

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

Made in Türkiye

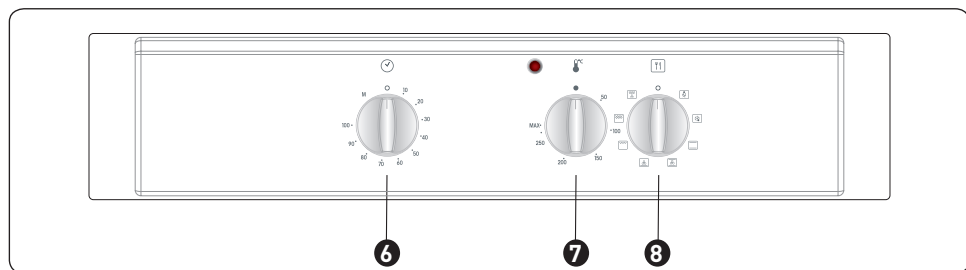
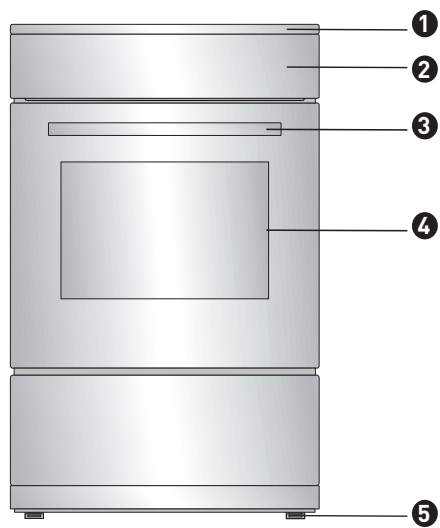


Freestanding cooker
Cuisinière pose libre

990606 - IC 5060 3MC W 701T
990608 - IC 5060 3MC K 701T

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	34





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Selected, tested and recommended by ELECTRO
DEPOT,

VALBERG brand products are easy to use, reliable
and known for their impeccable quality.

With this appliance, you can be sure of complete
satisfaction every time you use it.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Features of the Product

B

Using the appliance

Installation and preparation for use
Using the appliance

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting and transport

Features of the Product

IMPORTANT

Product specifications vary and your appliance may look different from those that appear in the figures below.

List of components

- ① Hob
- ② Control panel
- ③ Oven door handle
- ④ Oven door
- ⑤ Adjustable feet

Control panel

- ⑥ Timer
- ⑦ Oven thermostat knob
- ⑧ Function control

Installation and preparation for use

WARNING

This appliance must be fitted by an authorised professional or qualified technician in accordance with the instructions in this manual and the applicable installation standards.

- Incorrect installation will invalidate the warranty and may result in damage or injury for which the manufacturer cannot be held liable.
- Before fitting, make sure that the local power supply conditions (voltage and current frequency and/or type and pressure of the gas) and the settings of the appliance are compatible. The setting conditions for this appliance are shown on the label.
- The laws, regulations, decrees and standards applicable in the country of installation must be observed (safety regulations, recycling in accordance with regulations, etc.).
- If the product contains guides for the removable racks (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks must be removed and the oven must operate using the set cooking mode. Information on removing the wire rack is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Instructions for the installer

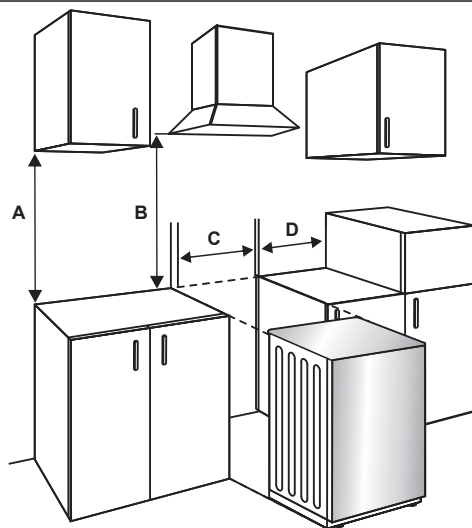
General instructions

- After removing the packaging from the appliance as well as its accessories, check the appliance for damage. If the appliance appears to be damaged, do not use it and immediately contact an authorised professional or qualified technician.
- Check that there are no combustible or flammable objects or materials, e.g. curtains, oil, cloth, etc., in the immediate vicinity.
- The worktop and furniture units surrounding the appliance must be able to withstand temperatures of over 100°C.
- This appliance must not be fitted directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.
- The appliance can be fitted next to a furniture unit, provided that the height of the unit does not exceed the height of the hob in the installation area.

Cooker installation

- If the kitchen units are higher than the hob, there must be a gap of at least 10 cm between the units and the sides of the appliance so that air can flow freely in between.
- If an extractor fan or cupboard is to be fitted above the appliance, the safety distance between the hob and the cupboard or extractor fan must respect the gap shown on the diagram below.

A (mm) Furniture	420
B (mm) Extractor fan	650/700
C (mm)	Product width
D (mm)	50



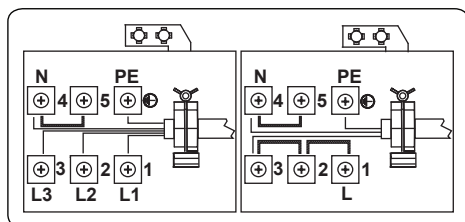
Electrical connection and safety**WARNING**

This appliance must be connected to the power supply by an authorised professional or qualified technician in accordance with the instructions in this manual and the applicable installation standards.

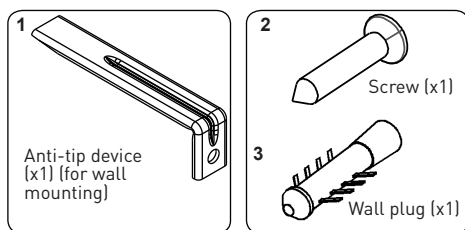
WARNING

The appliance must be grounded.

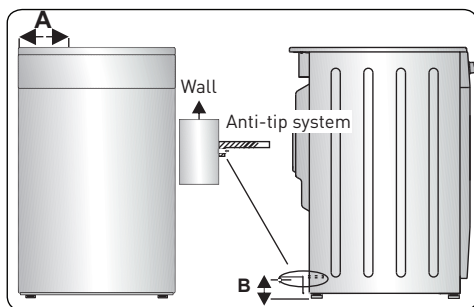
- Before connecting to the power supply, check that the rated voltage of the appliance (marked on the nameplate of the appliance) matches the voltage of the power supply. The rated voltage of the power cable must also be at least equal to the nominal voltage of the appliance (also stated on the appliance's rating plate).
- When fitting, be sure to use appropriately insulated cables. Incorrect connection may damage your appliance. If the power cable is damaged and needs to be replaced, this should be done by a qualified person.
- Do not use adapters, power strips or extension cords.
- The power cable should be kept away from the hot parts of the appliance and should not be bent or crushed. Failure to do so may result in damage to the cable and cause a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains supply by a plug, fit a multi-pole isolator (with a contact spacing of at least 3 mm) in accordance with the safety regulations.
- This appliance is designed for a 220-240 V~.380-415 3N~ power supply. If your power supply is different, contact an authorised professional or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to connect to the appliance.
- This fused disconnect switch must be easily accessible once the appliance is installed.
- Check that all connections are properly tightened.
- Attach the power cable to the terminal block and close the cover.
- The junction box connection is placed on the junction box.



Anti-tip kit



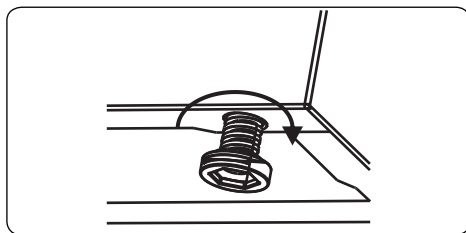
The documentation bag contains an anti-tip kit. Fasten the anti-tip device (1) to the wall using the screw (2) and the wall plug (3), in accordance with the dimensions in the illustration and table below. Adjust the height of the anti-tip device so that it is aligned with the groove on the cooker, then tighten the screw (2). Push the appliance towards the wall, making sure that the anti-tip device fits into the groove at the back of the appliance.



Product dimensions (width X depth X height) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (double cavity oven)	297.5	52
50 x 60 x 90 (double cavity oven)	247.5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309.5	112
60 x 60 x 85	309.5	64
50 x 60 x 90	247.5	112
50 x 60 x 85	247.5	64
50 x 50 x 90	247.5	112
50 x 50 x 85	247.5	64

Adjusting the feet

Your appliance stands on adjustable feet. For safe operation, it is important to check the balance of the appliance. Check that the appliance is level before you start cooking. To raise the appliance, turn the feet anti-clockwise. To lower the appliance, turn the feet clockwise. The height of the appliance can be increased by up to 30mm by adjusting the feet. The appliance is very heavy and we recommend that it should be handled by at least two people. Never pull the appliance.



Using the appliance

Hob controls

Induction zone

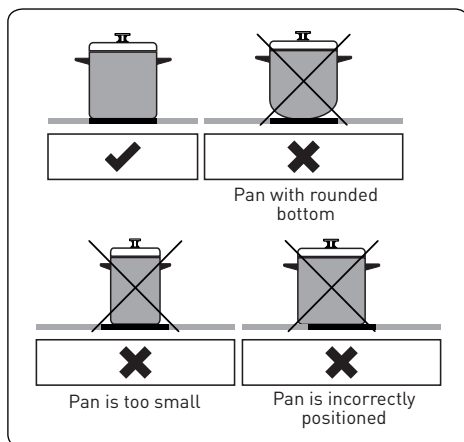
The information in the following table is provided for information purposes only.

Settings	Use
0	Disabled element
1-3	Heating on low heat
4-5	Simmering gently, heating up slowly
6-7	Heating up and simmering quickly
8	Boiling, frying and searing
9	Maximum temperature
P	Booster function

Cookware

- Use good-quality pots and pans with thick, flat, smooth bases made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware directly affects cooking performance.
- Do not use pots or pans with concave or convex bottoms. Cookware made of aluminium and stainless steel cookware with a non-ferromagnetic, glass, copper, brass, ceramic or porcelain base are not suitable for induction cooking.
- To check whether the pots or pans are suitable for induction cooking, you can place a magnet on their base. If the magnet sticks to the surface, the pot or pan is usually compatible. Then, you can heat up a small amount of water on a cooking zone set to the highest level. The water should heat up within a few seconds.
- When using certain pots or pans, a slight noises may be heard during cooking. This is because of the design of the pot or pan, and does not affect the performance or safety of the cooking zones.
- For best cooking performance, the pot or pan should be placed in the centre of the cooking zone.
-  The symbol flashes when the power level is selected on the cooking zone display and an incompatible pot or pan is on that cooking zone or there is no pot or pan on it. The cooking zone will turn off automatically after 2 minutes.

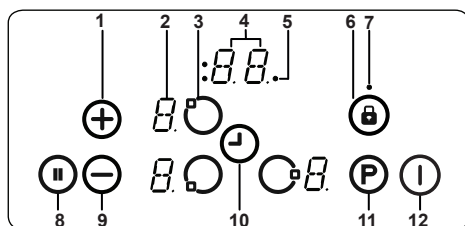
- If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone  , the symbol will disappear and cooking will continue at the selected power level.
- For the best possible energy transfer, the base of the pot or pan should have the same diameter as the cooking zone.
- The minimum diameter of the pot or pan should be 120mm for the 160mm cooking zone, 140mm for 210mm cooking zone, and 160mm diameter for 290mm cooking zone.



	Diameter of the hob	Minimum detection diameter of pot or pan
Back left cooking zone	16 cm	12 cm
Front left cooking zone	16 cm	12 cm
Right cooking zone	21 cm	14 cm

The appliance is controlled by buttons and its functions are confirmed by displays and beep sounds.

Touch-sensitive controls



- 1- Increase heat level/timer
- 2- Heat level display
- 3- Cooking zone selection
- 4- Timer display
- 5- Cooking zone and timer function indicators
- 6- Lock
- 7- Lock indicator
- 8- Pause
- 9- Decrease heat/timer
- 10- Timer selection
- 11- Booster function
- 12- On/Off

- Use utensils that are compatible with induction cooking zones.
- When the power is switched on, all the displays will briefly light up. After this, the hob is in Standby mode and is ready to use.
- The hob is controlled using electronic buttons. When a button is pressed, it makes a beep sound.

Switching on the appliance

Turn on the hob by pressing the On/Off button ①. All the heat level displays will show a stable "0" and the dots in the lower right corner will flash. (If no cooking zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn itself off.)

Switching off the appliance

The hob can be stopped at any time by pressing ①.

The On/Off button ① always takes priority over the stop function.

Switching on the cooking zones

- Press the selection button for the heating element you would like to use. A solid dot appears on the display of the selected heat level and the flashing dots on all the other heat level displays no longer light up.
- Adjust the temperature using the heat level up button $\oplus$ or the heat level down button $\ominus$. The element is ready to use. For faster boiling, select the required heat level, then press the "P" button to activate the Booster function.

Turning off the cooking zones

- Select the element to turn off using the element selection button. Use the $\ominus$ button to reduce the temperature to "0". (Pressing the $\oplus$ and $\ominus$ buttons at the same time will also lower the temperature to 0.)
- If the cooking zone is hot, "H" is displayed instead of "0".

Switching off all the cooking zones

To turn off all the cooking zones at once, press the $\textcircled{I}$ button.

When in Standby mode, "H" is displayed on all the cooking zones that are hot.

Residual heat indicator

- The residual heat indicator indicates that the temperature of the glass-ceramic zone makes it dangerous to touch.
- After the cooking zone has been turned off, the corresponding displays show "H" until the temperature level of the corresponding cooking zone is no longer hazardous.

Pause

- The Pause function reduces the power of all the cooking zones that are turned on.
- If pause is deactivated, the elements automatically return to the previous temperature level.
- If the pause is not deactivated, the hob turns off after 30 minutes.
- Press $\textcircled{II}$ to activate the pause function. The power of the active heating elements drops to level 1 and a "II" appears on all the displays.
- Press $\textcircled{II}$ again to deactivate the pause function. The "II" symbol disappears and all the heating elements return to the previously set level.

Safety stop function

- The cooking zone switches off automatically if no heat settings have been changed for a while.
- Any changes to the heat setting of a cooking zone will reset the time to its original value. This initial value depends on the temperature level selected, as shown below.

Heat setting	Safe shutdown after
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

Child lock

- Once the appliance is switched on, the Child Lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the heat level up button $\oplus$ and the heat level down button $\ominus$, then press the heat level up button $\oplus$ again. "L" for LOCKED appears on all the heat level displays and the controls can no longer be used. (If a cooking zone is hot, the "L" and "H" symbols are displayed alternately.)
- The hob remains locked until it is unlocked, even if the appliance is switched off and then on again.
- To deactivate the child lock function, first switch on the hob. Simultaneously press the heat level up button $\oplus$ and the heat level down button $\ominus$, then press the heat level down button again. "L" is no longer displayed and the hob turns off.

Lock

- The lock function turns on the safety mode of the appliance during use. It is then no longer possible to make any adjustments using the buttons (e.g. to set the heat level). You can only switch off the appliance.
- The lock function is active when the lock button $\textcircled{B}$ is pressed for at least 2 seconds. This is confirmed by a beep sound. If the operation is successful, the lock indicator flashes and the heating element is locked.

Timer function

There are two versions of the Timer function, as follows.

Kitchen timer (1 to 99 min)

- The kitchen timer can be used if the cooking zones are switched off. The timer display shows "00" with a flashing dot.
- Press ⊕ to increase the time or ⊖ to decrease the time. The range goes from 0 to 99 minutes. If no adjustment is made to the displayed time within 10 seconds, the kitchen timer is set and the flashing dot disappears. Once the timer is set, it starts counting down.
- When the timer reaches zero, there will be a beep sound and the timer display will flash. The beep stops automatically after 2 minutes and/or if one of the buttons is pressed.
- The kitchen timer can be reset or stopped at any time using the timer setting button ⊙ and/or the timer down button ⊖. Switching off the hob at any time using the ⏻ button also stops the kitchen timer.

Cooking zone timer (1 to 99 min)

- When the hob is switched on, an separate timer can be programmed for each cooking zone.
- Select a cooking zone, choose the temperature setting, then activate the timer setting button ⊙. The timer can be programmed to turn off a cooking zone. Four LED lights are arranged around the timer to indicate the cooking zone whose timer has been set.
- 10 seconds after the last action, the next timer that is due to expire will appear in the timer display. (in case of multiple timers for the cooking zones).
- When the timer ends, there is a beep sound, the timer display will show "00" and the timer LED of the relevant cooking zone will flash. The cooking zone turns off and "H" is displayed if the cooking zone is hot.
- The beep sound stops and the timer LED stops flashing automatically after 2 minutes and/or if one of the buttons is pressed.

Beep sound

When the hob is in operation, the following operations may be indicated by a beep sound.

- With every normal press on one of the buttons, there will be a brief beep sound.
- A long press on one of the buttons (10 seconds) will produce a long intermittent beep sound.

Booster function

- To use this function, select a cooking zone and set the required heat level, then press the "P" (Booster) button.
- The Booster function can only be activated if the selected cooking zone can use it. If the Booster function is active, a "P" appears in the corresponding display.
- Activating the Booster function may exceed the maximum power, in which case the integrated heat management system automatically turns on.
- In order to indicate the required reduction in power, the corresponding cooking zone display will flash.
- The flashing lasts for 3 seconds so that the settings can be changed before the power is reduced.

Error codes

In the event of an error, an error code appears on the cooking level displays.

E0 The amperage limitation function must be selected when the product is powered on. Otherwise, the error E0 appears. At the same time, this function must be selected on the screen and the motherboard. If there is an error in a card's software, the product will display an error. This error cannot be resolved by the customer. It is necessary to call an authorised service.

E1 The cooling fan is deactivated. Contact a qualified technician.

E2 This error appears when the radiator gets too hot. In this case, the radiator must be left to cool down. It can only start working again when it has cooled down.

E3 The supply voltage does not match the nominal value. Press ① to stop the hob, wait until "H" disappears for all the zones, press ① to turn on the hob and continue using it. If the same error is displayed again, contact a qualified technician.

E4 The supply frequency does not match the nominal value. Press ① to stop the hob, wait until "H" disappears for all the zones, press ① to turn on the hob and continue using it. If the same error appears again, switch off the appliance at the plug and switch it back on again. Press ① to turn on the hob and continue using it. If the same error is displayed again, contact a qualified technician.

E5 The internal temperature of the hob is too high. Press ① to switch off the hob and let the heating elements cool down.

E6 Communication error between the touch-sensitive controls and the heating element. Contact a qualified technician.

Error codes

In the event of an error, an error code appears on the cooking level displays.

- E7** The thermal safety feature of the heating element is deactivated. Contact a qualified technician.
- E8** The cooler safety feature is deactivated. Contact a qualified technician.
- EA** Large coil saturation error. Switch the hob off by pressing the on/off button, switch the hob on by pressing and on/off button and continue to use it. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
- EC** Supply voltage error. Switch the hob off by pressing the on/off button, switch the hob on by pressing and on/off button and continue to use it. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
- C1-** Microprocessor alert. Following this alert, switch off the power to the product and switch it back on again. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
- C8**

Oven controls

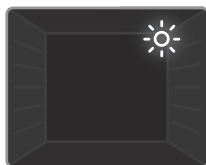
Function control

Turn the button to the symbol of the function you want. For the details of the different functions, refer to "Oven functions".

Oven temperature control

Once the cooking function is selected, turn this button to adjust the temperature. The oven temperature light turns on whenever the thermostat is working to heat the oven or maintain it at the required temperature setting.

Oven functions



- Oven light: Only the oven light comes on. It remains on throughout the cooking process.



- Defrost function: The oven warning lights come on and the fan starts. To use the Defrost function, place the frozen food in the oven on a tray/rack inserted on the third level from

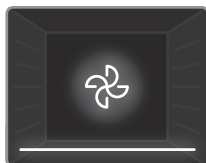
the bottom. Put a drip pan under the defrosting food to catch the water from the melting ice. This function does not cook food, it simply defrosts food more quickly.



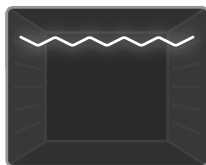
- Natural convection function: The thermostat light and the oven indicator light will come on and the upper and lower heating elements will start to heat up. The Static heat function emits heat that cooks the food evenly. It is ideal for pastries, cakes, pasta gratins, lasagne and pizzas. It is recommended to preheat the oven for 10 minutes and to use only one level at a time in this mode.



- Fan function: The temperature light and the oven warning lights come on, the top and bottom heating elements start to heat up and the fan starts to turn. This function is suitable for baking pastries. The cooking is done by the upper and lower heating elements of the oven and by the fan which circulates the air, giving the food a slightly "grilled" appearance. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.



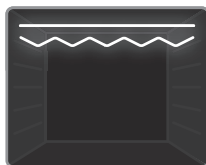
- Fan with bottom heat function: The temperature light and the oven warning lights come on, the bottom heating element starts to heat up and the fan starts to turn. The Fan with bottom heat function is suitable for evenly cooking food like pizza with a short cooking time. The fan distributes the heat evenly throughout the oven, while the bottom element cooks the food. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.



- Grill function: The thermostat light and the oven indicator light come on and the grill element starts to heat up. This function is used to toast and broil food placed on the upper levels of the oven. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack. Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

WARNING

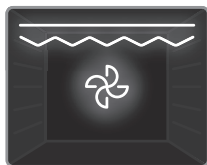
When broiling, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.



- Express Grill function: The thermostat light and the oven warning lights come on and the grill and top heater start to heat up. This function is recommended for grilling food more quickly over a larger surface area (e.g. : meat). Use the top level. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack. Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

WARNING

When broiling, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.



- Double grill with fan function: The temperature light and oven warning lights come on, the grill and upper heating elements start to heat up and the fan starts to turn. This function is recommended for grilling thicker food faster and over a larger area. The upper heating elements and the grill work simultaneously with the fan to ensure even cooking. Use the top level. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack. Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

WARNING

When broiling, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

Cooktop

Function	Dishes			 min.
Static	Puff pastry	1- 2	170-190	35-45
	Cake	1- 2	170-190	30-40
	Cookies	1- 2	170-190	30-40
	Beef stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1- 2	200	45-60
Fan	Puff pastry	1- 2	170-190	25-35
	Cake	1- 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1- 2 - 3	150-170	25-35
	Beef stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1- 2	200	45-60

Function	Dishes			 min.
Grill	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chops	3- 4	200	15-25
	Steak	4	200	15-25

*If available, use the roasting spit.

Using the mechanical timer

Description of the function	
M	Manual operation
0.....100	With the timer setting

Manual operation

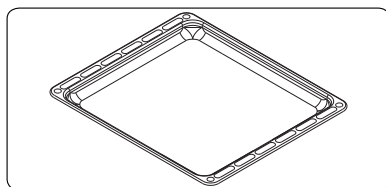
When the timer button is set to the "**M**" position, the oven runs continuously. When the timer button is set to the "**0**" position, the oven does not work.

With the timer setting

Set the required cooking time by turning the timer button to a value between 0 and 100 minutes. Once the time has elapsed, the oven will automatically turn off and an audible alarm will sound.

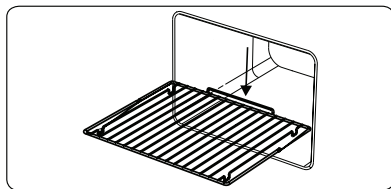
Accessories

Shallow tray



The shallow tray is used for pastries like quiche, etc.

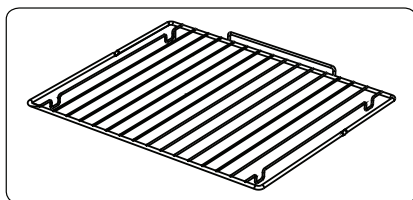
To position the tray properly in the cavity, place it on any rail and push it to the back.

Wire rack

The wire mesh is used for grilling or preparing food in other containers.

WARNING

Correctly place the oven rack in the oven cavity by pushing it all the way in.



Cleaning and maintenance

Cleaning

WARNING

Turn off the appliance and allow it to cool before cleaning.

General instructions

- Check that the cleaning products are suitable and recommended by their manufacturer before using them on the appliance.
- Use particle-free cream or liquid cleaners. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough steel wool or hard tools, as they may damage the cooker's surfaces.

WARNING

Do not use cleaners that contain particles, as they could scratch the glass, or the enamelled and/or painted parts of the appliance.

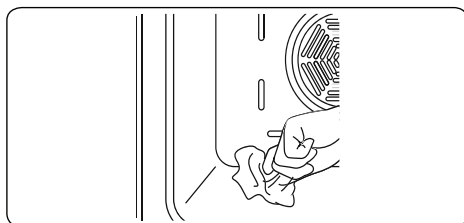
- If some liquid spills over, immediately wipe it up to avoid damaging the parts.

WARNING

Do not use a steam cleaner to clean any part of this appliance.

Cleaning the inside of the oven

- Preferably clean the inside of the enamelled oven when it is hot.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven again with a damp cloth and dry it.
- You may need to occasionally use a liquid cleaning product to completely clean the oven.

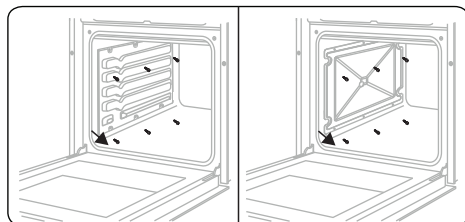


Catalytic cleaning

- The oven has catalytic panels installed inside the cavity. These are the light coloured matte panels on the sides and/or the matte panel at the back of the oven. They work by collecting any grease and oil residues during cooking.
- The liner self-cleans by absorbing the grease and oil, and burning them to ashes, which can then be easily removed from the bottom of the oven with a damp cloth. The liner must be porous to remain effective. The liner may discolour with age.
- If a large amount of grease has been spilled on the liner, it may diminish its effectiveness. To overcome this problem, set the oven to maximum heat for about 20 to 30 minutes. Once the oven has cooled down, wipe the bottom of the oven.
- It is not advisable to clean the catalytic liners manually. Using a pad of steel wool filled with soap or any other abrasive product will damage the product. Furthermore, we do not recommend using spray cleaners on the liners. The walls of a catalytic coating can become ineffective when covered with too much grease. Excess grease can be removed with a soft cloth or sponge moistened with warm water, and the cleaning can be done as described above.

Removing the catalytic coating

To remove the catalytic coating, remove the screws that secure each catalytic panel to the oven.



Cleaning the ceramic glass

Ceramic glass can bear the weight of heavy utensils but may break when struck by a sharp object.

WARNING

Ceramic hobs: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of an electric shock and contact the maintenance department.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

WARNING

Do not use steel cleaning products as these may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the base or on the coatings, they can damage the ceramic hob. If any plastic, aluminium foil, sugar or sweet food items fall onto the ceramic hob while it is hot, remove it as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the ceramic hob. When cooking very sweet dishes, like jam, cover the hob with a suitable protective product beforehand if possible.
- Dust on the surface should be wiped off with a damp cloth.
- Any change in the colour of the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not the result of a change in the material.

A change in the colour of the ceramic glass can be caused by a number of factors:

1. Spilled food that was not wiped off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will wear out the surface.
3. Using unsuitable cleaning products.

Cleaning the glass parts

- Regularly clean the enamelled parts of the appliance.
- Use a window cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the enamelled parts

- Regularly clean the enamelled parts of the appliance.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth dipped in soapy water. Then, wipe them again with a damp cloth and dry them.

WARNING

- Do not clean the enamelled parts that are still hot after cooking.
- Do not leave any vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for too long.

Cleaning the stainless steel parts (if applicable)

- Regularly clean the stainless steel parts of the appliance.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth dampened with water only. Then, dry the glass thoroughly with a dry cloth.

WARNING

- Do not clean the stainless steel parts while they are still hot after cooking.
- Do not leave any vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for too long.

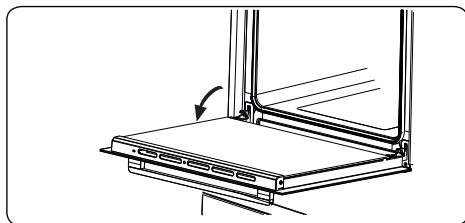
Cleaning the painted surfaces (if applicable)

- Stains from tomatoes, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be wiped off immediately with a cloth dipped in warm water. If these stains are not wiped away and dried from the surfaces they are on, do NOT scrub them with hard objects (sharp objects, steel and plastic scrubbers, dish sponge which will damage the surface) or cleaning products containing high levels of alcohol, stain removers, grease removers or abrasive surface chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder-coated surfaces, and stains may appear. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate products or cleaning methods.

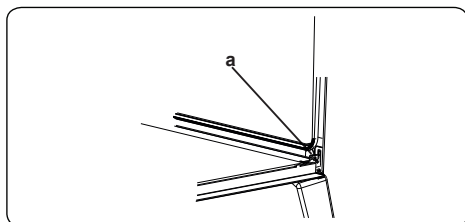
Removing the oven door

Before cleaning the glass of the oven door, the internal glass must be removed as follows:

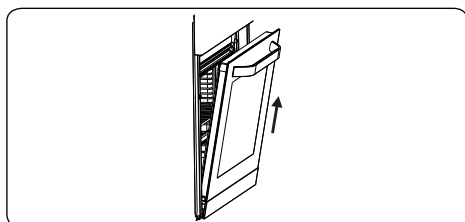
1. Open the oven door.



2. Fully open the saddle support (**a**) (with a screwdriver) until it stops.



3. Close the door until it is almost fully closed and remove it by pulling it towards you.



Maintenance

WARNING

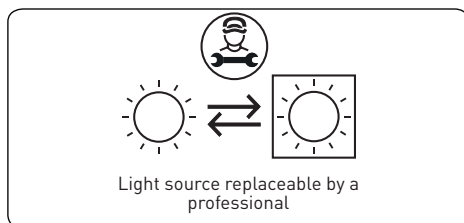
This appliance should be maintained by an authorised person or qualified technician.

Replacing the oven lamp

WARNING

Turn off the appliance and let it cool down before cleaning.

- Remove the glass cover, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the one you removed (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Replace the glass cover. The oven is now ready to operate.
- This product contains a light source with an energy efficiency rating of G.
- The light source cannot be replaced by the end user. After-sales servicing is required.
- The included light source cannot be used for other applications.



WARNING

The light is made exclusively for use in household cooking appliances. It is not suitable for lighting up a room.

Repair and transport

Troubleshooting

WARNING

If the problem persists with your appliance after following these basic repairs, contact an authorised professional or qualified technician.

Problem	Possible cause	Solution
The hob's control display is off. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power.	• Check the fuse for the appliance in the fuse box. • Check that the power supply is not cut by trying to turn on other electronic appliances.
The hob turns off when in use and the letter "F" flashes on every display.	The controls are wet or something is placed on top of them.	• Dry the controls or remove the object.
The hob turns off during use.	One of the cooking zones has remained on for too long.	• To use it again, turn the cooking zone back on.
The hob's controls do not work and the child lock LED indicator is turned on.	The child lock function is activated.	• Deactivating the child lock.
The pans make some noise during cooking or the hob rattles during cooking.	This is normal with induction cookware. The noise is generated when energy is transferred between the hob and the pan.	• This is normal. There is no risk to the hob or to the cookware.
The "U" symbol lights up in the display of a cooking zone.	No pot/pan is placed on the cooking zone or the pot/pan is incompatible.	• Use a compatible pot/pan.

Problem	Possible cause	Solution
The power level 9 or "P" drops automatically if it is selected simultaneously on two cooking zones on the same side of the hob.	Both zones have reached their maximum power level.	Using both zones on power level "P" or 9 exceeds the maximum power level allowed for both zones.
The oven does not switch on.	The power supply is off.	Check that the power supply is connected. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat is generated or the oven does not preheat.	The oven temperature setting is incorrect. The oven door is open.	Check that the oven temperature control is set correctly.
Uneven cooking in the oven.	The plates/racks are incorrectly positioned.	- Check that the recommended temperatures and levels are being followed. - Do not open the door frequently unless the food being cooked needs to be turned. Opening the door too often causes the temperature in the oven to drop, which can affect the cooking result.
The oven light is not working.	The bulb does not work. The power supply is switched off or disconnected.	- Replace the bulb according to the instructions. - Check the plug is connected to the power socket.
The oven fan (if present) is noisy.	The oven trays/racks vibrate.	- Check that the oven is level. - Check that no trays/racks or dishes are vibrating or touching the rear panel of the oven.

Transport

- If the appliance has to be moved, pack it in its original packaging and cardboard box. Follow the transport guidelines indicated on the packaging. Tape moving parts to the appliance to prevent any damage during transport.
- If the original packaging is not available, use a cardboard box to protect the appliance – especially the external surfaces – from external hazards.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques du produit

B

Utilisation de l'appareil

Installation et préparation à l'utilisation
Utilisation de l'appareil

C

Informations pratiques

Nettoyage et maintenance
Dépannage et transport

Caractéristiques du produit

IMPORTANT

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants

- ❶ Plan de cuisson
- ❷ Bandeau de commande
- ❸ Poignée de la porte du four
- ❹ Porte du four
- ❺ Pieds réglables

Bandeau de commande

- ❻ Minuteur
- ❼ Manette thermostat du four
- ❽ Manette de fonction

Installation et préparation à l'utilisation

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Instructions destinées à l'installateur

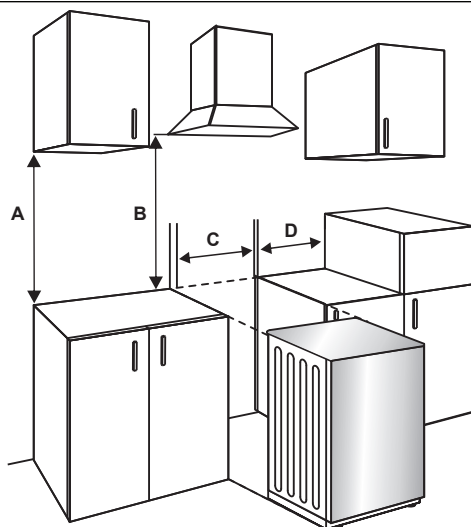
Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



Branchement électrique et sécurité**AVERTISSEMENT**

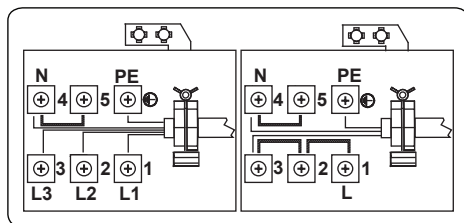
Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT

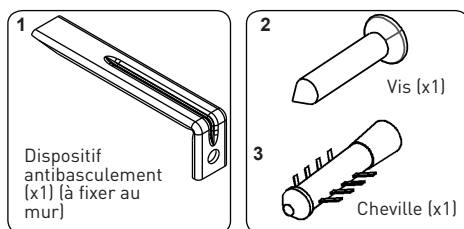
L'appareil doit être branché à la terre.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380- 415 3N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

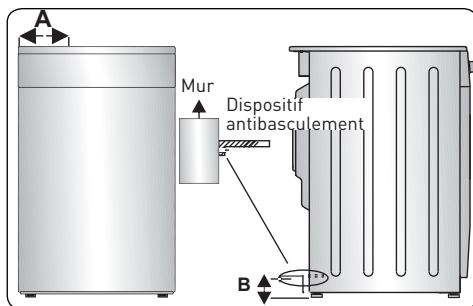
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Kit antibasculement



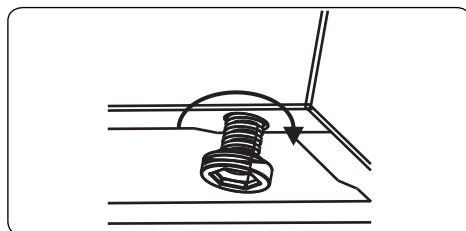
Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire. Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



Utilisation de l'appareil

Commandes de la table de cuisson

Zone à induction

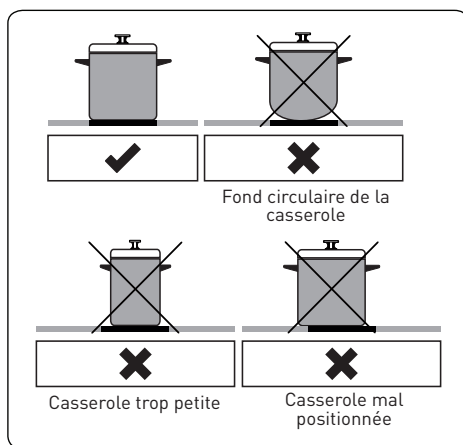
Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

Paramètres	Utilisation
0	Élément désactivé
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

Batterie de cuisine

- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond concave ou convexe. Les batteries de cuisine en aluminium et en acier inoxydable avec fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique, en porcelaine ne conviennent pas à la cuisson par induction.
- Pour vérifier si les poêles ou les casseroles sont adaptées à la cuisson par induction, vous pouvez poser un aimant à leur base. Si l'aimant adhère à la surface, la poêle ou la casserole est généralement adaptée, et vous pouvez l'utiliser avec une quantité limitée d'eau sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines casseroles ou poêles, des petits bruits peuvent être perçus durant la cuisson. Ceci est dû à la conception de la casserole ou de la poêle et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole ou la poêle doit être placée au centre de la zone de cuisson.
-  Le symbole clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné sur l'affichage de la zone de cuisson si une casserole ou une poêle non appropriée y est posée ou si aucune casserole ou poêle n'y est placée. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

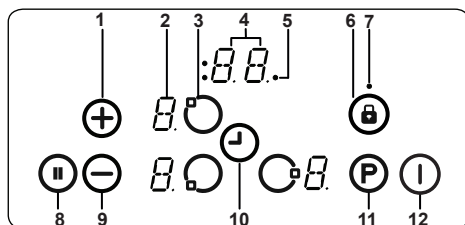
- Si une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson  , le symbole disparaîtra et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de la casserole ou de la poêle doit être de D120 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 160 mm, D140 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 210 mm, D160 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 290 mm.



	Diamètre du feu	Diamètre de détection minimale des plats
Foyer arrière gauche	16 cm	12 cm
Foyer avant gauche	16 cm	12 cm
Foyer droit	21 cm	14 cm

L'appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

Zone de commandes sensibles



- 1- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 2- Affichage du niveau de cuisson
- 3- Choix de la résistance
- 4- Affichage du minuteur
- 5- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 6- Verrouillage
- 7- Témoin de verrouillage
- 8- Pause
- 9- Réduction de la chaleur/Minuteur
- 10- Sélection du minuteur
- 11- Fonction Booster
- 12- Marche/Arrêt

- Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.
- Une fois l'alimentation établie, tous les affichages s'illuminent brièvement. Une fois ceci fait, la table de cuisson est en mode Veille et est prête à être utilisée.
- La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.

Mise en marche de l'appareil

Allumer la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt ①. Tous les affichages du niveau de cuisson affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de la table de cuisson est possible à tout moment en appuyant sur ①. Le bouton Marche/Arrêt ① a toujours priorité sur la fonction d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

- Appuyer sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson sélectionné et les points clignotants de tous les autres affichages du niveau de cuisson ne s'allument plus.
- Régler la température à l'aide du bouton d'augmentation du niveau de cuisson $\oplus$ ou du bouton de réduction du niveau de cuisson $\ominus$. L'élément est prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « **P** » pour activer la fonction Booster.

Arrêt des zones de cuisson

- Sélectionner l'élément à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton $\ominus$, réduire la température à « **0** ». (Une pression simultanée sur les boutons $\oplus$ et $\ominus$ réduit également la température à **0**.)
- Si la zone de cuisson est chaude, « **H** » s'affiche au lieu de « **0** ».

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyer sur le bouton $\textcircled{I}$. En mode Veille, « **H** » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Témoin de chaleur résiduelle

- Le témoin de chaleur résiduelle indique que la température de zone vitrocéramique fait qu'il est dangereux de la toucher.
- Après l'arrêt de la zone de cuisson, les affichages correspondants indiquent « **H** » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante soit sûr.

Pause

- La fonction Pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.
- Si la pause est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau de température précédent.
- Si la pause n'est pas désactivée, le plan de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.
- Appuyer sur $\textcircled{II}$ pour activer la pause. La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « **II** » apparaît sur tous les affichages.

- Appuyer à nouveau sur **⏸** pour désactiver la pause. « **||** » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

Fonction d'arrêt de sécurité

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain temps.
- Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Paramètre de chaleur	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

Sécurité enfant

- Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité Enfant. Pour activer la sécurité enfant, appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson **⊕** et le bouton de réduction du niveau de cuisson **⊖**, puis appuyer encore une fois sur la touche d'augmentation du niveau de cuisson **⊕**. « **L** » pour LOCKED (verrouillé) apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les mentions « **L** » et « **H** » s'affichent en alternance.)
- La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.
- Pour désactiver la sécurité enfant, allumer d'abord la table de cuisson. Appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson **⊕** et le bouton de réduction du niveau de cuisson **⊖**, puis appuyer encore une fois sur le bouton de réduction du niveau de cuisson. « **L** » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

Verrouillage

- La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

- La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage (Ⓔ) est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

Fonction Minuteur

La fonction Minuteur est disponible en deux versions, comme suit.

Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

- Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.
- Appuyer sur (+) pour augmenter la durée ou sur (-) pour réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît. Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte.
- Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ ou en cas de pression sur un des boutons.
- Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment à l'aide du bouton de réglage du minuteur (Ⓙ) et/ou du bouton de réduction du minuteur (Ⓢ). L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec (Ⓢ) arrête aussi le minuteur de fin de cuisson.

Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

- Lorsque la table de cuisson est allumée, un minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.
- Sélectionner une zone de cuisson, choisir le réglage de température, puis activer le bouton de réglage du minuteur (Ⓙ). Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer pour quelle zone de cuisson le minuteur a été réglé.
- 10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. (en cas de minuteurs multiples pour les zones de cuisson).
- Une fois le minuteur terminé, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de zone de cuisson associé clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

- Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ ou en cas de pression sur un des boutons.

Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les activités suivantes peuvent être indiquées par le signal sonore.

- Chaque action normale sur un des boutons est accompagnée d'un bref signal sonore.
- Toute opération prolongée sur un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

Fonction Booster

- Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « **P** » (Booster).
- La fonction Booster ne peut être activée que si la zone de cuisson sélectionnée peut l'utiliser. Si la fonction Booster est active, « **P** » apparaît sur l'affichage correspondant.
- L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.
- La réduction nécessaire de la puissance est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante.
- Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages avant que la puissance ne soit réduite.

Codes d'erreur

En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson.

E0

La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.

E1

Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faire appel à un technicien qualifié.

E2

Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.

Codes d'erreur

En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson.

E3 La tension d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur ① pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur ① pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.

E4 La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur ① pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur ① pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteindre puis allumer la prise de l'appareil. Appuyer sur ① pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.

E5 La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyer sur ① pour éteindre la table de cuisson et laisser les résistances refroidir.

E6 Erreur de communication entre la zone de commandes sensibles et la résistance. Faire appel à un technicien qualifié.

E7 La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.

E8 La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.

EA Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

EC Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

C1-C8 Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

Commandes du four

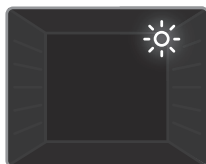
Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

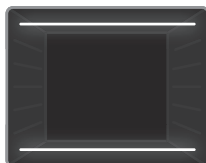
Fonctions du four



- Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



- Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.

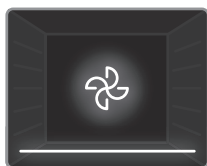


- Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle

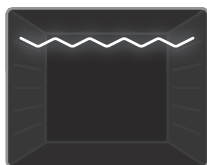
est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



- **Fonction Ventilation** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



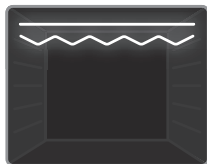
- **Fonction Chaleur de sole ventilée** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



- **Fonction Gril** : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

AVERTISSEMENT

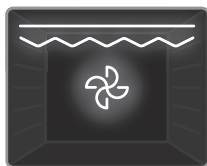
Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



- Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

AVERTISSEMENT

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



- Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

AVERTISSEMENT

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

Table de cuisson

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	4	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	3 - 4	200	15-25
	Bifteck	4	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Utilisation du minuteur mécanique

Description de la fonction	
M	Fonctionnement manuel
0.....100	Via le réglage du minuteur

Fonctionnement manuel

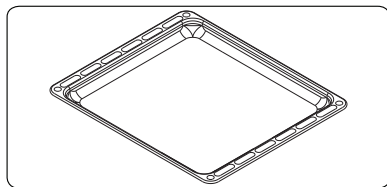
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu.
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

Via le réglage du minuteur

Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

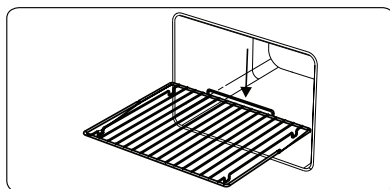
Accessoires

Plateau peu profond



Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc. Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

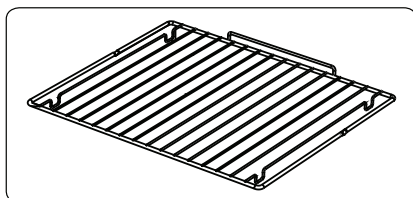
Grillage métallique



Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.

AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Nettoyage et maintenance

Nettoyage

AVERTISSEMENT

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage.

Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine de fer rugueuse ou d'outils durs, car ils pourraient endommager les surfaces de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils pourraient rayer la vitre, les parties émaillées et/ou peintes de votre appareil.

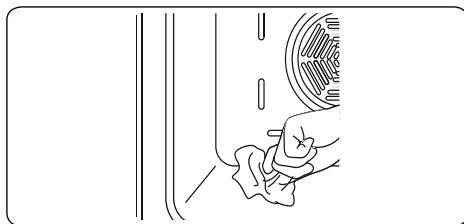
- Si des liquides débordent, essuyez-les immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie de cet appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Il est préférable de nettoyer l'intérieur des fours émaillés lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, essuyez à nouveau le four avec un chiffon humide et séchez-le.
- Vous devrez peut-être utiliser occasionnellement un produit de nettoyage liquide pour nettoyer complètement le four.

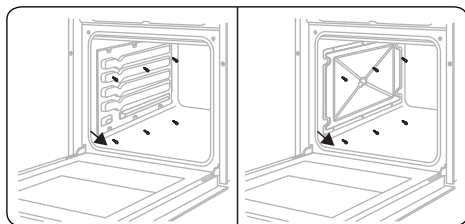


Nettoyage catalytique

- Des revêtements catalytiques sont installés dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire sur les côtés et/ou du panneau mat à l'arrière du four. Ils fonctionnent en collectant tout résidu de graisse et d'huile pendant la cuisson.
- La doublure s'autonettoie en absorbant les graisses et les huiles et en les brûlant en cendres, qui peuvent ensuite être facilement retirées du fond du four avec un chiffon humide. La doublure doit être poreuse pour être efficace. La doublure peut se décolorer avec l'âge.
- Si une grande quantité de graisse est renversée sur la doublure, cela peut réduire son efficacité. Pour surmonter ce problème, réglez le four à la température maximale pendant environ 20 à 30 minutes. Une fois le four refroidi, essuyez le fond du four.
- Le nettoyage manuel des doublures catalytiques n'est pas recommandé. Des dommages se produiront si un tampon en laine d'acier imprégné de savon ou tout autre abrasif est utilisé. De plus, nous déconseillons l'utilisation de nettoyeurs aérosols sur les doublures. Les parois d'un revêtement catalytique peuvent devenir inefficaces en raison d'un excès de graisse. L'excès de graisse peut être enlevé avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude, et le cycle de nettoyage peut être effectué comme décrit ci-dessus.

Retrait du revêtement catalytique

Pour retirer le revêtement catalytique, retirez les vis qui maintiennent chaque panneau catalytique au four.



Nettoyer la vitre en céramique

Le verre céramique peut supporter des ustensiles lourds mais peut se briser s'il est heurté par un objet pointu.

AVERTISSEMENT

Tables de cuisson en céramique : si la surface est fissurée, pour éviter la possibilité d'une électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service d'entretien.

- Utilisez une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la vitre vitrocéramique. Ensuite, rincez et séchez soigneusement le verre avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits de nettoyage destinés à l'acier, car ils pourraient endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans la base ou sur les revêtements, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Si du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments sucrés tombent sur la table de cuisson en vitrocéramique alors qu'elle est chaude, retirez-les aussi rapidement et de façon aussi sûre que possible. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Lorsque vous cuisinez des plats très sucrés, comme de la confiture, appliquez au préalable une couche d'un agent protecteur adapté si cela est possible.
- La poussière sur la surface doit être essuyée avec un chiffon humide.

- Tout changement de couleur du verre céramique n'affectera pas la structure ou la durabilité de la céramique, et n'est pas dû à un changement dans le matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent être dus à un certain nombre de facteurs :

1. Les aliments renversés n'ont pas été essuyés à la surface.
2. L'utilisation de plats incorrects sur la table de cuisson érodera la surface.
3. Utilisation de produits de nettoyage inadaptés.

Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez régulièrement les parties vitrées de votre appareil.
- Utilisez un nettoyant pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Ensuite, rincez et séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les à nouveau avec un chiffon humide et séchez-les.

AVERTISSEMENT

- Ne nettoyez pas les parties émaillées encore chaudes suite à la cuisson.
- Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'émail.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les pièces en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon doux imbibé d'eau uniquement. Ensuite, séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT

- Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable quand elles sont encore chaudes suite à la cuisson.
- Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'acier inoxydable.

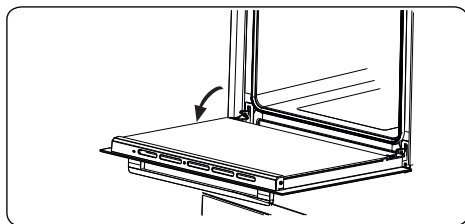
Nettoyage des surfaces peintes (le cas échéant)

- Les taches de tomate, concentré de tomate, ketchup, citron, dérivés d'huile, lait, aliments sucrés, boissons sucrées et café doivent être essuyées immédiatement avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède. Si ces taches ne sont pas essuyées et séchées sur les surfaces sur lesquelles elles se trouvent, ne les frottez PAS avec des objets durs (objets pointus, fils à récuser en acier et en plastique, éponge à vaisselle endommageant la surface) ou des produits de nettoyage contenant des niveaux élevés d'alcool, des détachants, des dégraissants ou des produits chimiques de surface abrasifs. Sinon, de la corrosion peut se produire sur les surfaces peintes en poudre, et des taches peuvent apparaître. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'utilisation de produits ou de méthodes de nettoyage inappropriés.

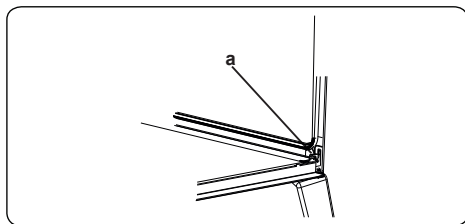
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

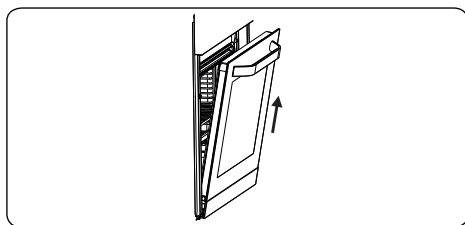
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



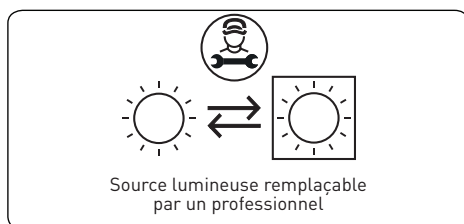
Entretien**AVERTISSEMENT**

L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four**AVERTISSEMENT**

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.

**AVERTISSEMENT**

Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

Dépannage et transport

Dépannage

AVERTISSEMENT

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage de commande de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	• Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. • Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	• Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	• Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	• Désactiver la sécurité enfant.

Problème	Cause possible	Solution
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	• Cela est normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « <u>U</u> » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	• Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	• L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	• Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	• Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	• Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. • Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	• Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	• Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

Transport

- S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.
- En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

