de la lampe du four

- Éteignez et déconnectez l'alimentation du four. Assurez-vous que l'intérieur du four a refroidi avant de le toucher.
- Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cela peut être difficile), remplacez la lampe par une autre de même type.
- Insérez la nouvelle lampe, qui doit résister à une température de 300° C. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente local pour trouver les lampes de rechange.
- Réinstallez le couvercle.
- Au moindre doute, consultez un électricien qualifié.



AVERTISSEMENT :

- Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est éteinte et que l'appareil est entièrement froid avant de retirer les lampes.

Dépannage

Si vous rencontrez les situations suivantes, votre appareil n'a peut-être pas de problème ! En cas d'autre code, ou de situation non décrite ici, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière	• C'est normal, et cela s'arrêtera rapidement.
Rien ne fonctionne	• Est-ce que l'interrupteur de la prise murale est allumé ? Il est possible qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.
Le four ne cuit pas de manière uniforme	• Vérifiez que les ustensiles utilisés dans le four permettent une circulation suffisante de l'air autour d'eux. • Vérifiez que la cuisinière est bien à niveau.
Les plaques de cuisson mettent trop de temps à faire bouillir ou frémir	• Les bords du foyer peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse et d'un nettoyant en crème, comme du Cif. Les zones de cuisson doivent être nettoyées régulièrement.
Le gril n'arrête pas de s'allumer et de s'éteindre	• Quand le gril est utilisé à une température inférieure à la température maximale, c'est un fonctionnement normal, pas une défaillance.
Condensation sur le mur derrière la cuisinière	• De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître au niveau de la ventilation à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, comme les frites surgelées, le poulet rôti etc. C'est normal, et tout excédent doit être essuyé.
Vapeur / condensation dans le four après utilisation	• De la vapeur est produite lorsque la cuisson d'un aliment à forte teneur en eau. C'est normal, et elle doit être nettoyée lors du nettoyage régulier de la cuisinière.

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

A

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen

B

**Gebruik van het
toestel**

Installatie
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik
Aandachtspunten tijdens het gebruik
Bedieningspaneel

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

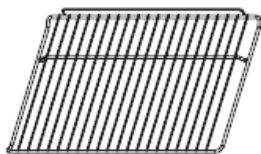
- A** Inductieplaat
- B** Bedieningspaneel
- C** Handgreep van de ovendeur
- D** Ovendeur
- E** Verstelbare voetjes

Toebehoren

- Aangezien de producten en toebehoren voortdurend worden verbeterd, wanneer er een verschil is tussen het daadwerkelijke voorwerp en de onderstaande afbeelding, zie dan altijd het daadwerkelijke voorwerp.
- Uw toestel wordt geleverd met een reeks toebehoren. Hier vindt u een overzicht van de inbegrepen toebehoren en informatie over hoe u ze correct dient te gebruiken.

Inbegrepen toebehoren

Uw toestel is uitgerust met de volgende toebehoren:



Draadrooster

Voor ovensgerei, taartvormen en ovenschotels. Voor gebraden en gegrilde voeding.



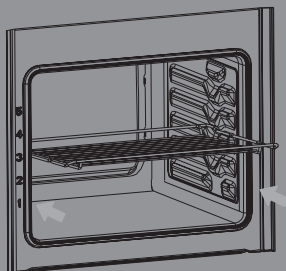
Bakplaat

Voor plaatkoeken en kleine gebakken producten.

- U kunt de plaat gebruiken om vloeistof op te plaatsen of voeding met jus te bereiden.
- Gebruik enkel originele toebehoren. Ze zijn speciaal aangepast voor uw toestel.
- U kunt toebehoren kopen bij de dienst na verkoop, gespecialiseerde kleinhandelaars of online.

**OPMERKING:**

- De toebehoren kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun werking.
- Eenmaal ze zijn afgekoeld, krijgen ze opnieuw hun originele vorm.



Plaats de leggers in de oven in de richting van de pijl. Plaats ze horizontaal tot ze vastzitten.



Juiste positie van de grill



Verkeerde positie van de grill

Installatie

- De volgende instructies dienen door een gekwalificeerd technicus gelezen te worden om er zeker van te zijn dat het toestel op de juiste manier wordt geïnstalleerd, afgesteld en technisch onderhouden wordt in overeenstemming met de huidige regelgevingen.

**BELANGRIJK:**

Denk eraan om de stroomvoorziening van het toestel uit te schakelen alvorens het toestel in te stellen of onderhoudshandelingen uit te voeren.

Uit de verpakking halen

- Wees voorzichtig wanneer u het toestel uit de verpakking haalt en installeert. Scherpe randen zouden ongevallen kunnen veroorzaken.
- De oven is zwaar en de nodige zorg dient aan de dag te worden gelegd wanneer hij wordt verplaatst. Zorg ervoor dat alle verpakking, zowel binnenin als buiten het kooktoestel, werd verwijderd alvorens de oven te gebruiken.
- Haal de oven uit het karton, controleer hem en vergewis u ervan dat hij op geen enkele manier beschadigd is geraakt. Mocht u twijfelen, gebruik de oven dan niet en neem contact op met de dienst na verkoop van de winkel waar u de oven hebt gekocht.

Installatiepositie

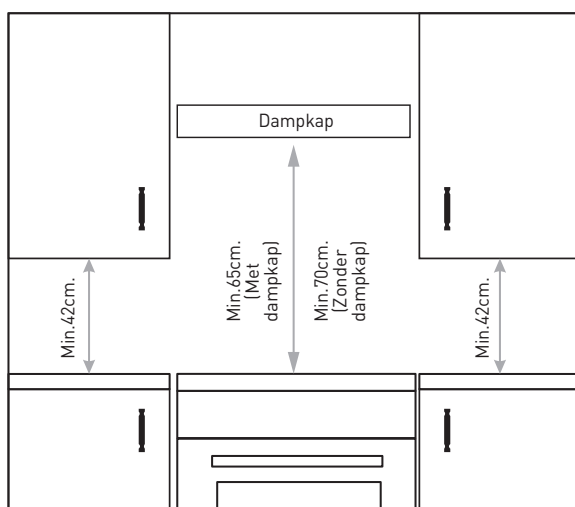
**BELANGRIJK:**

- De kookplaat mag nooit in de nabijheid van een deurtoegang worden geïnstalleerd. Mensen die de deur openen en sluiten zouden in contact kunnen komen met de potten en pannen die op de kookplaat staan.
- Deze eenheid mag enkel in permanent geventileerde kamers worden geïnstalleerd en gebruikt.

Installatiestappen

- Het kooktoestel is speciaal ontworpen om te passen tussen keukenkasten. De ruimte aan beide zijden moet enkel voldoende zijn om het kooktoestel te kunnen uithalen voor onderhoud. De oven kan worden gebruikt met een kast aan één zijde of aan beide zijden, alsook in een hoek. Hij kan ook vrijstaand worden gebruikt.
- De toestellen kunnen geïnstalleerd worden naast meubels die niet hoger zijn dan de bovenkant van de kookplaten. Wanneer het kooktoestel zodanig wordt geplaatst dat het muren of zijkanen van naburige kasten raakt, moeten deze in staat zijn een temperatuurstijging van 50°C boven de kamertemperatuur te weerstand. Voor een correcte installatie van het kooktoestel moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:
 - Het kooktoestel mag geïnstalleerd worden in een keuken, een eetkamer of een slaapkamer, maar niet in een badkamer of douchekamer.

- Keukenkasten die naast het kooktoestel zijn geïnstalleerd en die hoger zijn dan de bovenkant van de kookplaten moeten zich op minstens 20 cm afstand bevinden van de rand van de kookplaten.
- Dampkappen moeten geïnstalleerd worden overeenkomstig de voorschriften in de installatiehandleiding voor de dampkappen zelf en in elk geval op een minimale afstand van 65 cm.
- Plaats de wandkasten naast de dampkap op een minimale hoogte van 42 cm van de kookplaten, zoals aangegeven in afbeelding 1.
- Dampkappen moeten geïnstalleerd worden overeenkomstig de voorschriften in de dampkaphandleiding.
- Indien het kooktoestel onder een wandkast wordt geïnstalleerd, moet deze zich op een afstand van minstens 70 cm van de kookplaten bevinden, zoals aangegeven in afbeelding 1.
- De uitsnijing voor het kooktoestel moet de afmetingen hebben zoals aangegeven in afbeelding 1.
- De muur die in contact staat met de achterkant van het kooktoestel moet vervaardigd zijn uit vlambestendig materiaal.



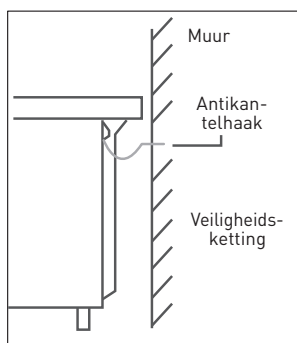
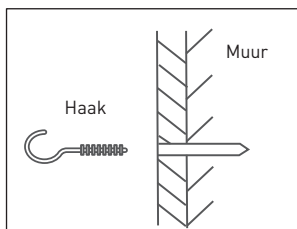
Afbeelding 1

Uw toestel waterpas zetten

Neem de 4 voetjes uit de ovenholte die samen verpakt zijn met kleefband en schroef ze in de 4 gaten in de plint onderaan het kooktoestel. Met deze voetjes kan de oven indien nodig waterpas worden gezet. De hoogte van het kooktoestel kan worden aangepast door middel van de verstelbare voetjes in de plint. Past de voetjes aan door de oven naar de zijkant te kantelen. Installeer vervolgens het product op zijn plaats. Het is van essentieel belang dat het kooktoestel waterpas staat alvorens het te installeren.

De veiligheidsketting en haak plaatsen

Om te voorkomen dat het kooktoestel naar voor kantelt, **MOETEN** twee lengtes kabel aan de achterkant van het kooktoestel worden bevestigd en moeten deze te allen tijde zijn vastgemaakt aan de meegeleverde haken. De haken moeten worden vastgemaakt aan de muur achter het kooktoestel. De kettingen moeten altijd vastgemaakt zijn aan de haken wanneer het kooktoestel tegen de muur staat. Bevestig de haken in de muur net achter het kooktoestel aan beide zijden. Maak de ketting vast aan de haak alvorens de oven te gebruiken of te reinigen.

**Electrische aansluiting****WAARSCHUWING:**

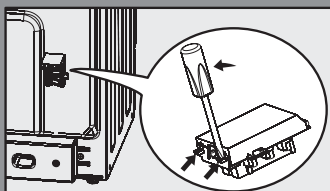
- DIT TOESTEL MOET GEAARD ZIJN.
- Stroomvoltage en -frequentie: 220-240V A.C.50Hz.

Het elektrisch kooktoestel zonder stroomkabel. Het kooktoestel is ontworpen om te werken met een stroomtoevoer die in overeenstemming is met de elektriciteitsgegevens die vermeld staan op het kenplaatje. Het kooktoestel kan enkel aangesloten worden op het net nadat het achterpaneel van het kooktoestel zelf is verwijderd met een schroevendraaier.

**OPMERKING:**

De volgende installatieprocedure moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerd elektricien. Voer de volgende handelingen uit om de stroomkabel te installeren:

- Open het terminalbord door een schroevendraaier in de zijgleuven van het deksel van de stroomkabel te plaatsen. Gebruik de schroevendraaier als een hefboom door deze naar beneden te duwen om het deksel te openen zoals hieronder weergegeven.
- Sluit de elektriciteit aan volgens het diagram dat afgedrukt staat op het deksel van de stroomkabel.
- Zet de stroomkabel vast met de klem en sluit het deksel van het terminalbord.



Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

Wanneer u uw toestel gebruikt, doe dat dan volledig veilig maar zoals bij elk elektrisch product zijn er bepaalde voorzorgsmaatregelen die in acht moeten worden genomen. Gelieve onderstaande voorzorgsmaatregelen te lezen alvorens uw toestel te gebruiken.

- Draai de bedieningsknoppen  wanneer u klaar bent met koken en het toestel niet gebruikt.
- Neem een stap terug wanneer u de ovendeur opent zodat opgebouwde stoom of hitte kan ontsnappen.
- Gebruik droge ovenwanten van goede kwaliteit om voorwerpen uit de oven/van de grill te verwijderen.
- Plaats pannen centraal op de kookplaat en zorg ervoor dat de handgrepen uit de buurt worden gehouden van de rand van de kookplaat en niet verhit kunnen worden door andere kookplaten/ pannen.
- Vermijd brandwonden door hitte/stoom wanneer u de knoppen bedient.
- Schakel de stroomvoorziening uit alvorens het toestel te reinigen en laat het toestel afkoelen.
- Let op wanneer u voorwerpen van de grill verwijdt wanneer de onderste oven aan staat aangezien de inhoud heet zal zijn.
- Houd het toestel proper aangezien opgebouwd vet brand kan veroorzaken.
- Volg de basisprincipes voor het omgaan met voeding en hygiëne om de mogelijkheid van bacteriegroei te voorkomen.
- Houd de ventilatiesleuven vrij van hindernissen.
- Laat het toestel onderhouden door een gekwalificeerd onderhoudsingenieur.
- Let op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt aangezien tijdens het gebruik de oven heet wordt.

- Bekleed de binnenkant van de oven nooit met folie aangezien het toestel hierdoor kan oververhitten.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter wanneer het kooktoestel wordt geïnstalleerd aangezien alle oppervlakken heet zijn tijdens en na het gebruik ervan.
- Laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het toestel het niet gebruiken zonder toezicht.
- Laat niemand op een onderdeel van het toestel zitten of staan.
- Plaats geen voorwerpen op elektrische toestellen die kinderen proberen bereiken.
- Laat niets achter op het oppervlak van de kookplaat wanneer u ze onbewaakt achterlaat of ze niet gebruikt.
- Verwijder geen leggers terwijl de oven nog heet is.
- Verwarm geen ongeopende voedselcontainers aangezien de druk kan opbouwen en ze hierdoor kunnen breken.
- Bewaar geen chemicaliën/voeding of containers onder druk in of op toestellen of in kasten boven of naast toestellen.
- Plaats geen ontvlambare of plastic voorwerpen of op nabij de kookplaat.
- Doe niet meer dan een derde olie in de frituurpan en gebruik geen DEKSELS.
- Gebruik het toestel nooit als een verwarmingstoestel voor de kamer.
- Gebruik de grill nooit om borden op te warmen.
- Droog nooit voorwerpen op ofwel de kookplaat ofwel de ovendeuren.
- Installeer het toestel nooit naast gordijnen of andere zachte muurbekleding. Gebruik nooit stoomreinigers.
- Veiligheidsadvies in geval van frituurpanbrand In geval van frituurpanbrand of enige andere brand:
 - Schakel het kooktoestel UIT met de muurschakelaar.
 - Bedek de pan met een brandwerend deken of vochtige doek. Hierdoor zullen de vlammen worden gesmoord en zal de brand doven.
 - Laat de pan minstens 60 minuten afkoelen alvorens ze te verwijderen. Letsels worden vaak veroorzaakt door het opnemen van een hete pan en ermee naar buiten lopen.
- Veiligheidsherhaling:



**Voorzichtig,
kan kantelen**



**Middelen om kantelen
te voorkomen**



WAARSCHUWING:

Om te voorkomen dat het toestel kantelt, moeten deze stabilisatievoorzieningen worden geïnstalleerd. Zie de instructies voor de installatie.

Aandachtspunten tijdens het gebruik

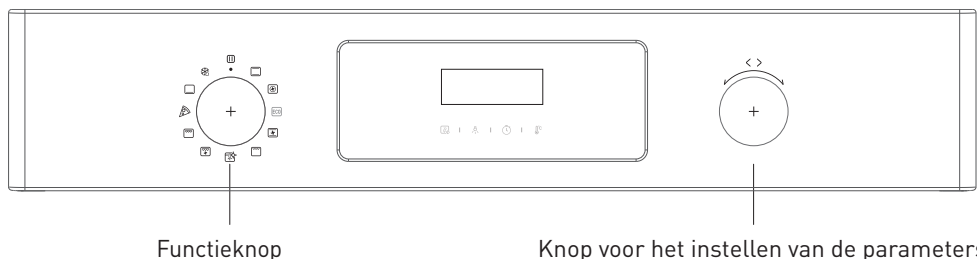
Instructies voor de oven

- Wanneer u klaar bent, draag hittebestendige wanten en verwijder de voeding en de toebehoren.
- Wanneer de voeding te snel bakt, plaats ze dan op de bodem van de bakplaat.
- Plaats geen keukengerei met een ruwe onderkant op de ovendeur.
- Zorg ervoor dat er minstens 25 mm ruimte aan de bovenkant van de oven vrij wordt gelaten wanneer grotere stukken voeding worden gegrild of groot keukengerei wordt gebruikt.
- Leg geen aluminiumfolie op de grill.
- Wanneer dikkere stukken voeding worden gebakken, draai de voeding dan om tijdens het bakken om er zeker van te zijn dat beide zijden gebakken worden.
- Gelieve de oven voor te verwarmen alvorens te beginnen bakken.
- Plaats grote en middelgrote porties in de juiste rekpositie onder de grill om te grillen.
- Voor voeding die enkel aan de bovenkant gebakken moet worden, plaats de voeding op het draadrooster, op een plaat of op een rooster.
- Wanneer de hoofdoven in gebruik is, zullen voeding en schotels die op de grill worden geplaatst verwarmd worden. Gelieve geen toebehoren of voeding aan te raken.
- Plaats de voeding niet te ver achteraan de grill. Dit is de heetste zone en vette voeding kan vuur vatten.

Baktips

- Gebruik geschikte metalen platen met antikleeflaag, aluminium potten of hittebestendige siliconen vormen.
- Gebruik de ruimte op het rek optimaal.
- Plaats de bakvorm in het midden van het legger.
- Selecteer de juiste positie van het rek alvorens de oven of de grill aan te zetten. Verplaats het rek niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten (hoofdoven).
- Raak de hete brander, binnenste delen van de oven, verwarmingselementen, enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u schotels in de hete oven plaatst of uit de hete oven neemt.
- Let op wanneer u de ovendeur opent aangezien ontsnappende stoom uw handen, gelaat en ogen kunnen verbranden.

Bedieningspaneel



Werkingsschappen:

1. Functie kiezen
2. De tijd of temperatuur instellen
3. Automatisch beginnen bakken na 4 seconden

Werkingvoorbeeld:

- Draai aan de functieknop om de functie “☐” te selecteren.
- Druk op de knop “⌚” om de tijd aan te passen, druk op de knop “🌡️” om de temperatuur aan te passen en draai aan de knop voor het instellen van de parameters om de temperatuur aan te passen.
- De oven begint automatisch te bakken na 4 seconden.

Pictogramoverzicht:

Voorverwarmen



Behalve voor ECO-, ontdooi- en pyrolysefuncties kunnen alle andere functies gecombineerd worden met de voorverwarmfunctie. Na aan de functieknop te hebben gedraaid om de functie te selecteren en de overeenkomstige parameters in te stellen, druk op de knop “🔥” om meteen te beginnen werken.

Lamp



Druk op de knop “💡” om de ovenlamp in- of uit te schakelen. Wanneer de ovenlamp brandt en de functieknop wordt op de positie “☐” gedraaid dan zal de ovenlamp ook uit gaan. De ovenlamp zal branden voor alle functies. Behalve voor de ECO-functie en de pyrolytische reinigingsfunctie.



Toets voor het instellen van de temperatuur

Druk na het selecteren van de functiemodus op de knop “⌚” en draai aan de knop voor het instellen van de parameters om de kooktijd in te stellen.



Toets voor het instellen van de temperatuur

Druk na het selecteren van de functiemodus op de knop “🌡️” en draai aan de knop voor het instellen van de parameters om de temperatuur in te stellen.

De kookfunctie

Pictogram	Functiebeschrijving
	Conventioneel: De boven- en onderkant werken samen om conventioneel te koken. Het bereik van de temperatuurinstelling is 50-250°C.
	Convectie: Een element rond de convectieventilator zorgt voor een extra warmtebron om met convectie te koken. In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de luchtcirculatie in de oven te verbeteren en een gelijkmatige hitte om te koken te creëren. Het bereik van de temperatuurinstelling is 50-240°C.
	ECO: De geselecteerde ingrediënten worden op een rustige manier gekookt en de warmte komt van de boven- en de onderkant.
	Conventioneel+ventilator: De combinatie van de ventilator en beide verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatigere indringing van de warmte, waardoor 30 tot 40% energie kan worden bespaard. Opmerking: Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees bij een hogere temperatuur. Het bereik van de temperatuurinstelling is 50-250°C.
	Stralingswarmte: Het binnenste grillelement wordt aan- en uitgeschakeld om de temperatuur in stand te houden. Het bereik van de temperatuurinstelling is 180-240°C.
	Pyrolysefunctie: Deze functie wordt gebruikt om de ovenkamer te reinigen. Wanneer de pyrolysefunctie wordt gestart, verschijnt er op de led "PYr". De standaard temperatuur is 450°C en de standaard tijd is 2 uur.
	Dubbele grill + ventilator: Het onderste verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement werken samen met de ventilator. Deze functie is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees. Het bereik van de temperatuurinstelling is 180-240°C.
	Dubbele grill: Het onderste en bovenste verwarmingselement werken. Geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden. Het bereik van de temperatuurinstelling is 180-240°C.
	Pizza: Deze functie wordt gebruikt om pizza te bakken. Het bereik van de temperatuurinstelling is 60-250°C.
	Bodemverwarming: Een verborgen element in de bodem van de oven zorgt voor een meer geconcentreerde verwarming van de onderkant van de voeding zonder dat ze bruin wordt. Dit is ideaal voor het bereiden van gerechten die langzaam koken, zoals stoofschotels, gebak en pizza's waar een knapperige bodem is gewenst. Het bereik van de temperatuurinstelling is 30-220°C.



Ontdooien: De luchtcirculatie bij kamertemperatuur laat toe bevroren voeding sneller te ontdooien (zonder gebruik van warmte). Het is een zachte maar snelle manier om het ontdooiproces te versnellen en om kant- en klare gerechten en met room gevulde producten, enz. te ontdooien.



Annuleren (terug naar de waakstand): Stel tijdens het instelproces de knop voor het selecteren van de functie op de positie "||" en het toestel zal terugkeren naar de waakstandmodus.

De klok instellen

Alvorens te beginnen koken, volg deze stappen om de klok in te stellen!

- Druk in de waakstandmodus op de toets "⌚" om de klokinstelling in te voeren en stel het uur van de klok in via de knop voor het instellen van de parameters. Druk op de toets "⌚" om te bevestigen.
- Stel de minuten van de klok in via de knop voor het instellen van de parameters en druk op de toets "⌚" om de klokinstelling te bevestigen.



OPMERKING:

Druk op de toets "⌚" om de klok te wijzigen. De instelmethode is dezelfde als in stappen 1 en 2.

Pyrolytische functie

- Selecteer in de waakstandmodus of de klokmodus het pictogram "🔥" via de functieknop. Op het ledscherm verschijnt "Pyr".
- Druk op "⌚" om de pyrolysefunctie te starten.



OPMERKING:

- Wanneer de ovendeur niet gesloten is, kan de startknop niet worden ingedrukt. Op het ledscherm verschijnt "deur" en "Pyr".
- Alvorens de pyrolytische reinigingsfunctie te activeren, verwijder gemorste voeding en zorg ervoor dat de oven leeg is. Laat niets in de oven achter (bijv. pannen, bakplaat, afdrupplaat, glijhaak, enz.) aangezien ze hierdoor ernstig beschadigd zouden kunnen geraken.
- Wanneer de pyrolytische reiniging is voltooid, onderbreek de stroomvoorziening dan een uur lang niet.
- Na het opstarten van de pyrolytische functie, kan het oppervlak van de oven heter zijn dan gewoonlijk en dienen kinderen uit de buurt te worden gehouden.
- De pyrolysefunctie en de inductieplaat kunnen niet op hetzelfde moment worden gestart.

Uitstelbeschermingsfunctie van de ventilator

- De uitlaatgenerator zal 1 minuut lang werken wanneer de functie wordt geannuleerd, in pauze wordt gezet of wordt beëindigd tijdens de werking van de functie.
- In waakstandmodus, wanneer de temperatuur hoger is dan of gelijk is aan 150 graden, begint de bovenste motor te werken en wanneer de temperatuur lager is dan 150 graden stopt de bovenste motor met werken.

- Naast de ontdooifunctie en de ECO-functie, werkt de uitlaatmotor altijd tijdens de werking van andere functies.

Inductieplaat



Werkingsschappen:

1. Selecteer de opwarmzone
2. Selecteer het opwarmvermogen
3. Pas de opwarmtijd aan
4. Begin te koken

Pictogramoverzicht:

Kookzone B	Kookzone A	Kookzone C
Grootte: 160mm	Grootte: 180mm	Grootte: 280mm
Vermogen: 1500W / 1800W (Boost)	Vermogen: 1800W / 2200W (Boost)	Vermogen: 2500W / 3000W (Boost)

① AAN/UIT

- Druk in de waakstandmodus op de toets “①”, de zoemer weerklinkt en de inductieplaat gaat in opstartmodus.
- In de opstartmodus, wanneer het toestel 1 minuut lang niet werkt, weerklinkt de zoemer en gaat het in waakstandmodus.
- Druk tijdens het werkproces op de toets “①” om de opwarmzone van de inductieplaat te sluiten. Druk opnieuw op de knop “①”, de inductieplaat gaat opnieuw in opstartmodus.

Ⓑ BOOST

- Druk tijdens het kookproces op de toets “Ⓑ”. Na 5 minuten wijzigt de opwarmversnelling naar 9.

— + Aanpassing van de parameters ⌚ Toets voor het instellen van de tijd

- Druk, nadat u op “Opwarmzone” hebt gedrukt op de knop “+” of “-” om de opwarmversnelling in te stellen.
- Druk op “⌚” om de opwarmtijd in te stellen door te drukken op de toets “+” of “-”.

**Kindervergrendeling**

- Druk in waakstand- of werkmodus op de toets “”, “Lo” verschijnt op het scherm, voer de kindervergrendelingsmodus in.
- Druk 3 seconden lang op de toets “” om de kindervergrendelingsmodus uit te schakelen.

**Start/Pauze**

- Het programma starten of opschorten.

Status van de inductieplaat

- Druk na het invoeren van de opstartmodus op de knop “Selectie opwarmzone”. De versnellingspositie van de geselecteerde opwarmzone “0” knippert 5 seconden lang en de inductieplaat keert terug naar de opstartmodus wanneer het toestel 5 seconden lang niet in werkt. Druk binnen de 5 seconden op de knop “” of “” en tegelijkertijd begint de ventilator te draaien en verschijnt er op het scherm “5”. “5” vertegenwoordigt de opwarmversnelling.
- Nadat de instelling voltooid is, zal er geen verschuiving meer plaatsvinden binnen 5 seconden en zal de opwarmzone beginnen te werken volgens de ingestelde versnelling.

Aanpassing van de opwarmversnelling

- In normale werkomstandigheden kan de versnellingspositie van elke opwarmzone worden aangepast. Druk op de knop “Selectie opwarmzone” en druk vervolgens op de toets “” of “” om de huidige versnellingspositie te wijzigen. Na het aanpassen knippert de versnellingspositie 5 seconden lang en begint de opwarmzone te werken.
- De versnellingsaanpassing is 0~9, hoe hoger het cijfer, hoe hoger het vermogen.

Timingfunctie

- Druk in normale werkomstandigheden op de knop “” na het selecteren van de opwarmzone die getimed moet worden.
- Druk op “” of “” om de timing aan te passen. De timing kan worden aangepast tussen 0 en 9.
- Druk langdurig op de toets “” of “”. De waarde kan dan worden aangepast tussen 0 en 9.
- Nadat de timer is ingesteld voor 5 seconden knippert de versnelling van de overeenkomstige opwarmzone, wat aangeeft dat de timing van de opwarmzone succesvol is ingesteld.

Wanneer de timingtijd niet is ingesteld voor de opwarmzone, wordt de standaard timingtijd ingesteld (zie de tabel hieronder).

Opwarmversnelling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard timing (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

**OPMERKING:**

Wanneer de opwarmzone 0 is, is de timinginstelling ongeldig.

Automatisch aanpassen van de opwarmversnelling

10 minuten nadat alle opwarmzones gelijktijdig zijn gestart, wordt de opwarmversnelling gewijzigd naar 8, na 15 minuten naar 7, na 20 minuten naar 6.

Op om het even welke kookplaat

- Het glaskeramisch oppervlak is hittebestendig en wordt niet beïnvloed door grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het glaskeramisch oppervlak niet als opslagplaats of als snijplank.
- Gebruik enkel sauspannen en pannen met bewerkte bodems. Scherpe randen maken krassen op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium potten en sauspannen. Aluminium beschadigt het glaskeramisch oppervlak.



Gebruik enkel sauspannen en pannen met vlakke bodems. Zo verloopt de warmteoverdracht eenvoudiger.



Gemorste etenswaren kunnen het glaskeramisch oppervlak beschadigen en brand veroorzaken



Gebruik geen potten met een holle of bolle bodem.



Wanneer de diameter van de pot te klein is of het deksel niet past, gaat er energie verloren

**Opmerking:**

De vereiste minimale diameter van de bodem van de pot is als volgt:

- Zone A: 140mm
- Zone B: 120mm
- Zone C - binnenste ring: 140mm
- Zone C - buitenste ring: 180mm

Veiligheidsvoorschriften om te frituren

- Gebruik een diepe pan die groot genoeg is om de juiste opwarmzone volledig te bedekken.
- Vul de pan nooit meer dan een derde vol met olie.
- Laat olie of vet nooit onbewaakt achter tijdens de opwarm- of kookperiode.
- Probeer nooit te veel voedsel tegelijkertijd te frituren, vooral bevroren voeding. Daardoor verlaagt de temperatuur van de olie of het vet te veel, wat resulteert in vette voeding.

- Droog voeding altijd grondig alvorens te frituren en laat het langzaam in de hete olie of het hete vet zakken. Bevroren voeding in het bijzonder veroorzaakt schuim en spatten wanneer het te snel wordt toegevoegd.
- Laat vet nooit opwarmen of frituur nooit met een deksel op de pan.
- Houd de buitenkant van de pan proper en vrij van strepen olie of vet.

Reiniging en onderhoud

Reiniging van het volledige toestel

- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen of te onderhouden. Om de levensduur van het toestel te waarborgen, dient het regelmatig grondig gereinigd te worden.

Reinig het toestel als volgt:

- Veeg de kruimels weg eenmaal de oven is afgekoeld.
- Verwijder de oventoebehoren, spoel ze af met warm water en droog ze af.
- Veeg de oven en de inductie plaat schoon met een zachte doek een beetje afwasmiddel en droog ze vervolgens af met een droge zachte doek.

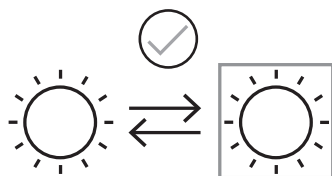


OPMERKING:

- Gebruik geen scherpe reinigingsvoorwerpen, harde borstels of corrosieve reinigingsproducten zodat het toestel en de toebehoren ervan niet beschadigd raken.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen spatels om het glas van de deur te reinigen.

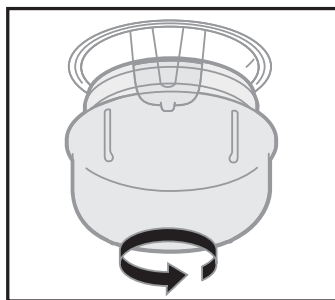
Lichtbron

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lichtbron verandert.
- De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd, waarbij de sortering en recycling afzonderlijk worden uitgevoerd.



Vervangen van de ovenlamp

- Schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de binnenonderdelen afgekoeld zijn alvorens ze aan te raken.
- Verwijder het deksel van de lamp door het in tegenwijzerzin te draaien (opmerking, het kan stroef verlopen) en vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
- Plaats de nieuwe lamp die bestand zou moeten zijn tegen 300°C. Voor het vervangen van lampen, gelieve contact op te nemen met uw plaatselijk service center.
- Plaats het deksel opnieuw.
- Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerd elektricien voor hulp.



WAARSCHUWING:

- Om elektrische schokken te voorkomen, zorg ervoor dat de stroomvoorziening naar het toestel is uitgeschakeld en dat het toestel volledig afgekoeld is alvorens de lampen te verwijderen.

Probleemoplossing

In de volgende omstandigheden is het mogelijk dat uw toestel een probleem heeft! In geval van enige andere uitzondering of code, gelieve contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Probleem	Mogelijke oorzaak
Lichte geur of een beetje rook wanneer het toestel voor het eerst wordt gebruikt	• Dit is normaal en zou na een korte periode moeten verdwijnen.
Er werkt niets	• Is de hoofdschakelaar van de stroomvoorziening aangezet? Mogelijk is er geen stroomvoorziening.
De oven bakt niet gelijkmatig	• Controleer of de containers die gebruikt worden in de oven voldoende luchtcirculatie errond toelaten. • Controleer of het toestel waterpas staat.
Het duurt lang alvorens de kookplaten water doen koken of ze sudderen niet	• De zone rond de kookplaat kan gereinigd worden met warm zeepwater of een geconcentreerd reinigingsproduct, zoals Cif. De verzegelde kookplaten dienen regelmatig te worden gereinigd.
De grill blijft aan- en uitgaan	• Wanneer de grillbediening gebeurt met een instelling die minder is dan het maximum, is dit normaal en is dit geen defect.
Condensatie op de muur aan de achterkant van het toestel	• Er kan stoom en/of condensatie verschijnen uit de gleuf aan de achterkant van het toestel wanneer de oven wordt gebruikt, vooral voor voeding met een hoog watergehalte, bijv. diepgevroren frieten, gebraden kip, enz. Dit is normaal en het overtollige dient te worden weggeveegd.
Stoom/condensatie in de oven na gebruik	• Stoom is een nevenproduct bij het koken van voeding met een hoog watergehalte. Dit is normaal en kan worden verwijderd wanneer het toestel regelmatig wordt gereinigd.

¡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

B

Utilización del aparato

Instalación
Precauciones antes de usar el aparato
Puntos a tener en cuenta durante el uso
Panel de control

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Partes

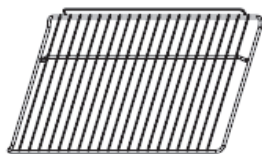
- A** Cocina de inducción
- B** Panel de control
- C** Tirador de la puerta del horno
- D** Puerta del horno
- E** Pata ajustable

Accesorios

- Los productos y accesorios se actualizan constantemente, por ello, si existen diferencias entre el objeto real y la imagen a continuación, consulte el objeto real.
- Su aparato va acompañado de una gama de accesorios. Aquí puede encontrar una descripción general de los accesorios incluidos e información sobre cómo usarlos correctamente.

Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Rejilla

Para utensilios de horno, moldes para tartas y fuentes para horno. Para asados y comidas a la parrilla.



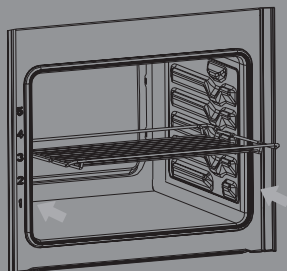
Bandeja para hornear

Para horneados en una bandeja y pequeños productos horneados.

- Puede usar la bandeja para introducir líquidos o cocinar alimentos con jugos.
- Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados para su aparato.
- Puede comprar accesorios en el servicio posventa, en tiendas especializadas o en línea.

**NOTA:**

- Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta su función.
- Una vez que se han vuelto a enfriar, recuperan su forma original.



Coloque los estantes en el horno en la dirección de la flecha. E introdúzcalos horizontalmente hasta que queden fijos.



Posición de la rejilla correcta



Posición de la rejilla incorrecta

Instalación

- El técnico cualificado debe leer las siguientes instrucciones para instalar, regular y reparar correctamente el aparato de acuerdo con la normativa vigente.

**IMPORTANTE:**

Recuerde desconectar el aparato de la electricidad apagando la red eléctrica antes de configurar el aparato o realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

Desembalaje

- Tenga cuidado al desembalar e instalar el aparato. Los bordes afilados pueden causar accidentes.
- El horno es pesado y se debe tener cuidado al moverlo. Asegúrese de retirar todo el embalaje, tanto dentro como fuera del horno, antes de usar el horno.
- Desembale el horno de la caja de cartón, examínelo y asegúrese de que no haya sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo use, comuníquese con el centro de mantenimiento o la tienda donde compró el horno.

Posición de instalación

**IMPORTANTE:**

- La placa nunca debe instalarse cerca de una puerta de acceso. Las personas que abren y cierran la puerta pueden entrar en contacto con las ollas o sartenes que se están cocinando en la placa.
- Este aparato puede instalarse y usarse solo en habitaciones permanentemente ventiladas.

Pasos para la instalación

- La cocina está diseñada para poder instalarse en los armarios de cocina. Debe dejar un espacio suficiente a ambos lados para permitir extraerla para el mantenimiento. Se puede instalar junto a la pared de un armario, con paredes en ambos lados, así como en un rincón. También se puede instalar fuera de un armario.
- Los aparatos se pueden instalar junto a muebles que no superen la altura de la parte superior de las placas de cocción. Si la cocina se coloca tocando las paredes o los laterales de los muebles adyacentes, estos deben ser capaces de soportar un aumento de temperatura de 50 °C por encima de la temperatura ambiente. Para garantizar una correcta instalación de la cocina se deben seguir las siguientes precauciones:
 - La cocina puede estar situada en una cocina, un comedor o una sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
 - Los muebles de cocina instalados junto a la cocina que sean más altos que la parte superior de las placas de cocción deben estar situados al menos a 20 cm del borde de las placas.
 - Las campanas se deben instalar de acuerdo con los requisitos del manual de instalación de las propias campanas y, en cualquier caso, a una distancia mínima de 65 cm.

- Coloque los muebles de cocina colgados, adyacentes a la campana, a una altura mínima de 42 cm de las placas de cocción como se indica en la figura 1.
- Las campanas deben instalarse de acuerdo con los requisitos del manual de campanas.
- En caso de que la cocina se instale debajo de un mueble de cocina colgado, este último debe estar situado a una distancia mínima de 70 cm de las placas de cocción como se indica en la figura 1.
- El recorte para el mueble de cocina debe tener las dimensiones indicadas en la figura 1.
- La pared en contacto con la parte trasera de la cocina debe ser de material ignífugo.

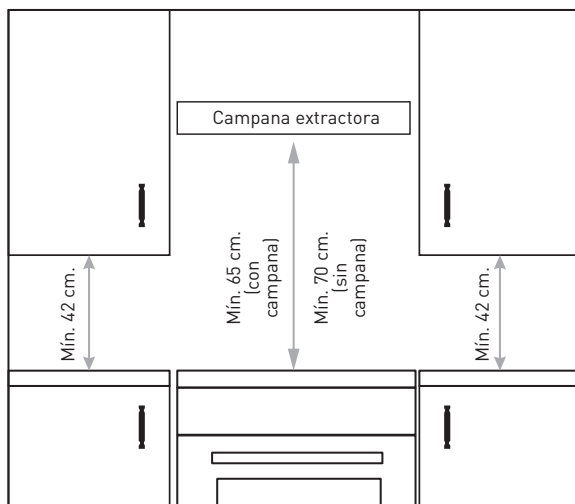


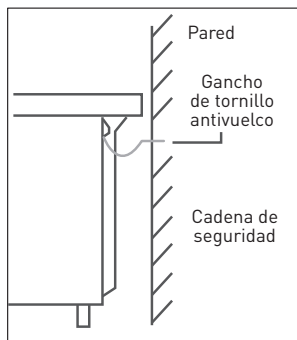
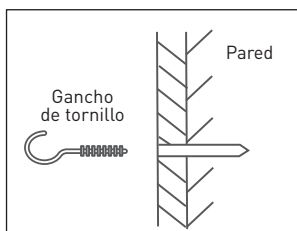
Figura 1

Nivelación de su aparato

Extraiga las 4 patas de la cocina de la cavidad del horno, empaquetadas junto con la rejilla trasera, y luego atorníllelas en los 4 zócalos en la parte inferior de la cocina. Estas patas le ayudan a nivelar el horno cuando sea necesario. La altura de la cocina se puede ajustar mediante las patas regulables situadas en el zócalo. Ajuste las patas inclinando la cocina hacia un lado. Luego instale el producto en su posición. Es esencial que la cocina esté nivelada antes de la instalación.

Montaje de la cadena de seguridad y el gancho de tornillo

Para evitar que la cocina se vuelque hacia adelante, se DEBEN instalar dos cadenas en la parte posterior de la misma fijadas mediante los ganchos de tornillo proporcionados. Estos ganchos de tornillo deben fijarse a la pared de la parte trasera de la cocina. Las cadenas siempre deben estar unidas a los ganchos de tornillo cuando la cocina esté colocada contra la pared. Fije los ganchos de tornillo en la pared situada detrás de la cocina en ambos lados. Asegure la cadena al gancho de tornillo antes de usar o limpiar el horno.



Conexión eléctrica



ADVERTENCIA:

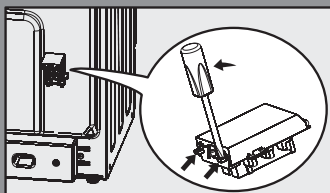
- ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.
- Voltaje y frecuencia de la fuente de alimentación: 220-240 VCA, 50 Hz.

La cocina eléctrica sin cable de alimentación. La cocina está diseñada para funcionar con un suministro de electricidad que cumpla con los datos eléctricos que se muestran en la etiqueta de características. La cocina se puede conectar a la red eléctrica solo después de quitar el panel posterior de la misma con un destornillador.

**NOTA:**

El siguiente procedimiento de instalación debe ser realizado por un electricista cualificado. Para instalar el cable de alimentación, realice las siguientes operaciones:

- Abra la regleta de terminales insertando un destornillador en las lengüetas laterales de la tapa del código de alimentación. Use el destornillador como palanca empujándolo hacia abajo para abrir la tapa como se muestra a continuación.
- Conecte la electricidad siguiendo el diagrama impreso en la superficie de la tapa del código de alimentación.
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa de la regleta de terminales.



Precauciones antes de usar el aparato

Cuando se usa correctamente, su aparato es completamente seguro, pero como con cualquier producto eléctrico, hay ciertas precauciones que se deben tener en cuenta. Lea las precauciones a continuación antes de usar su aparato.

- Apague los botones  cuando haya terminado de cocinar y cuando no lo está utilizando.
- Retroceda al abrir la puerta del horno para permitir que se disperse cualquier acumulación de vapor o calor.
- Use guantes para horno secos y de buena calidad cuando retire artículos del horno/gratinador.
- Coloque las sartenes en el centro de la placa de cocción asegurándose de que los mangos se mantengan alejados del borde de la placa y no puedan calentarse con otras placas/sartenes.
- Tenga cuidado de evitar quemaduras por calor/vapor al manipular los controles.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar el aparato y deje que se enfríe.
- Tenga cuidado al retirar los elementos del gratinador cuando el elemento calefactor inferior del horno está encendido, ya que el contenido está caliente.
- Mantenga el aparato limpio, ya que la acumulación de grasa o aceites al cocinar puede provocar un incendio.
- Siga los principios básicos de manipulación e higiene de los alimentos para evitar la posibilidad de crecimiento bacteriano.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Contacte con un técnico de mantenimiento de aparatos cualificado.

- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno, ya que durante el uso el horno se calienta.
- Nunca cubra el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede causar que el aparato se sobrecaliente.
- Nunca deje a los niños sin supervisión en la habitación en la que hay un aparato de cocina ya que todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.
- No permita que los niños o las personas que no estén familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.
- No permita que nadie se sienta o se detenga sobre ninguna parte del aparato.
- No coloque artículos sobre aparatos eléctricos cuando los niños intenten alcanzarlos.
- No deje nada sobre la superficie de la placa cuando no la está utilizando o está sin supervisión.
- No retire los estantes mientras el horno aún está caliente.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la presión puede acumularse y hacer que se rompan.
- No almacene productos químicos, alimentos o recipientes presurizados dentro o sobre los aparatos, o en los armarios situados encima o junto a los aparatos.
- No coloque artículos inflamables o de plástico sobre la placa o cerca de ella.
- No ponga más de un tercio del aceite en la sartén y no use TAPAS.
- Nunca utilice el aparato como calentador de la habitación.
- Nunca use el gratinador para calentar platos.
- Nunca seque ningún artículo ni en la placa de cocción ni en las puertas del horno.
- Nunca instale el aparato junto a cortinas u otros muebles delicados. Nunca use limpiadores de vapor.
- Consejos de seguridad en caso de incendio de una sartén. En caso de incendio de una sartén o cualquier otro incendio:
 - Apague el aparato de cocina en el interruptor de pared.
 - Cubra la sartén con una manta ignífuga o un paño húmedo, esto sofocará las llamas y extinguirá el fuego.
 - Deje que la sartén se enfríe durante al menos 60 minutos antes de moverla. Las lesiones a menudo son causadas por levantar una sartén caliente y salir corriendo con ella.
- Recordatorio de seguridad:



**Precaución, el
aparato puede volcar**



**Dispositivos
antivuelco**



ADVERTENCIA:

Para evitar que el aparato vuelque, es necesario instalar este medio de estabilización. Consulte las instrucciones para la instalación.

Puntos a tener en cuenta durante el uso

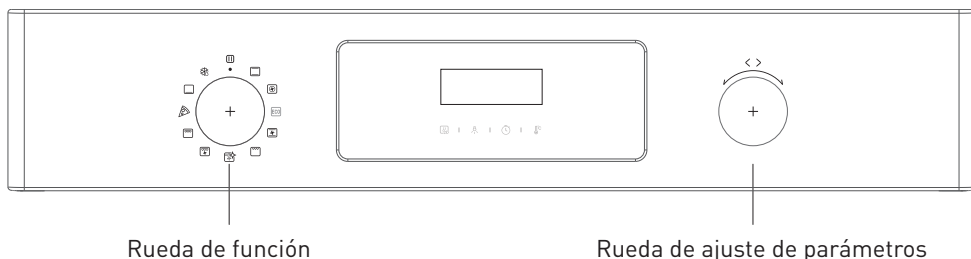
Instrucciones para el horno

- Cuando haya terminado, use guantes resistentes al calor y retire los alimentos y los accesorios.
- Si la comida se cocina demasiado rápido, colóquela en el fondo de la bandeja para hornear.
- No coloque utensilios de cocina con bases ásperas sobre la puerta del horno.
- Asegúrese de que haya al menos 25 mm de espacio en la parte superior del horno al gratinar alimentos más grandes o al utilizar utensilios de cocina altos.
- No coloque papel de aluminio sobre el gratinador.
- Cuando hornee alimentos más gruesos, dele la vuelta a la comida durante la cocción para asegurarse de que ambos lados estén cocidos.
- Precaliente el horno antes de cocinar.
- Coloque las porciones grandes o medianas en el nivel correcto bajo el elemento calefactor del gratinador para gratinar.
- Para los alimentos que solo necesitan hornearse por encima, coloque la comida en una rejilla sobre una bandeja o en el gratinador.
- Cuando el horno principal se está utilizando, se calentarán los alimentos y los platos colocados en el gratinador. No toque los accesorios ni los alimentos.
- No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior del gratinador. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

Consejos para hornear

- Utilice bandejas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento no pegajoso o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio en el estante.
- Coloque el molde para hornear en el centro de la placa.
- Seleccione la posición correcta de la rejilla antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de la rejilla cuando el horno está caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada (horno principal).
- No toque el quemador caliente, las partes internas del horno, los calentadores, etc. Mantenga a los niños alejados. Utilice siempre guantes para horno resistentes al calor cuando introduzca o saque platos del horno caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor que sale podría quemarle las manos, la cara y los ojos.

Panel de control



Rueda de función

Rueda de ajuste de parámetros

Pasos:

1. Elija la función
2. Ajuste el tiempo o la temperatura
3. Comienza a cocinar automáticamente después de 4 segundos

Ejemplo:

- Gire la rueda de funciones para seleccionar la función «».
- Presione la tecla «» para girar la rueda de ajuste de parámetros y ajustar el tiempo, presione la tecla «» para ajustar la temperatura y gire la rueda de ajuste de parámetros para ajustar la temperatura.
- Comienza a cocinar automáticamente después de 4 segundos.

Análisis de los iconos:

Precalentamiento



Excepto las funciones ECO, descongelación y pirólisis, todas las demás funciones se pueden superponer con la función de precalentamiento. Después de girar la rueda de función para seleccionar la función y configurar los parámetros correspondientes, presione la tecla «» para comenzar directamente la cocción.

Lámpara



Pulse la tecla «» para encender o apagar la lámpara del horno. Si la lámpara del horno está encendida, gire la rueda de función hasta la posición «» para apagar la lámpara del horno. La lámpara del horno estará encendida para todas las funciones. Excepto la función ECO y la función de limpieza pirolítica.

Tecla de ajuste del tiempo



Después de seleccionar el modo de función, presione la tecla «» y gire la rueda de ajuste de parámetros para ajustar el tiempo de cocción.

Tecla de ajuste de temperatura



Después de seleccionar el modo de función, presione la tecla «» y gire la rueda de ajuste de parámetros para ajustar la temperatura.

Función de cocción

Icono	Descripción de la función
	Convencional: El elemento calefactor superior e inferior trabajan juntos para proporcionar una cocción convencional. El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 250 °C.
	Convección: Un elemento ubicado alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para una cocción por convección. En el modo por convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación de aire dentro del horno y crea un calor uniforme para cocinar. El rango de ajuste de temperatura es de 50 a 240 °C.
	ECO: Cocina los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor procede de la parte superior e inferior.
	Convencional+ventilador: La combinación del ventilador y ambos elementos calefactores proporciona un calor más uniforme, ahorrando hasta un 30-40 % de energía. Nota: esta función es adecuada para tostar a la parrilla o asar grandes trozos de carne a una temperatura más alta. El rango de ajuste de la temperatura es de 50 a 250 °C.
	Calor radiante: el elemento del gratinador interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. El rango de ajuste de temperatura es de 180 a 240 °C.
	Función pirolítica: esta función se utiliza para limpiar la cavidad del horno. Al iniciar la función de pirólisis, el led muestra «Pyr». La temperatura predeterminada es de 450 °C y el tiempo predeterminado es de 2 horas.
	Gratinador doble + ventilador: el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior de la parte superior del horno funcionan junto con el ventilador. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne. El rango de ajuste de temperatura es de 180 a 240 °C.
	Gratinador doble: el elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior de la parte superior del horno funcionan al mismo tiempo. Adecuado para gratinar grandes cantidades. El rango de ajuste de temperatura es de 180 a 240 °C.
	Pizza: esta función se usa para hornear pizzas. El rango de ajuste de temperatura es de 60 a 250 °C.
	Calor inferior: un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado a la base de los alimentos sin dorarlos. Es ideal para platos de cocción lenta como guisos, estofados, pasteles y pizzas donde se desea una base crujiente. El rango de ajuste de temperatura es de 30 a 220 °C.



Descongelación: la circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados (sin utilizar calor). Es una forma suave, pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y de deshielo de platos preparados y productos rellenos de crema, etc.



Cancelar (volver al modo de espera): en el proceso de configuración, coloque la rueda de función en la posición «» y el horno volverá al estado de espera.

Configuración del reloj

Antes de usar el aparato, siga estos pasos para configurar el reloj

- En el modo en espera, presione la tecla «» para entrar en el modo de configuración del reloj, configure la hora del reloj mediante la rueda de ajuste de parámetros y presione la tecla «» para confirmar.
- Configure los minutos del reloj con la rueda de ajuste de parámetros y presione la tecla «» para completar la configuración del reloj.



NOTA:

Pulse la tecla «» para modificar la hora del reloj. El método de configuración es el mismo que en los pasos 1 y 2.

Función pirólítica

- En el modo en espera o de funcionamiento del reloj, seleccione el icono «» a través de la rueda de función, y la pantalla de led mostrará «Pyr».
- Pulse «» para iniciar la función de pirólisis.



NOTA:

- Si la puerta del horno no está cerrada, el aparato no funcionará al presionar la tecla de inicio. El led mostrará «door» y «Pyr».
- Antes de activar la función de limpieza pirólítica, elimine cualquier producto derramado y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada dentro (p. ej., satén, bandeja para hornear, bandeja profundas, soporte deslizante, etc.), ya que esto podría dañarlo gravemente.
- Cuando termine la limpieza pirólítica, no interrumpa la energía durante una hora.
- Después de iniciar la función pirólítica, la superficie del horno puede estar más caliente de lo normal y los niños deben mantenerse alejados.
- La función de pirólisis y la cocina de inducción no se pueden iniciar al mismo tiempo.

Función de protección del ventilador

- El generador de evacuación funcionará durante 1 minuto más si la función se cancela, pausa o finaliza.
- En el estado de espera, si la temperatura es superior o igual a 150 °C, el motor del nivel superior comienza a funcionar y cuando la temperatura es inferior a 150 °C, el motor se apaga.

- Además de la función de descongelación y la función ECO, el motor de evacuación siempre está encendido durante el funcionamiento de otras funciones.

Cocina de inducción



Pasos:

1. Seleccione la zona de cocción
2. Seleccione la intensidad
3. Ajuste el tiempo de encendido
4. Comience a cocinar

Análisis de los iconos:



Zona de cocción B
Tamaño: 160 mm
Potencia: 1500 W / 1800 W
(Boost)



Zona de cocción A
Tamaño: 180 mm
Potencia: 1800 W / 2200 W
(Boost)



Zona de cocción C
Tamaño: 280 mm
Potencia: 2500 W / 3000 W
(Boost)

① ON/OFF

- En el modo en espera, presione la tecla «①», el zumbador emite un pitido, y la cocina de inducción comienza a funcionar.
- En el modo de inicio, si no se efectúa ninguna operación durante un minuto, suena un pitido y luego cambia al estado de espera.
- Durante el funcionamiento, presione la tecla «①» para apagar la zona de calentamiento de la cocina de inducción. Pulse la tecla «①» nuevamente, y la cocina de inducción vuelve al modo de inicio.

Ⓑ BOOST

- Durante el proceso de cocción, presione la tecla «Ⓑ» y, después de 5 minutos, la intensidad de calentamiento pasará a 9.

⊕ Ajuste de parámetros ⌚ Tecla de ajuste de tiempo

- Después de presionar la «Zona de calentamiento», presione la tecla «⊕» o «⊖» para ajustar la intensidad.
- Pulse «⌚» para ajustar el tiempo de calentamiento presionando la tecla «⊕» o «⊖».



Bloqueo infantil

- En el modo en espera o de funcionamiento, presione la tecla «», la pantalla digital muestra «Lo» y pasa al modo de bloqueo infantil.
- Una vez el bloqueo infantil activado, mantenga presionada la tecla «» durante 3 segundos para desactivarlo.



Inicio/Pausa

- Para comenzar o pausar el programa.

Modo de la cocina de inducción

- Una vez en el modo de inicio, presione el botón «Selección de la zona de calentamiento», la posición de la intensidad de la zona de calentamiento seleccionada «0» parpadea durante 5 segundos, y la cocina de inducción vuelve al estado de inicio si no se efectúa ninguna operación durante esos 5 segundos. Presione la tecla «» o «» antes de 5 segundos, el ventilador comenzará a funcionar y la pantalla digital mostrará «5». «5» representa la intensidad de calentamiento.
- Una vez completada la configuración, si no efectúa ninguna operación durante 5 segundos, el área de calentamiento comenzará a funcionar según la intensidad establecida.

Ajuste de la intensidad de calentamiento

- En condiciones normales de funcionamiento, puede ajustar la posición de la intensidad de cada zona de calentamiento. Pulse el botón «Selección de la zona de calentamiento» y a continuación pulse la tecla «» o «» para cambiar la posición actual de la intensidad. Después de efectuar el ajuste, la posición de la intensidad parpadea durante 5 segundos y la zona de calentamiento comienza a funcionar.
- El ajuste de la intensidad varía de 0 a 9; cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia.

Función de temporización

- En condiciones normales de funcionamiento, presione la tecla «» después de seleccionar la zona de calentamiento que va a temporizar.
- Pulse «» o «» para ajustar el tiempo. El dígito de las unidades se puede ajustar entre 0 y 9.
- Mantenga pulsada la tecla «» o «», el valor del dígito de las decenas se puede ajustar entre 0 y 9.
- 5 segundos después de configurar el tiempo, la intensidad de la zona de calentamiento correspondiente parpadea, lo que indica que el ajuste de tiempo de dicha zona se ha realizado correctamente.

Si no fija un tiempo de temporización para la zona de calefacción, se fija una temporización predeterminada (consulte la tabla a continuación).

Intensidad de calefacción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Si no se fija una temporización (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

**NOTA:**

Cuando la zona de calentamiento está en 0, no se puede configurar el tiempo de funcionamiento.

Ajuste automático de la intensidad

10 minutos después de que todas las zonas de calefacción se inicien simultáneamente, la intensidad de calentamiento cambia a 8, después de 15 minutos cambia a 7 y después de 20 minutos cambia a 6.

En cualquier zona de la placa

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como lugar de almacenamiento o como tabla de cortar.
- Utilice únicamente cacerolas y sartenes con fondos adaptados. Los bordes afilados pueden arañar la superficie.
- No utilice recipientes y cacerolas de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.



Utilice únicamente cacerolas y sartenes con fondo plano. Facilitan la transferencia de calor.



Los productos derramados pueden dañar la superficie vitrocerámica y provocar un incendio



No utilice recipientes con fondos cóncavos o convexos.



Si el diámetro de la cacerola es demasiado pequeño o la tapa no encaja correctamente, se desperdicia energía

**Nota:**

El diámetro mínimo del fondo de la olla se requiere de la siguiente manera:

- Zona A: 140 mm
- Zona B: 120 mm
- Zona C - anillo interior: 140 mm
- Zona C - anillo exterior: 180 mm

Requisitos de seguridad para freír abundantes cantidades

- Utilice una cacerola profunda, lo suficientemente grande para cubrir completamente la zona de calentamiento adecuada.

- Nunca llene la sartén con más de un tercio de aceite.
- Nunca deje el aceite o la grasa sin vigilancia durante el período de calentamiento o cocción.
- Nunca intente freír demasiados alimentos a la vez, especialmente alimentos congelados. Esto disminuye demasiado la temperatura del aceite o la grasa, y perjudicando la cocción.
- Seque siempre bien los alimentos antes de freírlos y sumérjalos lentamente en el aceite o la grasa caliente. Los alimentos congelados, en particular, producirán espuma y salpicaduras si se añaden rápidamente.
- Nunca caliente la grasa ni la cocine con la sartén tapada.
- Mantenga el exterior de la sartén limpio y sin manchas de aceite o grasa.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de todo el aparato

- Desconecte la fuente de alimentación antes de efectuar la limpieza y el mantenimiento. Para garantizar la vida útil del aparato, debe limpiarlo a fondo con frecuencia.

Pasos para efectuar la limpieza:

- Una vez que el horno se haya enfriado, retire las migas y los restos.
- Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
- Limpie el horno y la cocina de inducción con un paño suave con detergente, y luego séquelos con un paño suave y seco.

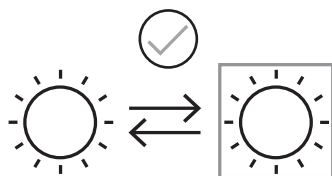


NOTA:

- No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros y productos de limpieza abrasivos, para no dañar el aparato y sus accesorios.
- No utilice agentes de limpieza ásperos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta.

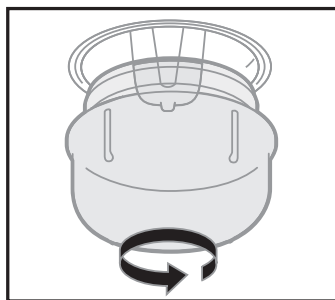
Fuente luminosa

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz de este producto puede ser reemplazada por el usuario final.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de cambio de fuente de luz.
- La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.



Sustitución de la lámpara del horno

- Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las piezas interiores están frías antes de tocarlas.
- Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede estar un poco bloqueada) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- Introduzca la bombilla nueva, que debe ser resistente a 300 °C. Para obtener bombillas de repuesto, póngase en contacto con su centro de mantenimiento local.
- Vuelva a colocar la tapa.
- Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para obtener ayuda.



ADVERTENCIA:

- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro de electricidad del aparato está desconectado y de que el aparato esté completamente frío antes de quitar la tapa de la lámpara.

Resolución de problemas

Cuando se encuentre frente a una de estas situaciones, puede que su aparato no tenga ningún problema. Si aparece alguna otra excepción o código, contacte con el centro de servicio posventa.

Problema	Posible causa
Un ligero olor o una pequeña cantidad de humo se escapa cuando se usa la cocina por primera vez.	• Esto es normal y debería cesar después de un breve periodo.
Nada funciona.	• Compruebe que el interruptor de la pared de la cocina principal está encendido. Puede que no haya suministro eléctrico.
El horno no cocina uniformemente.	• Compruebe que los recipientes que se utilizan en el horno permiten que haya un flujo de aire suficiente a su alrededor. • Compruebe que la cocina está bien nivelada.
Los alimentos tardan en hervir o no hierven a fuego lento.	• El marco del fuego se puede limpiar con agua tibia y jabón y una crema limpiadora, como Cif. Las placas de cocción obturadas deben limpiarse con regularidad.
El gratinador se enciende y apaga.	• Cuando el gratinador se configura con un ajuste inferior al máximo, se trata de un funcionamiento normal del regulador, no de un fallo.
Condensación en la pared de la parte trasera de la cocina.	• Puede escapar vapor o condensación por el orificio de ventilación de la parte trasera del aparato cuando se utiliza un horno, especialmente para alimentos con un alto contenido de agua, como patatas fritas congeladas, pollo asado, etc. Esto es normal y cualquier exceso de condensación debe limpiarse.
Vapor/Condensación en el horno después de su uso.	• El vapor es un subproducto del proceso de cocción de cualquier alimento con un alto contenido de agua. Esto es normal y puede limpiarse fácilmente al efectuar la limpieza regular de la cocina.

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.

Made in China

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

