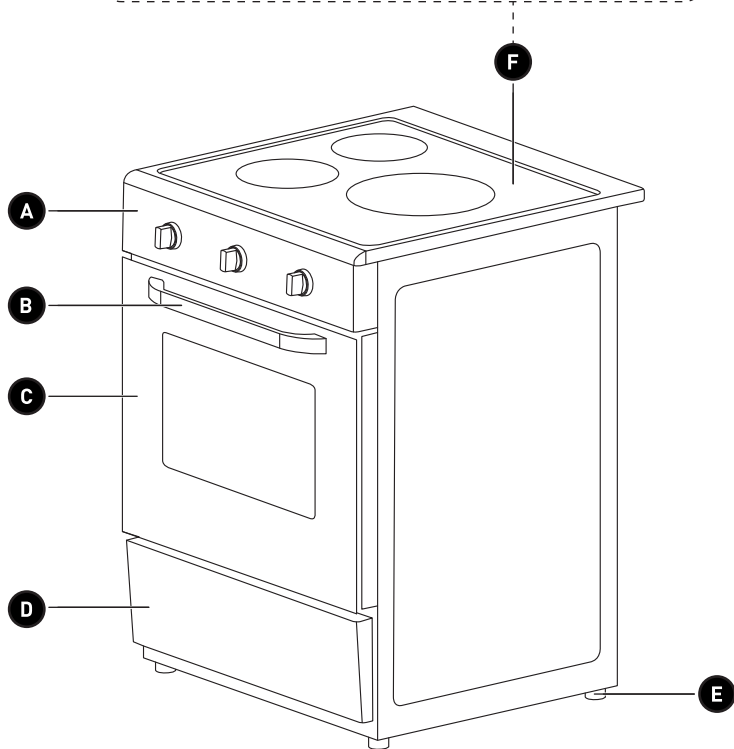
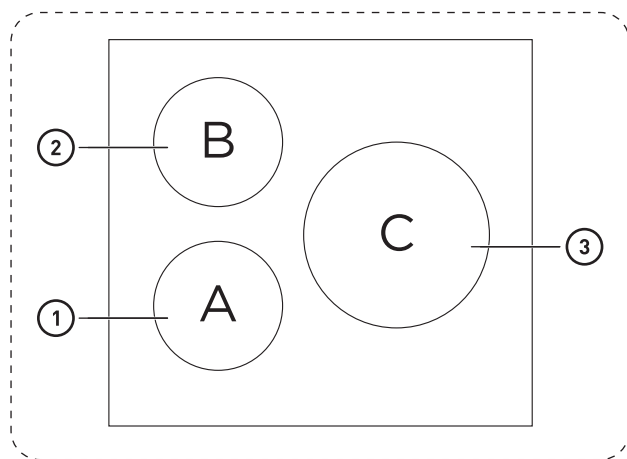


Induction cooker
Cuisinière à induction
Inductieforuis
Cocina de inducción

10017177 - IC 5060 3MC W 343C
10017178 - IC 5060 3MC K 343C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	24
GEbruikSAANWIJZINGEN	48
INSTRUCCIONES DE USO	72

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
Specifications

B

Product usage

Product installation
Operation instructions

C

Cleaning and maintenance

Cleaning
Troubleshooting

Parts

A Control panel

B Door handle

C Door glass

D Drawers

E Foot

F Hob

Cooking Zone A

- 1**
- Size: 180 mm
 - Power: 1800 W
 - Boost: 2000 W

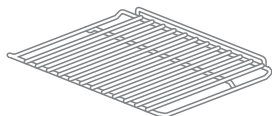
Cooking Zone B

- 2**
- Size: 180 mm
 - Power: 1800 W
 - Boost: 2000 W

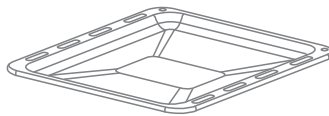
Cooking Zone C

- 3**
- Size: 210 mm
 - Power: 2300 W
 - Boost: 2500 W

Accessories



Grill rack



Grill tray



Anti-toppling support



foot x4

Specifications

Off mode:

0.5 W

The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition:

< 20 minutes

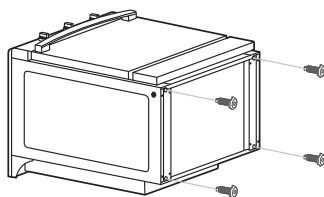
Product installation

Foot installation

1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.

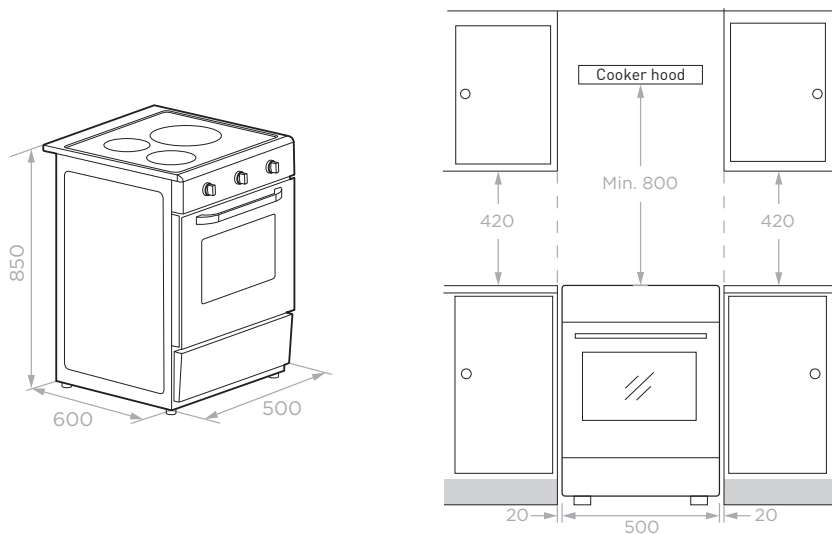


2. Install 4 feet to the bottom of the oven.



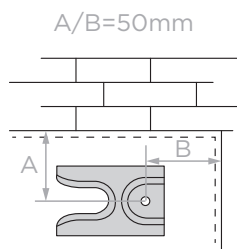
Installation diagram

1. Please customize the Cupboard according to the Cupboard diagram.
2. The Cupboard dimension is in mm.
3. The thickness of Cupboard board is 20 mm.

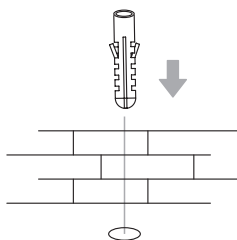


Anti-tipping bracket installation

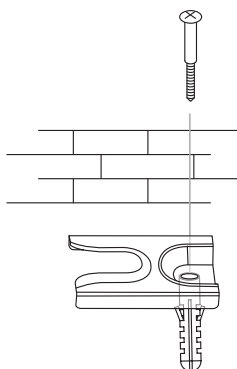
1. Determine the location of the pin hole.



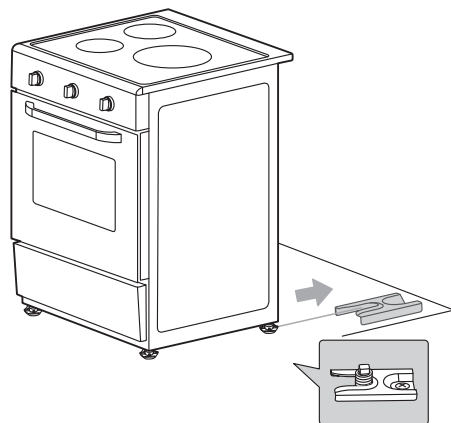
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.

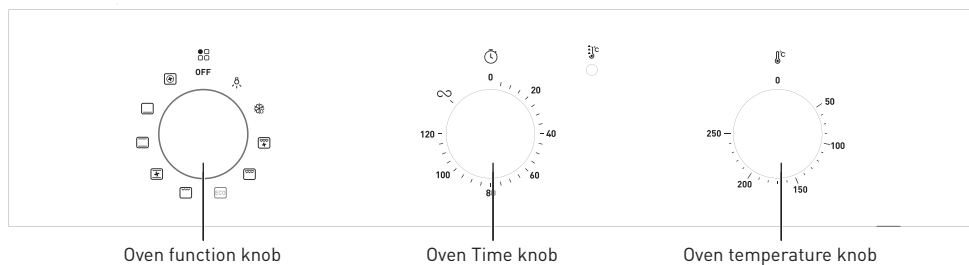


4. Snap the two stove feet on the back of the appliance into the brackets.



Operation instructions

Oven Control Panel



The indicator light is on, indicating that the oven is in working condition.

Function	Function introduction
 Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.

	The radiant heating element and top heating element are working.
Double grill	
	For energy-saving cooking. Cook some small, thin food.
ECO	
	The inner grill element switches on and of to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
Single grill	
	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional+fan	
	The top and bottom heating elements work together to provide natural convection cooking.
Natural convection	
	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Bottom heating	
	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
Convection	

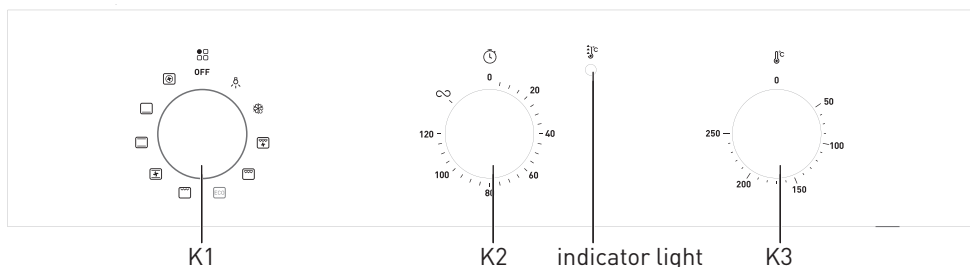
First Use

1. To avoid fire, remove all shipping protection and make sure there are no residual packaging items (eg foam, cardboard, etc.) in the oven cavity.
2. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
3. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
4. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
5. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
6. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

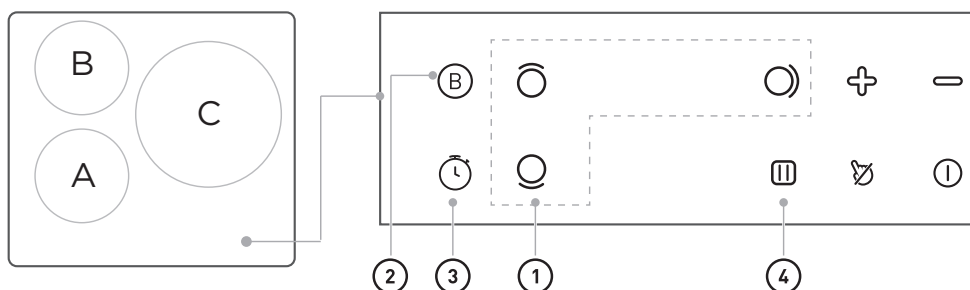
Oven Mode	Temperature	Time
 Natural convection	250°C	0.5 - 1 Hour

Oven Operating Steps

1. Turn Knob 1 to select the oven function.
2. Turn knob 2 to adjust the time.
3. Turn knob 3 to adjust the temperature.
4. When the oven's set temperature exceeds the ambient temperature, the oven's operating time is set, and the heating element begins to operate, this indicator light illuminates (red light).
5. When cooking is finished, turn all knobs to the "OFF" position.



Hob Operating Steps

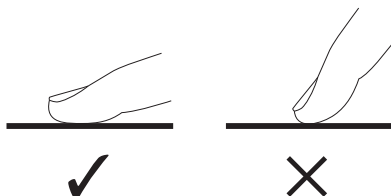


1. Select the heating zone
2. Activate the boost function
3. Adjust the heating time
4. Pause cooking

Touch Controls

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

Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



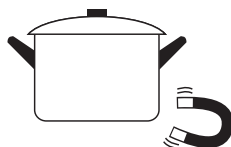
Choosing the Right Cookware



CAUTION!

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

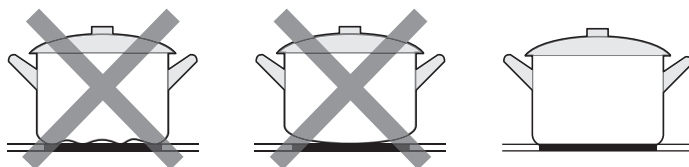
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



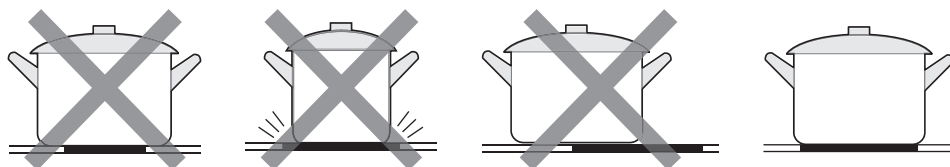
- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan you want to check.
 - If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum that may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



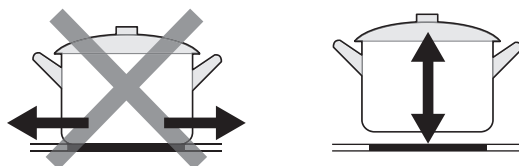
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

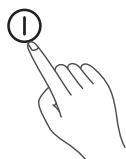
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
210mm	160	210

How to Use

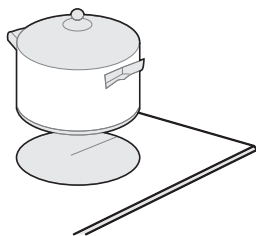
Start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



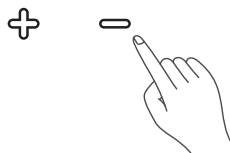
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes $\geq 5 \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

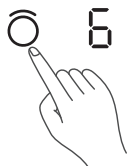
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ $\geq 5 \leq$ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

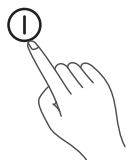
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch of.



2. Turn the cooking zone of by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



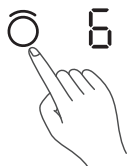
3. Turn the whole cooktop of by touching the ON/OFF control.



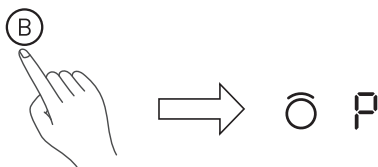
4. Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

**Using the Boost Function****Activate the boost function**

1. Touching the heating zone selection control.



2. Touching the "Boost" control, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

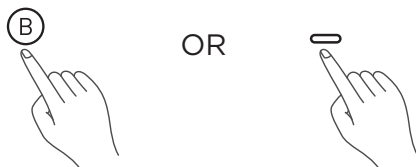


Cancel the Boost function

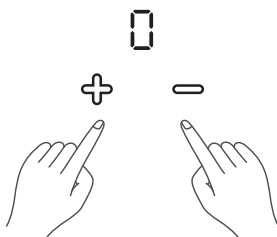
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the «Boost» control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



3. Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch of and the boost function cancel automatically.



NOTE:

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch and hold the lock control for a while

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



CAUTION!

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF or lock control are disabled.

To enter pause mode

Touch the lock/pause control and Release

All the indicator will show "11"

To exit pause mode

Touch the lock/pause control and Release.



CAUTION!

The hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ① or lock/pause control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

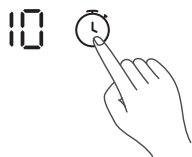
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

If you are not selecting any cooking zone

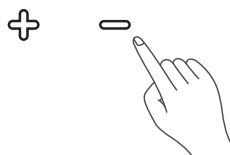
1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

Touch the controls of the timer.

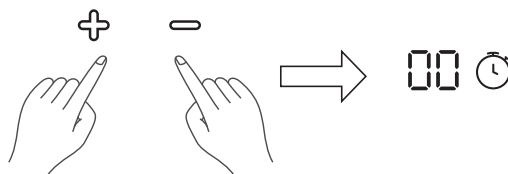
The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



- Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



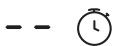
- Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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



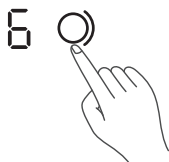
- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



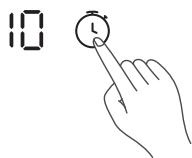
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

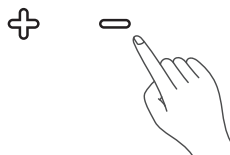
- Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



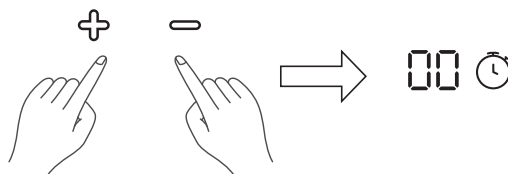
- In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



- Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



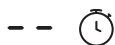
- Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched of automatically.



**CAUTION!**

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously. The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:

 3 (set to 15 minutes)

 6 (set to 45 minutes)

15 

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch of. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:

30 

(set to 30 minutes)

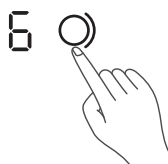
 -

 6

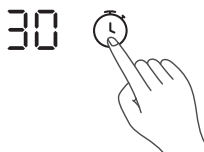
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator flash.



3. Touching the “-” control or “-” and “+” together to set the timer to “00”, the timer is cancelled.



Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn of your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch of after 2 minutes.



CAUTION!

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cleaning

- Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
- To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently. The cleaning steps are as follows:
 1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
 2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
 3. Clean up food debris from the oven chamber.
 4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then with a dry soft cloth.

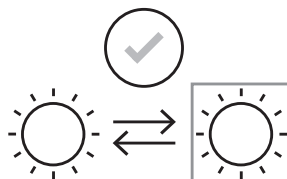
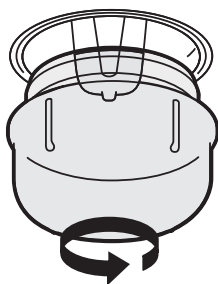


NOTE:

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

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. 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.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.
6. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



- 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.

**NOTE:**

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

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem quite below; there may be nothing wrong with your cooker

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected • The main power switch is not turned on • Oven door not closed	• Connect power supply • Turn on the power switch • Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• First use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low • Food portion is too large	• Use a higher temperature • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long • The food is too close to the heating tube	• Adjust the cooking temperature or time • Adjust the placement layers of accessories

Problem	Possible reason	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor
E2	Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	- Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. - Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit	Replace the power board
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit	
C2	High temperature of IGBT	- Wait for the temperature of IGBT return to normal. - Touch "ON/OFF" button to restart unit. - Check whether the fan runs smoothly; - If not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage	- Please inspect whether power supply is normal. - Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage	
EU	Communication error	- Reinsert the connection between the display board and the power board. - Replace the power board or the display board.

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Installation du produit
Consignes d'utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage
Dépannage

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

Pièces

A Panneau de commande

B Poignée de porte

C Porte vitrée

D Tireoirs

E Pieds

F Table de cuisson

Zone de cuisson A

- 1**
- Taille : 180 mm
 - Puissance : 1 800 W
 - Boost : 2 000 W

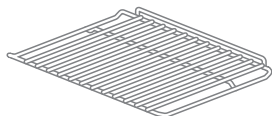
Zone de cuisson B

- 2**
- Taille : 180 mm
 - Puissance : 1 800 W
 - Boost : 2 000 W

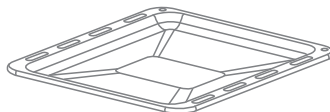
Zone de cuisson C

- 3**
- Taille : 210 mm
 - Puissance : 2 300 W
 - Boost : 2 500 W

Accessoires



Grille



Lèchefrite



Support anti-basculement



Pied x 4

Spécifications

Mode Arrêt :

0,5 W

Délai maximal nécessaire pour que le four
atteigne automatiquement le mode ou l'état
d'économie d'énergie applicable :

< 20 minutes

Installation du produit

Montage des pieds

1. L'installation doit être effectuée par deux personnes au minimum, portant des gants résistant aux rayures.



2. Installez les 4 pieds au bas du four.

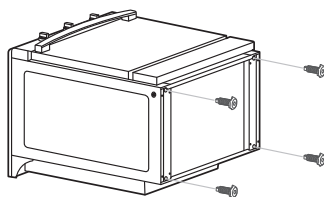
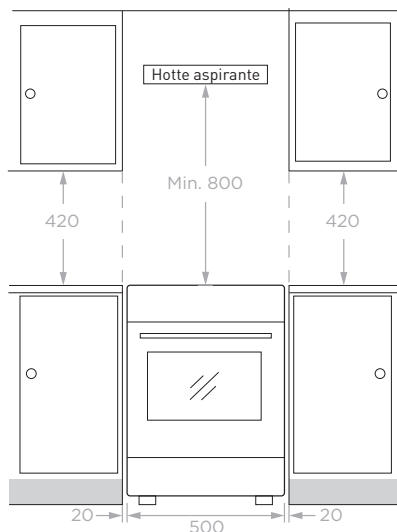
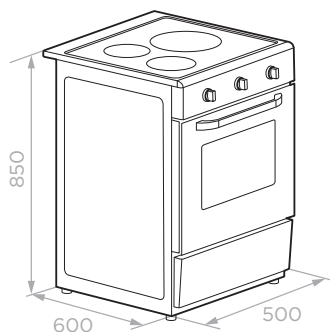


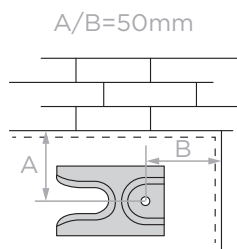
Schéma d'installation

1. Reportez-vous au schéma avec les espaces de dégagement pour l'installation entre des meubles.
2. Les dimensions du schéma sont exprimées en mm.
3. L'épaisseur des parois des meubles est de 20 mm.

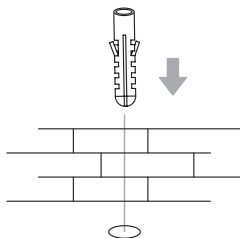


Montage du support anti-basculement

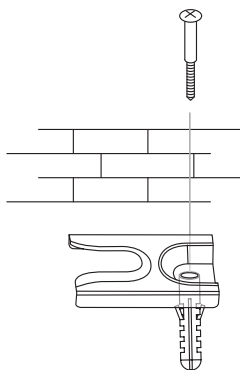
1. Déterminez l'emplacement du trou de la cheville.



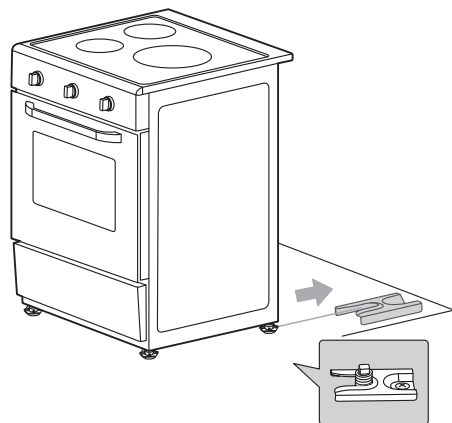
2. Percez un trou adapté dans le sol et insérez-y la cheville.



3. Alignez les supports avec les trous de cheville et fixez-les avec les vis.

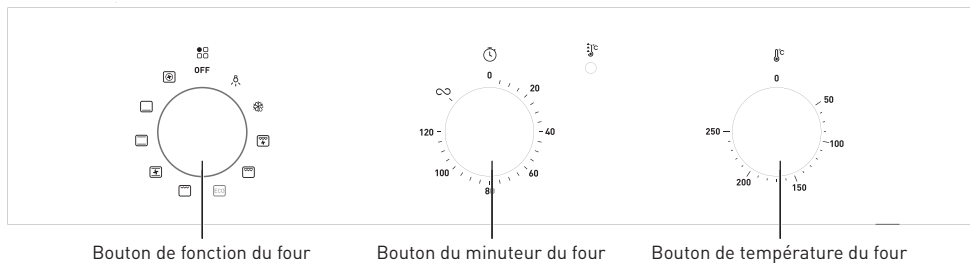


4. Emboîtez les deux pieds arrière de l'appareil dans les supports.



Consignes d'utilisation

Panneau de commande du four



Le voyant est allumé, indiquant que le four est en marche.

Fonction	Description des fonctions
 Lampe	Vous pouvez surveiller la cuisson en allumant la lampe du four. Non disponible avec la fonction ÉCO.
 Décongélation	La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation rapide des aliments surgelés (sans utiliser de chaleur).
 Chaleur double avec ventilateur	L'élément chauffant rayonnant et l'élément chauffant de voûte fonctionnent conjointement avec le ventilateur.

	L'élément chauffant rayonnant et l'élément chauffant de voûte fonctionnent conjointement.
Chaleur double	
	Pour cuire en économisant l'énergie. Permet de cuire des aliments fins et de petite taille.
ÉCO	
	L'élément chauffant interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Permet de cuire une petite quantité d'aliments.
Chaleur simple	
	En combinant le ventilateur aux éléments chauffants de sole et de voûte, la pénétration de chaleur et la coloration sont plus uniformes, pour une meilleure cuisson des viandes, principalement.
Conventionnel + Ventilateur	
	Les résistances de sole et de voûte fonctionnent en même temps pour une cuisson convection naturelle.
Convection naturelle	
	La chaleur est fournie par la résistance de sole, au bas du four. Ce mode est principalement utilisé pour maintenir des aliments au chaud ou pour les faire dorer.
Chaleur de sole	
	En mode Convection, le ventilateur s'allume automatiquement afin de fournir une chaleur uniforme pour une cuisson sur une ou plusieurs couches. Cela convient particulièrement à la cuisson des aliments nécessitant une coloration uniforme.
Convection	

Première utilisation

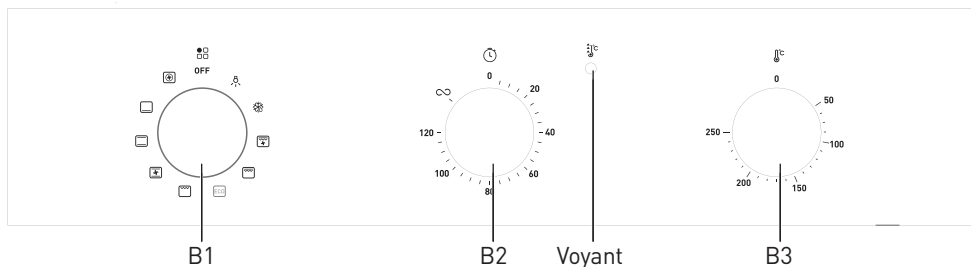
1. Pour éviter tout incendie, retirez toutes les protections utilisées pour le transport et assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage (p. ex., de la mousse, du carton, etc.) dans la cavité du four.
2. Nettoyez la cavité du four et les accessoires à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.
3. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et activez les hottes pour maintenir une bonne aération.
4. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
5. Une fois l'appareil branché sur le secteur, activez le mode Four et réglez la durée et la température selon le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs présentes dans la cavité du four.
6. Après la première utilisation, entrouvrez légèrement la porte du four et attendez qu'il ait complètement refroidi.

Mode Four	Température	Durée
 Convection naturelle	250°C	0,5-1 heure

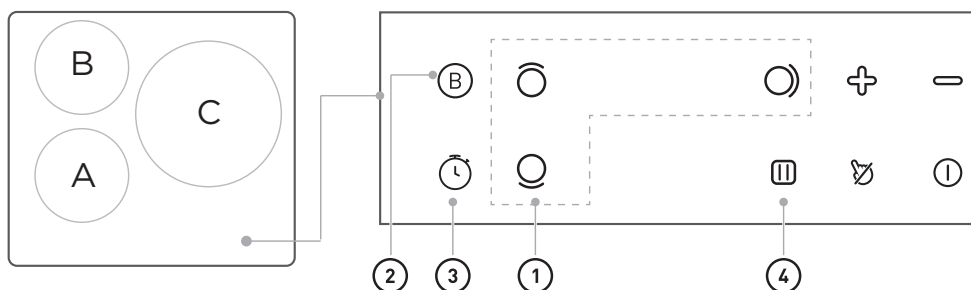
Étapes d'utilisation du four

1. Tournez le bouton 1 pour sélectionner la fonction Four.
2. Tournez le bouton 2 pour régler la durée.
3. Tournez le bouton 3 pour régler la température.

4. Ce voyant s'allume lorsque la température réglée pour le four est supérieure à la température ambiante, que la durée de fonctionnement du four est réglée et que l'élément chauffant s'active.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez tous les boutons jusqu'à la position d'arrêt « OFF ».



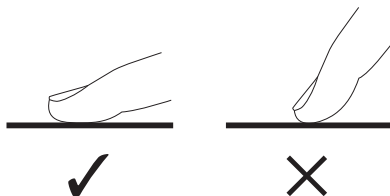
Étapes d'utilisation de la table de cuisson



1. Sélectionner la zone de cuisson
2. Activer la fonction Boost
3. Régler la durée de cuisson
4. Mettre la cuisson en pause

Commandes tactiles

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



Choix des bons ustensiles de cuisine



ATTENTION !

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la poêle/casserole.

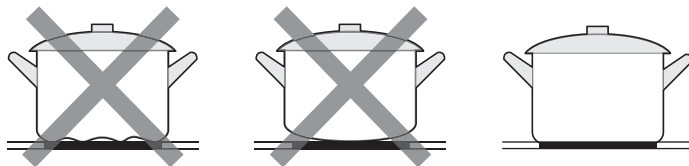
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant du fond de l'ustensile. S'il est attiré, l'ustensile de cuisine est adapté à l'induction.



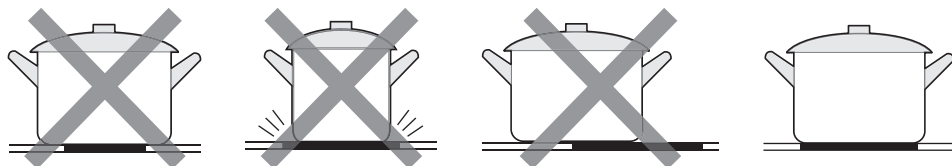
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans la poêle/casserole que vous souhaitez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile convient à l'induction.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la poêle/casserole, seule cette partie chauffera et le reste de la base pourrait ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais contient d'autres matériaux tels que de l'aluminium, cela pourrait affecter le chauffage et la détection de la poêle/casserole.
- Si la base de la poêle/casserole ressemble aux images ci-dessous, la poêle/casserole pourrait ne pas être détectée.



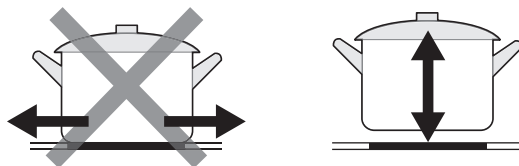
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisine est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone choisie. L'utilisation d'une poêle/casserole un peu plus large permet d'obtenir une efficacité énergétique maximale. Si vous utilisez une poêle/casserole plus petite, l'efficacité pourrait ne pas être optimale. Centrez toujours votre poêle/casserole sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les poêles/casserolles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Dimensions des poêles/casserolles

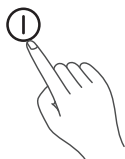
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle/casserole, dans une certaine limite. Cependant, la base de la poêle/casserole doit respecter un diamètre minimum selon la zone de cuisson sélectionnée. Pour utiliser votre table de cuisson de manière optimale, placez la poêle/casserole au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base de l'ustensile compatible avec l'induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
210 mm	160	210

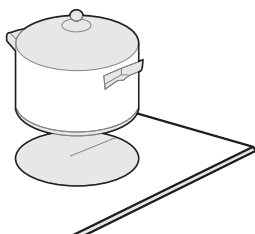
Fonctionnement**Démarrage de la cuisson**

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

À la mise en marche, un bip retentit et tous les écrans affichent « - » ou « - - », indiquant que la cuisinière à induction est passée en mode Veille.



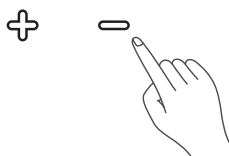
2. Posez une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
 - Veillez à ce que la base de la poêle/casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Un indicateur clignotera alors à côté de la touche.



4. Sélectionnez un niveau de puissance en appuyant sur la touche « - » ou « + ».
 - Si vous ne choisissez pas de niveau de puissance dans la minute, la cuisinière à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer à partir de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.



Si « $\Rightarrow\Leftarrow$ » clignote à l'écran en alternance avec le niveau de puissance

Cela signifie que :

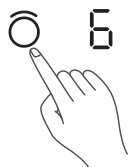
- Vous n'avez pas posé de poêle/casserole sur la bonne zone de cuisson ; ou
- La poêle/casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction ; ou
- La poêle/casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Pour que la table de cuisson chauffe, il faut qu'il y ait une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson.

« $\Rightarrow\Leftarrow$ » disparaît automatiquement de l'écran au bout d'une minute si aucune poêle/casserole n'est placée sur la zone de cuisson.

Fin de la cuisson

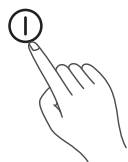
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson à éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en réduisant le niveau jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Éteignez l'intégralité de la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

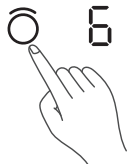


4. Attention aux surfaces chaudes : la lettre H indiquera quelle zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra une fois que la surface aura refroidi jusqu'à ne plus représenter de danger. Elle peut également servir de fonction d'économie d'énergie en vous permettant d'utiliser la zone de cuisson toujours chaude pour chauffer d'autres poêles/casserolles.

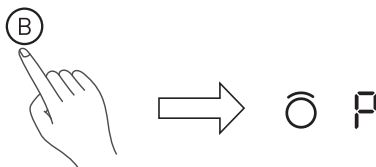


Utilisation de la fonction Boost**Activation de la fonction Boost**

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.



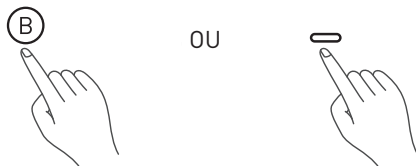
2. Appuyez sur la touche « Boost ». L'indicateur de la zone indique alors « P » et le niveau de puissance est le niveau maximal.

**Annulation de la fonction Boost**

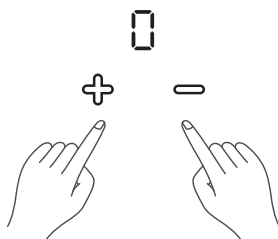
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Appuyez sur la touche « Boost » ou la touche « - » pour annuler la fonction Boost. La zone de cuisson revient alors au réglage d'origine.



3. Appuyez en même temps sur les touches « - » et « + ». La zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost est automatiquement annulée.



REMARQUE:

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le niveau de puissance d'origine est 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.
- Lorsque la fonction Boost est activée pour la 1^{re} zone de cuisson, le niveau de puissance de la 2^e zone de cuisson est automatiquement limité afin d'éviter une surcharge, et vice versa.

Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (comme des enfants qui activeraient les zones de cuisson par accident).
- Lorsque les touches sont verrouillées, elles sont toutes désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les touches

Maintenez la touche Verrouillage appuyée pendant un certain temps.

L'indicateur du minuteur affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

Maintenez la touche Verrouillage appuyée pendant un certain temps.



ATTENTION !

Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche Marche/Arrêt ①. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

Mode Pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En mode Pause, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la touche Marche/Arrêt et de la touche Verrouillage.

Pour activer le mode Pause

Appuyez sur la touche Verrouillage/Pause et relâchez-la.

Tous les indicateurs affichent alors « 11 ».

Pour désactiver le mode Pause

Appuyez sur la touche Verrouillage/Pause et relâchez-la.

**ATTENTION !**

Lorsque la table de cuisson est en mode Pause, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche Marche/Arrêt ① ou de la touche Verrouillage/Pause. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la touche Marche/arrêt ① en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteindra au bout de 10 min si vous ne quittez pas le mode Pause.

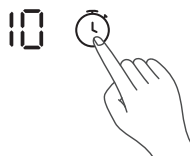
Touche Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

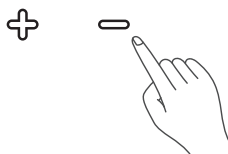
- Il peut servir de rappel de fin de cuisson. Dans ce cas, le minuteur n'entraîne pas l'arrêt des zones de cuisson une fois la durée de cuisson écoulée.
- Vous pouvez le régler de sorte qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent lorsque la durée réglée est écoulée. La durée maximale du minuteur est de 99 min.

Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

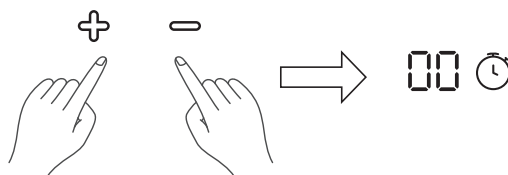
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser le rappel de fin de cuisson si au moins une des zones est active.
Appuyez sur les touches de réglage du minuteur.
L'indicateur du rappel de fin de cuisson commence à clignoter et « 10 » est affiché sur l'écran du minuteur.



2. Réglez la durée en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.
Conseil : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou augmenter la durée de 1 minute.
Maintenez la touche « - » ou « + » du minuteur appuyée pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.



3. Appuyez en même temps sur les touches « - » et « + » pour annuler le minuteur. « 00 » s'affiche alors sur l'écran des minutes.



4. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.



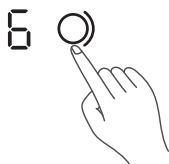
5. Des bips retentiront pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » une fois la durée réglée écoulée.



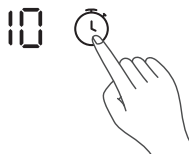
Réglage du minuteur avec arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage avec arrêt d'une zone

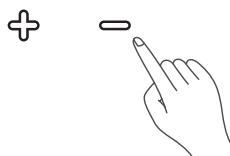
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



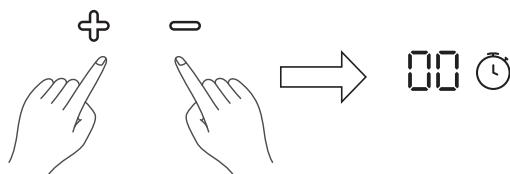
2. Appuyez rapidement sur la touche Minuteur. L'indicateur du rappel de fin de cuisson se met alors à clignoter et « 10 » est affiché sur l'écran du minuteur.



3. Réglez la durée en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.
 Conseil : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou augmenter la durée de 1 minute.
 Maintenez la touche « - » ou « + » du minuteur appuyée pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.



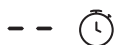
4. Appuyez en même temps sur les touches « - » et « + » pour annuler le minuteur. « 00 » s'affiche alors sur l'écran des minutes.



5. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.
 REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que cette zone est sélectionnée.



6. Une fois la durée du minuteur écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.



ATTENTION !

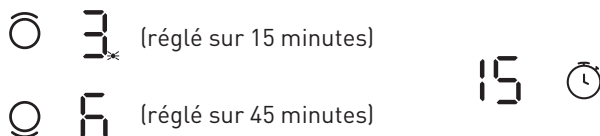
Les autres zones de cuisson resteront allumées si elles ont été activées précédemment. L'image ci-dessus est fournie à titre indicatif uniquement. Reportez-vous au produit réel.

Réglage avec arrêt de plusieurs zones

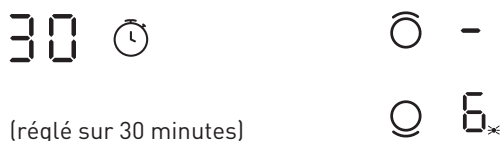
1. Les étapes de réglage du minuteur avec arrêt de plusieurs zones sont semblables à celles du réglage avec arrêt d'une seule zone. Lorsque vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson à la fois, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'écran des minutes affiche les minutes du minuteur.

Le point de la zone correspondante clignote.

Voici un exemple :



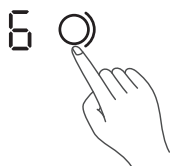
2. Une fois le compte à rebours écoulé, la zone correspondante s'éteint. La nouvelle durée en minutes du minuteur s'affichera alors et le point de la zone correspondante clignotera. Voici un exemple :



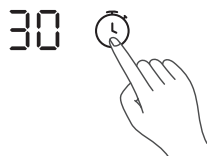
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et le minuteur correspondant s'affichera sur l'indicateur du minuteur.

Annulation du minuteur

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.



2. Appuyez sur la touche Minuteur et l'indicateur se met alors à clignoter.



3. Appuyez sur la touche « - » ou sur les touches « - » et « + » en même temps pour régler le minuteur sur « 00 ». Le minuteur est alors annulé.



Durées de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité destinée à protéger votre cuisinière à induction. Cette fonction arrête automatiquement la cuisinière si vous oubliez de l'éteindre. Les durées maximales de fonctionnement par défaut à différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la poêle/casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



ATTENTION !

Les personnes équipées d'un pacemaker cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Pour préserver la longévité du four, il est nécessaire de le nettoyer en profondeur régulièrement. Voici les étapes de nettoyage :
 1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
 2. Retirez tous les accessoires du four, rincez-les à l'eau tiède et séchez-les.
 3. Éliminez les résidus alimentaires de la cavité du four.
 4. Essuyez le four avec un chiffon doux et un peu de détergent, puis avec un chiffon doux sec.

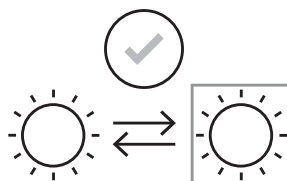
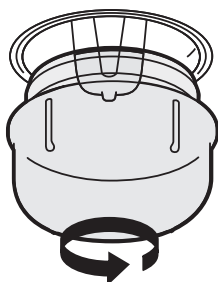


REMARQUE:

- N'utilisez pas d'ustensile de nettoyage tranchant, de brosse dure ou de produits de nettoyage abrasifs, afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.
- N'utilisez pas de produit à récuser abrasif ni de spatule en métal coupant pour nettoyer la porte vitrée.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (remarque : il peut être difficile à tourner), et remplacez l'ampoule par une ampoule neuve de même type.
3. Insérez l'ampoule neuve, qui doit résister à des températures jusqu'à 300 °C. Pour trouver des ampoules de rechange, contactez votre centre de réparation local.
4. Remettez le couvercle en place.
5. En cas de doute, contactez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
6. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G. La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur. Débranchez l'appareil avant tout remplacement de la 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.



REMARQUE:

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil a complètement refroidi avant de retirer le couvercle de la lampe.

Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, avant de contacter le centre de réparation agréé, vérifiez le guide de dépannage ci-dessous. Vous pourriez être en mesure de remédier au problème par vous-même.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	• L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique. • L'interrupteur d'alimentation n'est pas activé. • La porte du four n'est pas fermée.	• Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. • Activez l'interrupteur d'alimentation. • Fermez la porte du four.

Problème	Cause possible	Solution
La lampe ne s'allume pas.	La lampe est défectueuse.	Contactez le service après-vente.
L'appareil dégage une odeur forte ou de la fumée.	Première utilisation	Aucune mesure n'est requise.
Les aliments ne sont pas cuits.	- La température est trop basse. - La quantité d'aliments est trop importante.	- Utilisez une température plus élevée. - Faites cuire les aliments en fournées plus petites ou prolongez la durée de cuisson.
Les aliments sont brûlés ou sont cuits de manière inégale.	- La température réglée est trop élevée ou la durée de cuisson est trop longue. - Les aliments sont placés trop près de la résistance.	- Réglez la température ou la durée de cuisson. - Ajustez la hauteur des accessoires.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
C1	Température élevée du capteur de température de la plaque céramique	- Attendez que la température de la plaque céramique revienne à la normale. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température du composant IGBT - circuit ouvert	Remplacez la carte d'alimentation.
E4	Défaillance du capteur de température du composant IGBT - court-circuit	

Problème	Cause possible	Solution
C2	Température élevée du composant IGBT	- Attendez que la température du composant IGBT revienne à la normale. - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer l'appareil. - Vérifiez si le ventilateur tourne sans à-coup. - Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
EL	Tension d'alimentation inférieure à la tension nominale	Vérifiez si le courant d'alimentation est normal.
EH	Tension d'alimentation supérieure à la tension nominale	Mettez l'appareil sous tension une fois que le courant d'alimentation est normal.
EU	Erreur de communication	- Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. - Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen
Specificaties

B

**Gebruik van het
toestel**

Productinstallatie
Gebruiksaanwijzingen

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging
Probleemoplossing

Onderdelen

A Bedieningspaneel

B Deurgreep

C Ovenglas

D Laden

E Voetje

F Kookplaat

Kookzone A

- 1**
- Afmeting: 180 mm
 - Vermogen: 1800 W
 - Boost: 2000 W

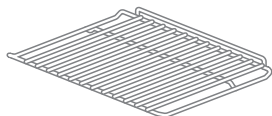
Kookzone B

- 2**
- Afmeting: 180 mm
 - Vermogen: 1800 W
 - Boost: 2000 W

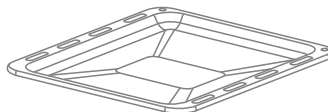
Kookzone C

- 3**
- Afmeting: 210 mm
 - Vermogen: 2300 W
 - Boost: 2500 W

Accessoires



Rooster



Grillplaat



Anti-kantelsteun



voetje x4

Specificaties

Uit-modus:

0,5 W

De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de toepasselijke laagvermogenmodus of -toestand te bereiken:

< 20 minuten

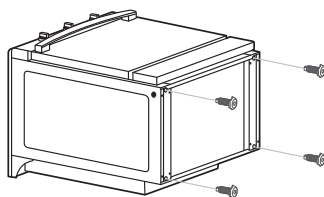
Productinstallatie

De voetjes monteren

1. De installatie moet worden uitgevoerd door minimaal twee personen die krasbestendige handschoenen dragen.

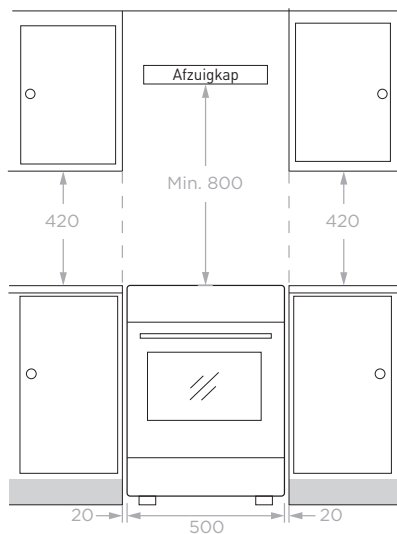
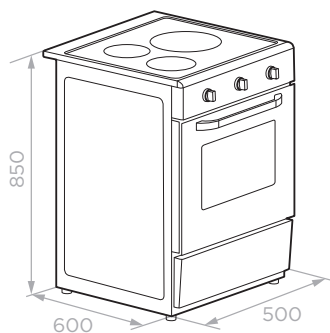


2. Monteer 4 voetjes aan de onderzijde van de oven.



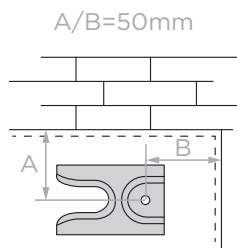
Installatiediagram

1. Pas de kast aan volgens de kasttekening.
2. De kastafmetingen zijn in mm.
3. De dikte van de kastplaat is 20 mm.

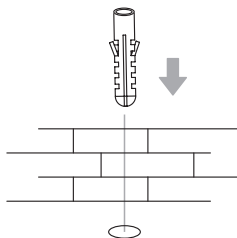


De kantelbeveiligingsbeugel monteren

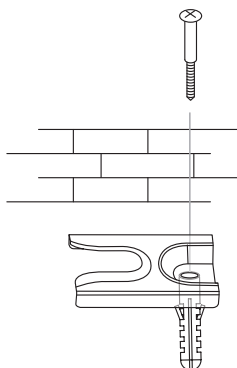
1. Bepaal de locatie van het pengat.



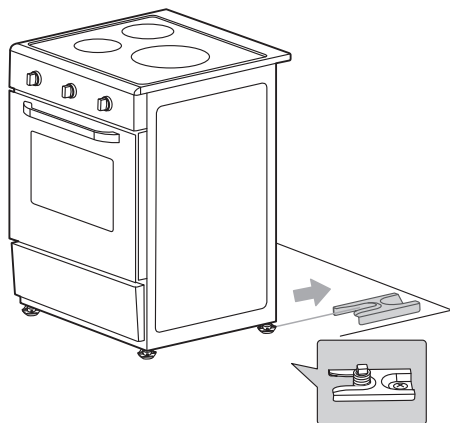
2. Maak een geschikt gat in de vloer en plaats de pen.



3. Lijn de beugels uit met de pengaten en zet ze vast met schroeven.



4. Klik de twee voetjes aan de achterzijde van het apparaat in de beugels.



Gebruiksaanwijzingen

Bedieningspaneel van de oven



Het indicatielampje brandt en geeft aan dat de oven in werking is.

Functie	Functiebeschrijving
 Lamp	Het bereidingsproces kan onder verlichte omstandigheden worden geobserveerd. Behalve bij de ECO-functie.
 Ontdooien	De circulatie van lucht op kamertemperatuur zorgt ervoor dat diepgevroren voedsel sneller ontdooit (zonder gebruik van warmte).
 Dubbele grill met ventilator	Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement werken samen met de ventilator.

	Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn in werking.
Dubbele grill	
	Voor energiezuinig koken. Voor het bereiden van kleine, dunne gerechten.
ECO	
	Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te behouden. Kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid voedsel te grillen.
Enkele grill	
	De combinatie van de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatigere warmteverdeling en bruining, voornamelijk voor het bereiden van vlees.
Conventioneel + ventilator	
	De boven- en onderverwarming werken gelijktijdig voor conventionele bereiding.
Conventionele verwarming	
	De verwarming gebeurt via de verwarmingselementen onderin de oven. Wordt voornamelijk gebruikt om voedsel warm te houden en voor het kleuren van gerechten.
Onderverwarming	
	In de convectiemodus schakelt de ventilator automatisch in om voor een gelijkmatige warmteverdeling te zorgen bij bakken op één of meerdere niveaus. Dit is bijzonder geschikt voor het bakken van gerechten die een gelijkmatige bruining vereisen.
Convectie	

Eerste gebruik

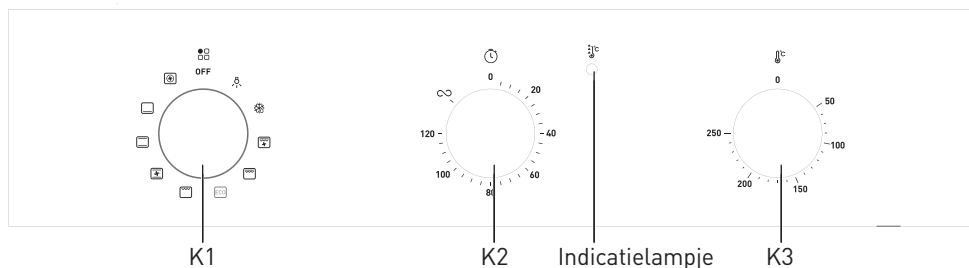
1. Verwijder alle transportbescherming en controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal (bijv. schuim, karton, etc.) in de ovenruimte aanwezig zijn om brand te voorkomen.
2. Reinig de ovenruimte en de accessoires met zeepwater en een zachte doek.
3. Open de keukenramen en schakel de dampkap in om voor voldoende ventilatie te zorgen.
4. Laat geen kinderen of huisdieren in de keuken en sluit de deuren van aangrenzende kamers.
5. Na het aansluiten op de stroomvoorziening stel de ovenfunctie, tijd en temperatuur in volgens de onderstaande tabel om geuren uit de ovenruimte te verwijderen.
6. Open na het eerste gebruik de ovendeur op een kleine kier en wacht tot de oven volledig is afgekoeld.

Ovenstand	Temperatuur	Tijd
 Conventionele verwarming	250°C	0,5 - 1 uur

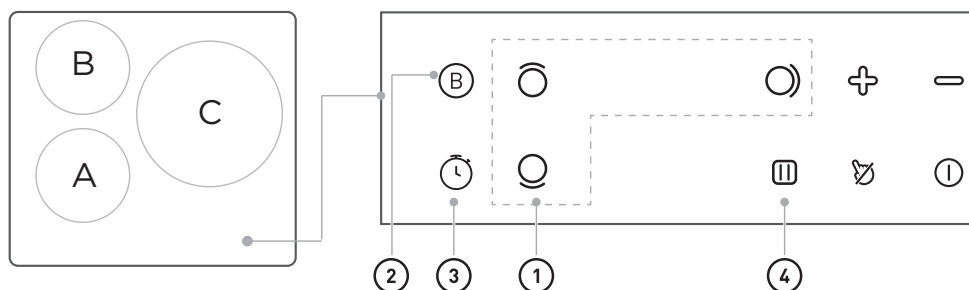
Bediening van de oven

1. Draai aan knop 1 om de ovenfunctie te selecteren.
2. Draai aan knop 2 om de tijd in te stellen.
3. Draai aan knop 3 om de temperatuur in te stellen.

4. Wanneer de ingestelde oventemperatuur hoger is dan de omgevingstemperatuur en de werkingstijd van de oven is ingesteld, begint het verwarmingselement te werken en gaat dit indicatielampje branden (rood lampje).
5. Wanneer het koken voltooid is, draait u alle knoppen naar de stand "OFF".



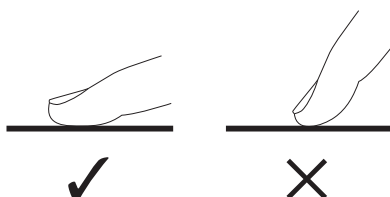
Bediening van de kookplaat



1. Selecteer de verwarmingszone
2. Activeer de boostfunctie
3. Stel de verwarmingstijd in
4. Pauzeer het kookproces

Aanraakbediening

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



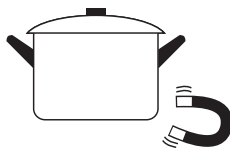
Het juiste kookgerei kiezen



VOORZICHTIG!

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

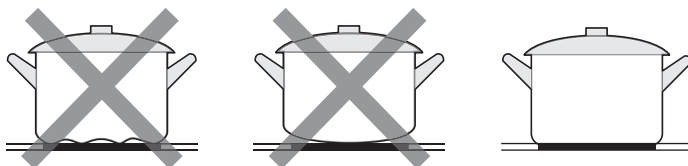
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Breng een magneet richting de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.



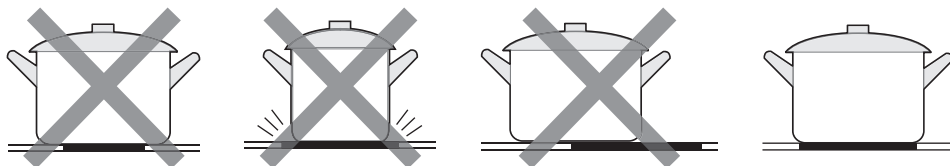
- Als u geen magneet hebt:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als U niet knippert op het scherm en het water warmt op, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Als het ferromagnetische gedeelte slechts een deel van de bodem van de pan bedekt, zal alleen het ferromagnetische gedeelte opwarmen; de rest van de bodem wordt mogelijk niet warm genoeg om te koken.
- Indien het ferromagnetische gedeelte niet homogeen is, maar andere materialen bevat zoals aluminium, kan dit de opwarming en de detectie van de pan beïnvloeden.
- Indien de bodem van de pan vergelijkbaar is met de onderstaande afbeeldingen, wordt deze mogelijk niet gedetecteerd.



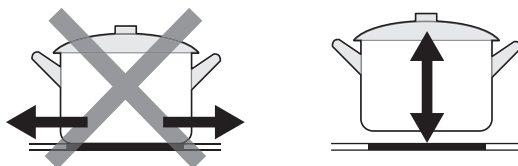
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de markering van de geselecteerde zone. Wanneer een iets grotere pan wordt gebruikt, wordt de maximale efficiëntie aangewend. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



- Til pannen altijd van de inductiekookplaat. Schuif ze niet, dit kan leiden tot krassen op het glas.



Afmetingen van de pan

De kookzones worden, binnen bepaalde grenzen, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de betreffende kookzone. Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste prestaties van uw kookplaat te verkrijgen.

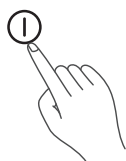
Kookzone	De diameter van de bodem van inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
210 mm	160	210

Gebruik

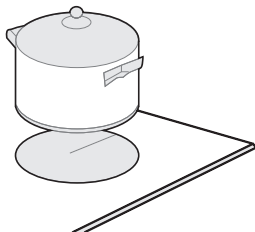
Kookproces starten

- Raak de AAN/UIT-bediening aan.

Na het inschakelen klinkt de zoemer eenmaal en geven alle displays “-” of “- -” weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat zich in stand-bymodus bevindt.



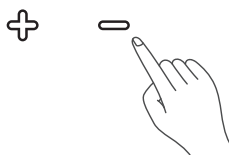
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan; een indicatielampje naast de toets begint te knipperen.



4. Selecteer een verwarmingsstand door de bediening “-” of “+” aan te raken.
 - Als u niet binnen 1 minuut een verwarmingsstand selecteert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen vanaf stap 1.
 - U kunt de verwarmingsstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Als op het display afwisselend $\geq \text{U} \leq$ en de verwarmingsstand knipperen.

Dit betekent dat:

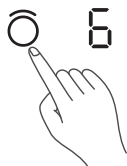
- er geen pan op de juiste kookzone is geplaatst, of
- de pan die je gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of,
- de pan te klein is of niet correct gecentreerd op de kookzone staat.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.

De weergave “ $\geq \text{U} \leq$ ” verdwijnt automatisch na 1 minuut als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.

Kookproces beëindigen

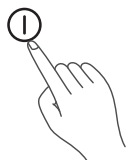
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door omlaag te scrollen naar "0" of door tegelijkertijd de bediening "-" en "+" aan te raken. Controleer of het display "0" weergeeft.



3. Schakel het volledig fornuis uit door de AAN/UIT-bediening aan te raken.



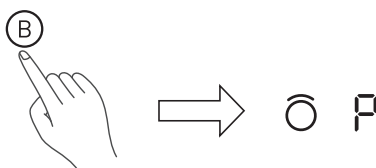
4. Pas op voor hete oppervlakken. H geeft aan welke kookzone nog heet is om aan te raken. De aanduiding verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookzone die nog warm is.

**De boostfunctie gebruiken****De boostfunctie activeren**

1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan.



2. Raak de bediening "Boost" aan; de zone-indicator geeft "P" weer en het vermogen bereikt het maximum.

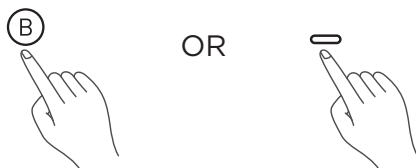


De boostfunctie annuleren

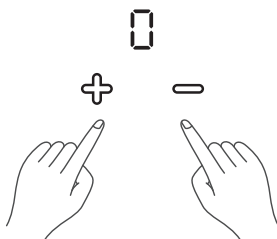
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvan u de boostfunctie wilt annuleren.



2. Raak de bediening "Boost" of de toets "-" aan om de boostfunctie te annuleren; daarna keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.



3. Raak de bediening "-" en "+" tegelijkertijd aan. De kookzone schakelt uit en de boostfunctie wordt automatisch geannuleerd.



**OPMERKING:**

- De functie kan op elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de oorspronkelijke verwarmingsstand gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar stand 9.
- Wanneer de boostfunctie van de 1e kookzone is geactiveerd, wordt het vermogensniveau van de 2e kookzone automatisch beperkt om overbelasting te voorkomen. Omgekeerd geldt hetzelfde.

De bediening vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld wanneer kinderen de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bediening vergrendeld is, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-bediening.

De bediening vergrendelen

Raak de vergrendelingsbediening enige tijd aan en houd deze vast.

De timerindicator geeft "Lo" weer.

De bediening ontgrendelen

Raak de vergrendelingsbediening enige tijd aan en houd deze vast.

**VOORZICHTIG!**

Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelingsmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-bediening ①. In geval van nood kunt u de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-bediening ①, maar voor de volgende bediening moet u eerst de kookplaat ontgrendelen.

Pauzmodus

- U kunt het verwarmen pauzeren in plaats van het fornuis uit te schakelen.
- Wanneer de pauzmodus wordt geactiveerd, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-bediening of de vergrendelingsbediening.

De pauzmodus activeren

Raak de vergrendelings-/pauzebediening aan en laat deze los.

Alle indicatoren geven "11" weer.

De pauzmodus verlaten

Raak de vergrendelings-/pauzebediening aan en laat deze los.

**VOORZICHTIG!**

Wanneer het fornuis zich in de pauzmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-bediening ① of de vergrendelings-/pauzebediening. In geval van nood kunt u het inductiefornuis altijd uitschakelen met de AAN/UIT-bediening ①. Het fornuis schakelt automatisch uit na 10 minuten als u de pauzmodus niet verlaat.

Timerbediening

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

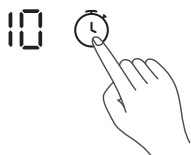
- U kunt deze gebruiken als kookwekker. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd verstreken is.
- U kunt de timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is. De maximale tijd van de timer bedraagt 99 minuten.

Als u geen kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld. Opmerking: u kunt de kookwekker alleen gebruiken wanneer minstens één kookzone actief is.

Raak de timerbediening aan.

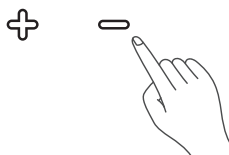
De timerindicator begint te knipperen en "10" verschijnt op het timerdisplay.



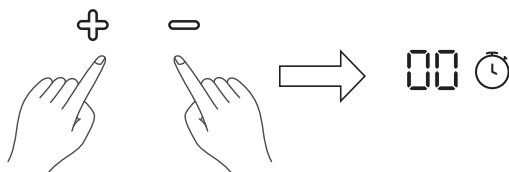
2. Stel de tijd in door de timerbediening "-" of "+" aan te raken.

Tip: Raak de timerbediening "-" of "+" eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Raak de timerbediening "-" of "+" aan en houd deze vast om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.



3. Raak "-" en "+" tegelijkertijd aan om de timer te annuleren en "00" verschijnt op het minutendisplay.



4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

36 

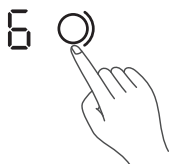
5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt de zoemer gedurende 30 seconden en geeft de timerindicator "--" weer.

-- 

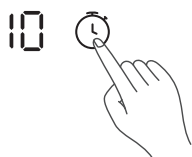
De timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen

Eén kookzone instellen

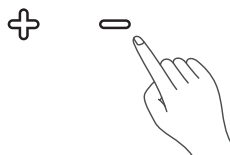
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



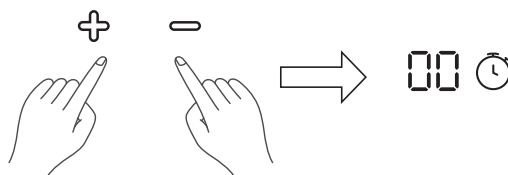
2. Raak kort daarna de timerbediening aan; de timerindicator begint te knipperen en "10" verschijnt op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de timerbediening "-" of "+" aan te raken.
 Tip: Raak de timerbediening "-" of "+" eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
 Raak de timerbediening "-" of "+" aan en houd deze vast om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.



4. Raak “-” en “+” tegelijkertijd aan om de timer te annuleren en “00” verschijnt op het minutendisplay.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
OPMERKING: De rode stip naast de indicator van het vermogensniveau brandt om aan te geven dat deze zone geselecteerd is.



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.

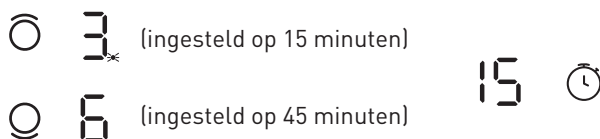


VOORZICHTIG!

Andere kookzones blijven werken als deze eerder werden ingeschakeld. De hierboven weergegeven afbeeldingen dienen uitsluitend ter referentie; het uiteindelijke product is bepalend.

Meerdere zones instellen

1. De stappen voor het instellen van meerdere zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone. Wanneer u gelijktijdig een tijd instelt voor meerdere kookzones, branden de decimale punten van de betreffende kookzones. Het minutendisplay toont de minimale timerwaarde.
De stip van de overeenkomstige zone knippert.
Zoals hieronder weergegeven:



2. Wanneer de afteltimer verstreken is, wordt de overeenkomstige zone uitgeschakeld. Daarna wordt de nieuwe minimale timerwaarde weergegeven en knippert de stip van de overeenkomstige zone. Zoals rechts weergegeven:

30  -

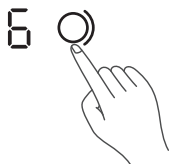
(ingesteld op 30 minuten)

 6*

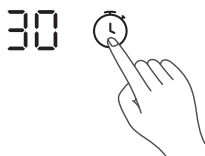
Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan; de overeenkomstige timer wordt weergegeven op de timerindicator.

De timer annuleren

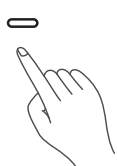
1. Raak de bediening voor de selectie van de kookzone aan waarvan u de timer wilt annuleren.



2. Raak de timerbediening aan; de indicator knippert.



3. Raak de bediening "-" aan of raak "-" en "+" tegelijkertijd aan om de timer op "00" in te stellen; de timer wordt geannuleerd.



OR



Standaard werkingstijden

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit als u vergeet het koken uit te schakelen. De standaard werkingstijden voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in onderstaande tabel:

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

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en schakelt de kookplaat automatisch uit na 2 minuten.

**VOORZICHTIG!**

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken.

Reiniging

- Koppel de stroomvoorziening los vóór reiniging en onderhoud.
- Om de levensduur van de oven te waarborgen, moet deze regelmatig grondig worden gereinigd. De reinigingsstappen zijn als volgt:
 1. Wacht na het koken tot de oven volledig is afgekoeld.
 2. Verwijder de ovenaccessoires, spoel ze af met warm water en droog ze.
 3. Verwijder alle etensresten uit de ovenruimte.
 4. Veeg de oven schoon met een zachte doek bevochtigd met reinigingsmiddel en veeg daarna na met een droge, zachte doek.

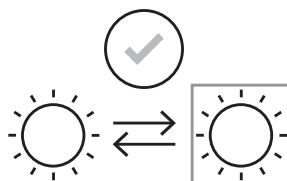
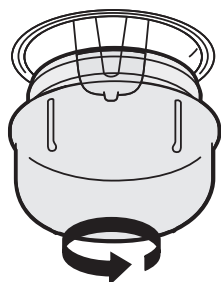


OPMERKING:

- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, harde borstels of bijtende reinigingsproducten om beschadiging van de oven en de accessoires te voorkomen.
- Gebruik geen schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen spatel om het glas van de deur te reinigen.

De lamp vervangen

1. Schakel de oven uit en koppel deze los van de stroomvoorziening. Zorg ervoor dat de interne onderdelen zijn afgekoeld voordat u deze aanraakt.
2. Verwijder de lampafdekking door deze tegen de klok in te draaien (let op: deze kan stevig vastzitten) en vervang de lamp door een nieuw exemplaar van hetzelfde type.
3. Plaats de nieuwe lamp, die bestand moet zijn tegen 300 °C. Neem contact op met uw lokale servicecentrum voor vervangingslampen.
4. Plaats de afdekking terug.
5. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerde elektricien.
6. Het product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse: G.



- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G. De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de lichtbron vervangt..
- De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd en apart worden gesorteerd en gerecycled.

**OPMERKING:**

Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de lampafdekking verwijderd.

Probleemoplossing

Controleer, voordat u contact opneemt met een erkend servicecentrum bij problemen met uw fornuis, eerst onderstaande punten; mogelijk is er niets mis met uw fornuis.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Start niet	• Stroom is niet aangesloten. • De hoofdschakelaar staat niet aan. • Ovendeur niet gesloten	• Sluit de voeding aan. • Schakel de stroomschakelaar in. • Sluit de ovendeur.
Lamp brandt niet	• Deze is defect	• Neem contact op met de klantenservice.
Sterke geur of rook	• Eerste gebruik	• Geen actie vereist

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Voedsel is niet gaar	• Temperatuur is te laag. • Portie is te groot.	• Gebruik een hogere temperatuur. • Bereid kleinere porties of verleng de bereidingstijd
Verbrand of ongelijkmatig verdeeld voedsel	• Temperatuur is te hoog ingesteld of bereidingstijd is te lang • Het voedsel bevindt zich te dicht bij het verwarmingselement	• Pas de temperatuur of bereidingstijd aan • Pas de inschuifhoogte van de accessoires aan
E1	• Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit	• Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat
E2	• Storing temperatuursensor keramische plaat - open circuit	
E7	• Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat	
C1	• Hoge temperatuur van de sensor van de keramische plaat	• Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. • Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw te starten.
E3	• Storing temperatuursensor van de IGBT - open circuit	• Vervang het voedingsbord
E4	• Storing temperatuursensor van de IGBT - kortsluiting	

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
C2	De temperatuur van de IGBT is te hoog	- Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. - Raak de AAN/UIT-toets aan om het apparaat opnieuw te starten. - Controleer of de ventilator soepel draait; - Zo niet, vervang dan de ventilator.
EL	De voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is.
EH	De voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	Schakel het apparaat opnieuw in zodra de stroomvoorziening weer normaal is.
EU	Communicatiefout	- Sluit de verbinding tussen de displayprintplaat en de vermogensprintplaat opnieuw aan. - Vervang de vermogensprintplaat of de displayprintplaat.

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

**Descripción del
aparato**

Partes
Especificaciones

B

**Utilización del
aparato**

Instalación del producto
Instrucciones de funcionamiento

C

**Limpieza y
mantenimiento**

Limpieza
Resolución de problemas

Partes

- A** Panel de control
- B** Asa de la puerta
- C** Cristal de la puerta
- D** Cajones
- E** Pata
- F** Fogón

Placa de cocción A

- 1** • Dimensiones: 180 mm
- Potencia: 1800 W
- «Boost»: 2000 W

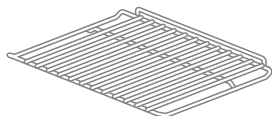
Placa de cocción B

- 2** • Dimensiones: 180 mm
- Potencia: 1800 W
- «Boost»: 2000 W

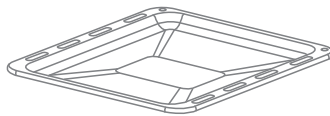
Placa de cocción C

- 3** • Dimensiones: 210 mm
- Potencia: 2300 W
- «Boost»: 2500 W

Accesorios



Parrilla



Bandeja para asar



Soporte antivuelco



Pata x4

Especificaciones

Modo apagado:

0,5 W

Tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o condición de baja potencia aplicable:

< 20 minutos

Instalación del producto

Instalación de las patas

1. El proceso de instalación debe ser realizado por al menos dos personas que utilicen guantes resistentes a los arañazos.



2. Instale las 4 patas en la parte inferior del horno.

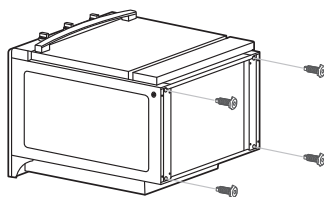
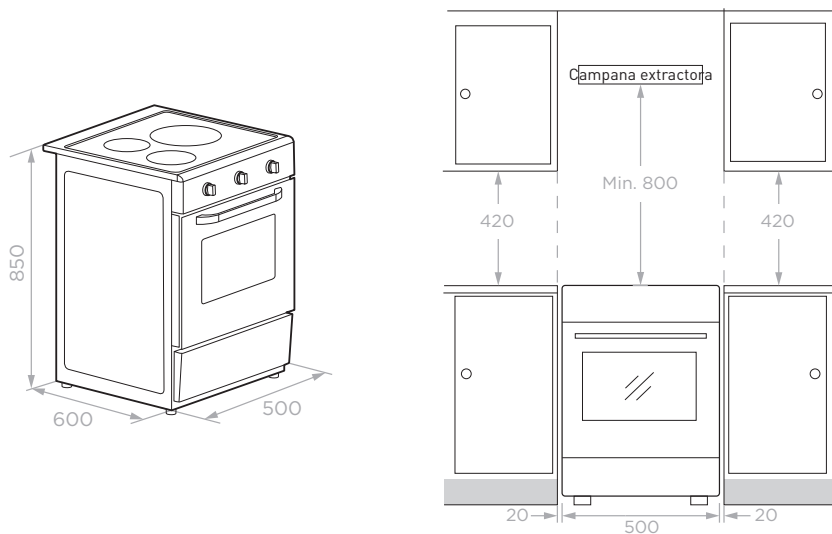


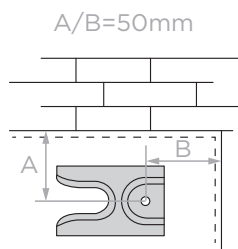
Diagrama de instalación

1. Personalice el armario según el diagrama del armario.
2. Las dimensiones del armario están en mm.
3. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.

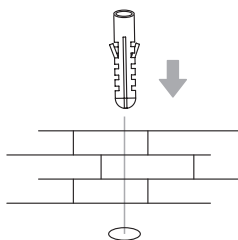


Instalación del soporte antivuelco

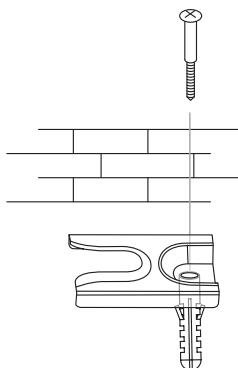
1. Elija la ubicación del orificio del taco.



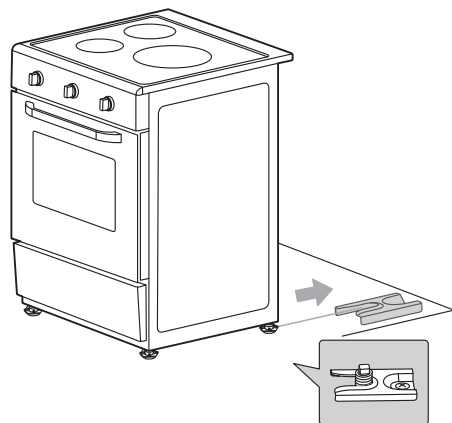
2. Haga un agujero adecuado en el suelo e introduzca el taco.



3. Alinee los soportes con los orificios para los tacos y fíjelos con tornillos.



4. Encaje las dos patas de la hornilla de la parte posterior del aparato en los soportes.



Instrucciones de funcionamiento

Panel de control del horno



La luz indicadora está encendida, lo que indica que el horno está en funcionamiento.

Función	Descripción de la función
 Luz	El proceso de cocción se puede observar en condiciones de iluminación. Excepto la función ECO.
 Descongelación	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar los alimentos congelados más rápidamente (sin necesidad de utilizar calor).
 Parrilla doble con ventilador	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando con ventilador.

	Parrilla doble	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando.
	ECO	Para cocinar ahorrando energía. Cocina alimentos pequeños y finos.
	Parrilla individual	La resistencia interior de la parrilla se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar una pequeña cantidad de comida.
	Convencional+ventilador	La combinación del ventilador y los elementos calefactores superior e inferior proporciona una penetración del calor y una coloración más uniformes, principalmente para cocinar carne.
	Convección natural	Las resistencias superior e inferior trabajan conjuntamente para proporcionar una cocción por convección natural.
	Calor inferior	La calefacción se proporciona mediante tubos calefactores situados en la parte inferior del horno. Se utiliza principalmente para mantener el calor y para dorar los alimentos.
	Convección	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme al hornear, ya sea en una sola capa o en varias. Esto resulta especialmente adecuado para hornear alimentos que requieran una coloración uniforme.

Primer uso

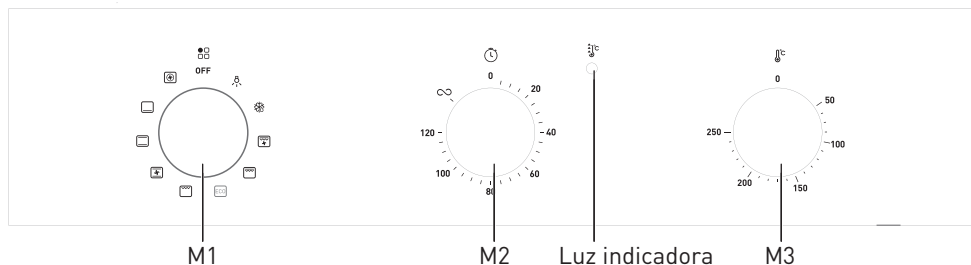
1. Para evitar incendios, retire todos los elementos protectores y asegúrese de que no queden restos de embalaje (como espuma, cartón, etc.) en el interior del horno.
2. Limpie el interior del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
3. Abra las ventanas de la cocina y utilice la campana extractora para mantener una buena ventilación.
4. No deje entrar a niños ni mascotas en la cocina y cierre las puertas de las estancias contiguas.
5. Tras conectar la alimentación, active el modo, el tiempo y la temperatura del horno que se indican en la siguiente tabla para eliminar los olores del interior.
6. Tras el primer uso, abra la puerta del horno ligeramente y espere a que se enfríe por completo.

Modo del horno	Temperatura	Tiempo
 Convección natural	250°C	Media hora - 1 hora

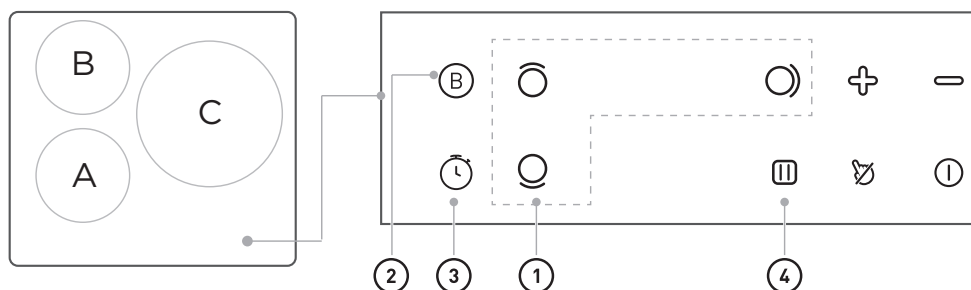
Pasos para el funcionamiento del horno

1. Gire el mando 1 para seleccionar la función del horno.
2. Gire el mando 2 para establecer el tiempo.
3. Gire el mando 3 para ajustar la temperatura.

4. Cuando la temperatura programada del horno supere la temperatura ambiente, se ajustará el tiempo de funcionamiento del horno y el elemento calefactor empezará a funcionar; en ese momento, se iluminará este indicador luminoso (luz roja).
5. Cuando termine la cocción, gire todos los mandos hasta la posición de «APAGADO».



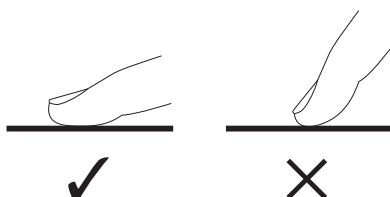
Pasos para el funcionamiento de la placa de cocción



1. Seleccionar la placa de cocción
2. Activar la función «Boost»
3. Ajustar el tiempo de calentamiento
4. Pausar la cocción

Controles táctiles

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



Elección de los utensilios de cocina adecuados

**¡PRECAUCIÓN!**

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

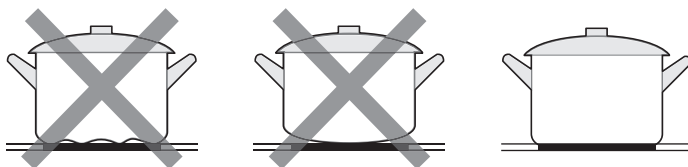
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si se atrae, la olla es adecuada para inducción.



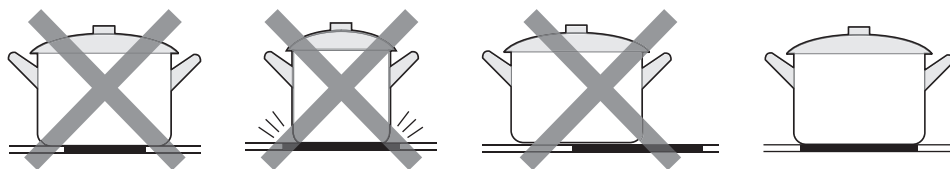
- Si no tiene un imán:
 1. Eche un poco de agua en la olla que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.
- No son adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base de la olla, solo se calentará la zona ferromagnética; es posible que el resto de la base no alcance la temperatura suficiente para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.
- Si la base de la olla es similar a la de las siguientes imágenes, es posible que no se detecte.



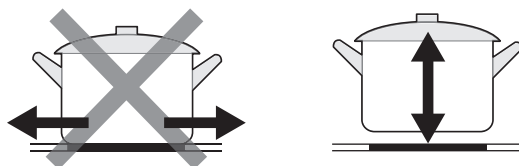
- No utilice baterías de cocina con bordes dentados ni con la base curvada.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla un poco más ancha, se aprovechará al máximo la energía. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a la esperada. Centre siempre la olla en la placa de cocción.



- Levante siempre las ollas de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensión de la olla o sartén

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

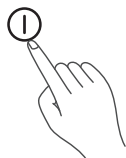
Placa de cocción	Diámetro de la base de los utensilios para cocina de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	140	180
210 mm	160	210

Modo de uso

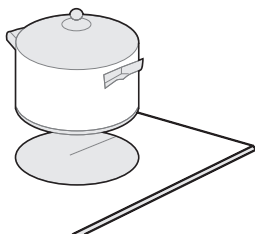
Empezar a cocinar

- Toque el control de encendido/apagado.

Tras encender la cocina, suena un pitido y en todas las pantallas aparece «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.



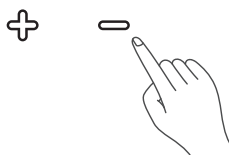
2. Ponga una olla o sartén adecuada en la placa de cocción que quiera usar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.



3. Al pulsar el control de selección de la placa de cocción, el indicador situado junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione la temperatura tocando el botón «-» o «+».
 - Si no selecciona un nivel de temperatura en el plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - Puede modificar la configuración de la temperatura en todo momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadea $\geq \underline{\text{U}} \leq$ alternando con la configuración de la temperatura

Esto significa que:

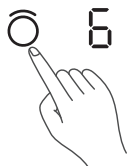
- no ha puesto la olla o sartén en la placa de cocción correcta, o
- la olla o sartén que está utilizando no es apta para cocinas de inducción, o
- la olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la placa de cocción.

La placa no se calienta si no hay una olla o sartén adecuada en la placa de cocción.

La pantalla « $\geq \underline{\text{U}} \leq$ » desaparecerá automáticamente al cabo de 1 minuto si no se pone encima una olla o sartén apta.

Terminar de cocinar

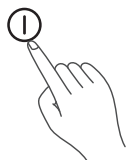
1. Toque el control de selección de la placa de cocción que quiera apagar.



2. Apague la placa de cocción bajando hasta «0» o pulsando simultáneamente los controles «-» y «+». Asegúrese de que la pantalla esté a «0».



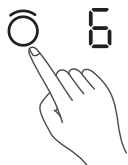
3. Apague toda la placa de cocción pulsando el control de encendido/apagado.



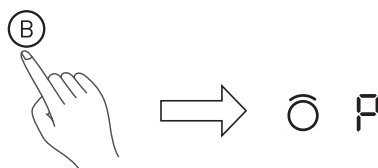
4. Tenga cuidado con las superficies calientes. La letra H indicará qué placa de cocción sigue estando caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si se quieren calentar más sartenes; en ese caso, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.

**Uso de la función «Boost»****Activar la función «Boost»**

1. Toque el control de selección de la placa de cocción.



2. Al pulsar el control «Boost», el indicador de la placa mostrará una «P» y la potencia alcanzará el máximo.

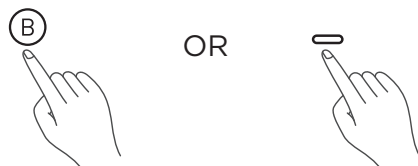


Cancelar la función «Boost»

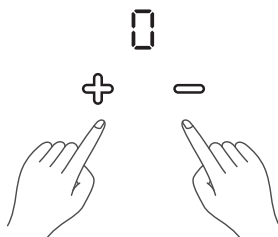
1. Toque el control de selección de la placa de cocción en la que quiera desactivar la función «Boost».



2. Si pulsa el control «Boost» o el botón «->» para cancelar la función «Boost», la placa de cocción volverá a su configuración original.



3. Pulsando los controles «->» y «+>» simultáneamente, el funcionamiento de la placa de cocción y la función «Boost» se cancelan automáticamente.



**NOTA:**

- Esta función se puede utilizar en cualquier placa de cocción.
- La placa de cocción vuelve a su configuración original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 pasados 5 minutos.
- Al activarse la función «Boost» de la primera placa de cocción, el nivel de potencia de la segunda placa de cocción se limita automáticamente para evitar la sobrecarga. Y viceversa.

Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso indebido (por ejemplo, que los niños activen accidentalmente las placas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, quedan desactivados.

Bloquear los controles

Pulse y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos

En el indicador del temporizador aparecerá «Lo»

Desbloquear los controles

Pulse y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos

**¡PRECAUCIÓN!**

Cuando la placa está en modo de bloqueo, se desactivan todos los controles excepto el de encendido/apagado ① En todo momento puede apagar la cocina de inducción con el botón de encendido/apagado ① en caso de emergencia, pero en el siguiente uso tendrá que desbloquear primero la cocina.

Modo de pausa

- Puede pausar el calentamiento en lugar de apagar la placa.
- Al entrar en el modo Pausa, todos los controles, excepto el de encendido/apagado o el de bloqueo, quedan desactivados.

Entrar en el modo de pausa

Toque el control de bloqueo/pausa y suelte

En todos los indicadores aparecerá «11»

Salir del modo de pausa

Toque el control de bloqueo/pausa y suelte

**¡PRECAUCIÓN!**

Cuando la placa de cocción está en modo de pausa, se desactivan todos los controles excepto el de encendido/apagado ① o el control de bloqueo/pausa. En todo momento puede apagar la cocina de inducción con el botón de encendido/apagado ① en caso de emergencia: la placa se apagará pasados 10 minutos si no sale del modo de pausa.

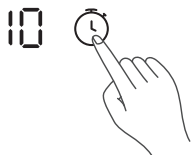
Controles del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

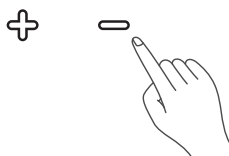
- Puede usarlo como cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna placa de cocción cuando termine el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o varias placas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 minutos.

Si no selecciona ninguna placa de cocción

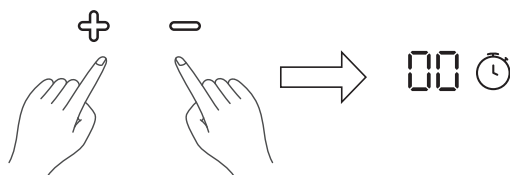
1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida. Nota: para usar el temporizador, al menos una placa debe estar activa.
Toque los controles del temporizador.
El indicador del temporizador comenzará a parpadear y aparecerá el número «10» en la pantalla del temporizador.



2. Configure el tiempo pulsando el botón «-» o «+» del temporizador.
Consejo: Pulse una vez el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
Pulse y mantenga pulsado el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.



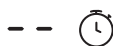
3. Al pulsar simultáneamente los botones «-» y «+», se cancela el temporizador y aparece «00» en la pantalla de minutos.



4. Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás de inmediato. En la pantalla aparecerá el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



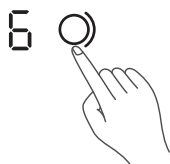
5. Sonará un pitido durante 30 segundos y en el indicador del temporizador aparecerá «- -» cuando finalice el tiempo programado.



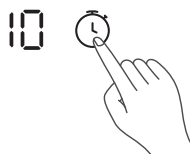
Configurar el temporizador para apagar una o varias placas de cocción

Configurar una placa

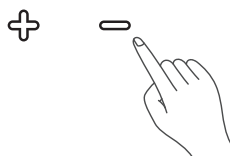
1. Toque el control de selección de la placa de cocción para la que quiera configurar el temporizador.



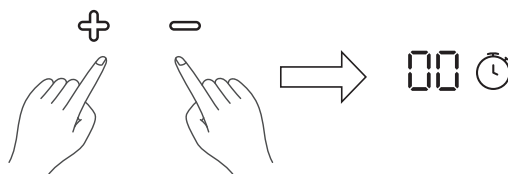
2. Enseguida, al tocar el control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y aparecerá el número «10» en la pantalla del temporizador.



3. Configure el tiempo pulsando el botón «-» o «+» del temporizador.
 Consejo: Pulse una vez el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
 Pulse y mantenga pulsado el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en 10 minutos.



4. Al pulsar simultáneamente los botones «-» y «+», se cancela el temporizador y aparece «00» en la pantalla de minutos.



5. Cuando esté configurado el tiempo, empezará la cuenta atrás de inmediato. En la pantalla aparecerá el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
 NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado esa placa.



6. Cuando expire el temporizador de cocción, la placa de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

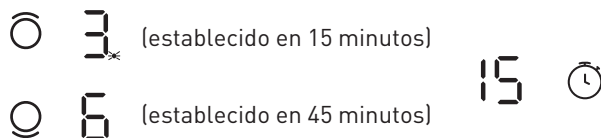


¡PRECAUCIÓN!

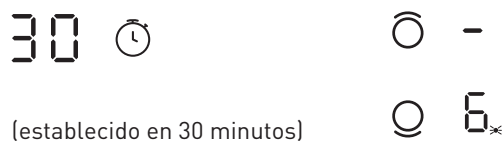
Las demás placas de cocción seguirán funcionando si se habían encendido previamente. Las imágenes anteriores se facilitan solo como referencia y prevalecerá siempre el producto final.

Configurar más placas

- Los pasos para configurar varias placas son similares a los pasos para configurar una sola; cuando se configura el tiempo para varias placas de cocción simultáneamente, se iluminan los puntos decimales de las placas de cocción correspondientes. En la pantalla de minutos aparece el número de minutos. El punto de la placa correspondiente parpadea. Se muestra a continuación:



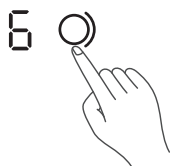
- Una vez que finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la placa correspondiente. A continuación, mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la placa correspondiente parpadeará. Lo que aparece a la derecha:



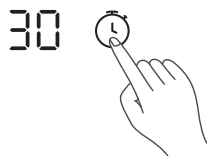
Al pulsar el control de selección de la placa de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

- Toque el control de selección de la placa de cocción para la que quiera cancelar el temporizador.



- Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.



3. Si se pulsa el control «-» o los botones «-» y «+» simultáneamente para poner el temporizador a «00», queda cancelado el temporizador.



Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagar la cocina. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente pasados 2 minutos.



¡PRECAUCIÓN!

Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar este dispositivo.

Limpieza

- Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar la limpieza y el mantenimiento.
- Para garantizar la vida útil óptima del horno, debe limpiarse a fondo con frecuencia. Los pasos de limpieza son los siguientes:
 1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe por completo.
 2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
 3. Limpie los restos de comida del interior del horno.
 4. Limpie el horno con un paño suave impregnado de detergente y, a continuación, con un paño suave y seco.

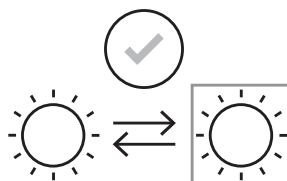
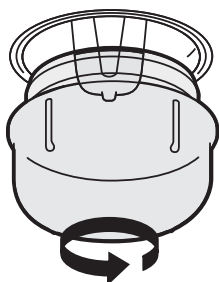


NOTA:

- No utilice utensilios de limpieza afilados, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos para no dañar el horno ni sus accesorios.
- No utilice productos abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

Sustitución de la lámpara

1. Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las partes internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede estar dura) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Inserte la bombilla nueva, que debe ser resistente a 300 °C. Para conseguir las bombillas de repuesto, póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.
4. Vuelva a colocar la tapa.
5. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
6. El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética: G.



- Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G. La fuente de luz de este producto puede ser sustituida por el cliente final. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier operación de cambio de la fuente de luz.
- La fuente de luz deberá sacarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclado se harán por separado.

**NOTA:**

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica y esté completamente frío antes de retirar la lente de la lámpara.

Resolución de problemas

Antes de ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado en el caso de experimentar algún problema al usar su cocina, consulte la siguiente guía de solución de problemas, ya que puede que no tenga ningún problema.

Problema	Posible razón	Solución
No se puede encender	• La alimentación no está conectada • El interruptor principal de alimentación no está encendido • La puerta del horno no está cerrada	• Conecte la fuente de alimentación • Encienda el interruptor de alimentación • Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	• Está fundida	• Contacte con el servicio de posventa

Problema	Posible razón	Solución
Desprende un olor fuerte o humo	• Primer uso	• No se requiere ninguna acción
La comida no está cocinada	• La temperatura es demasiado baja • La ración de comida es demasiado grande	• Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos más pequeños o aumente el tiempo de cocción
Alimentos quemados o no cocinados de forma uniforme	• La temperatura ajustada es demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo calefactor	• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción • Ajuste las capas de colocación de los accesorios
E1	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica
E2	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	
E7	• Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
C1	• Alta temperatura del sensor de la placa cerámica	• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. • Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el aparato.
E3	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto	• Sustituya la placa de alimentación
E4	• Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito	

Problema	Posible razón	Solución
C2	Alta temperatura del IGBT	- Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. - Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el aparato. - Compruebe si el ventilador funciona correctamente; - si no es así, sustitúyalo.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Encienda el aparato una vez que el suministro eléctrico sea normal.
EU	Fallo de comunicación	- Vuelva a conectar la placa de la pantalla con la placa de alimentación. - Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.





WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

