

03/2018

FR

CONDITION DE GARANTIE

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.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 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.

Cuisinière électrique vitrocéramique
Vitrokeramisch elektrisch fornuis
Cocina eléctrica con quemador cerámico

957721- VC 60 4CM W 373 P

GUIDE D’UTILISATION	02
HANDLEIDING	28
INSTRUCCIONES DE USO	54

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC

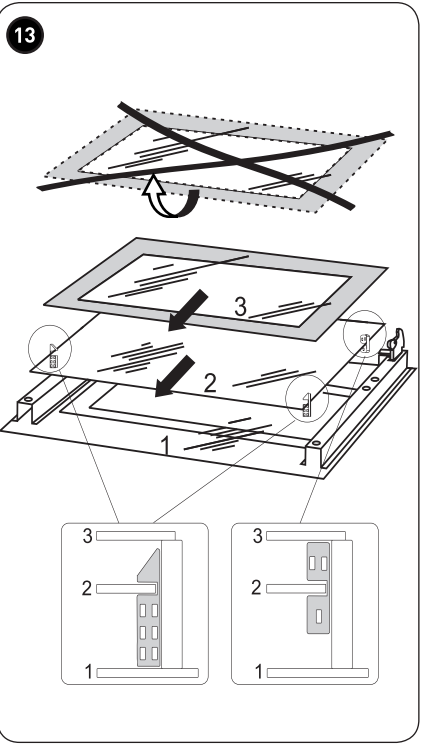
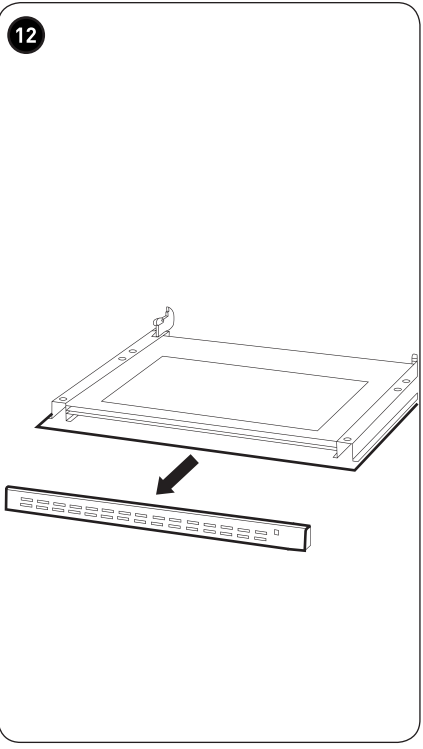
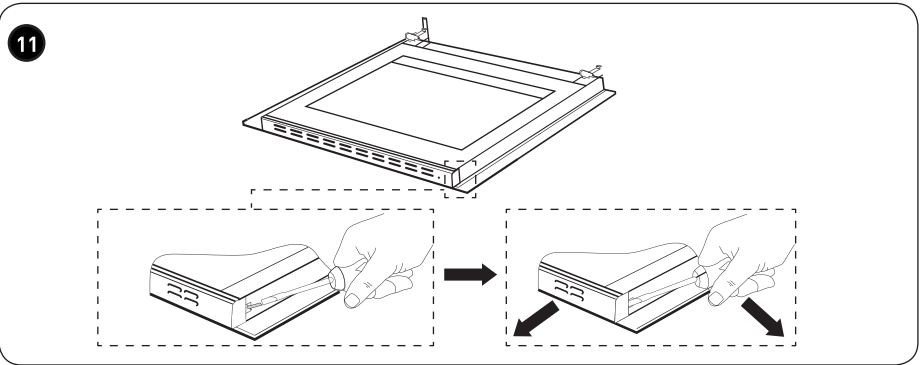
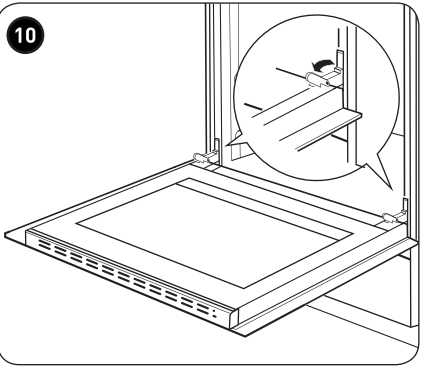
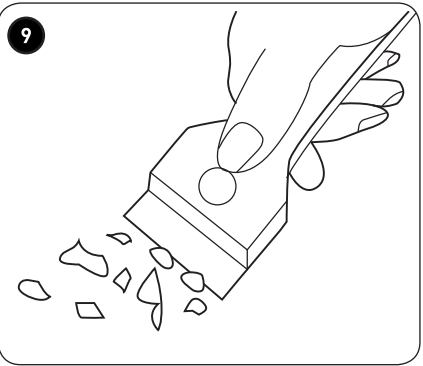
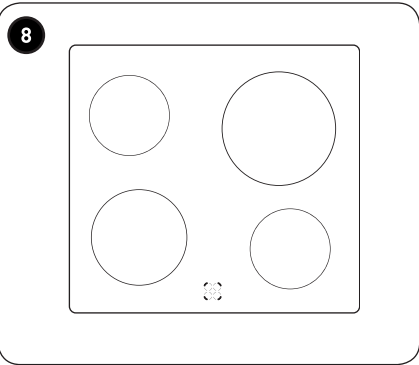
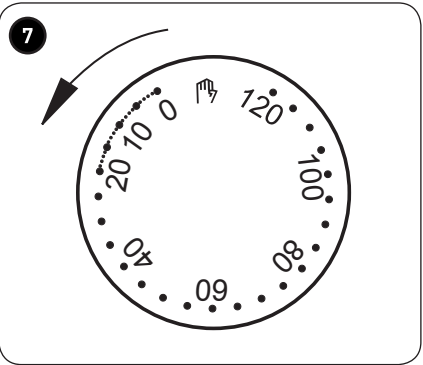
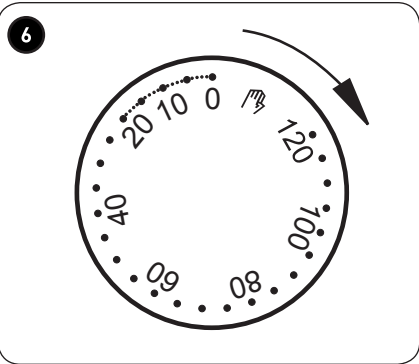
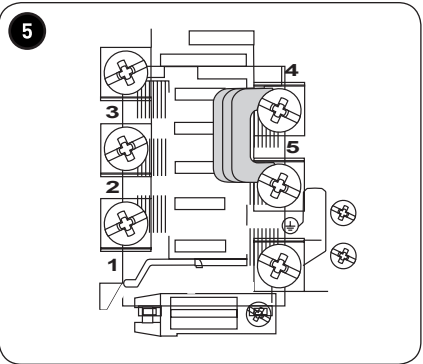
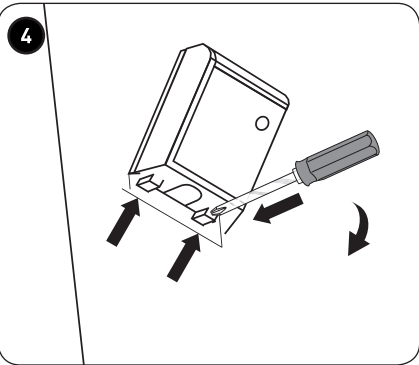
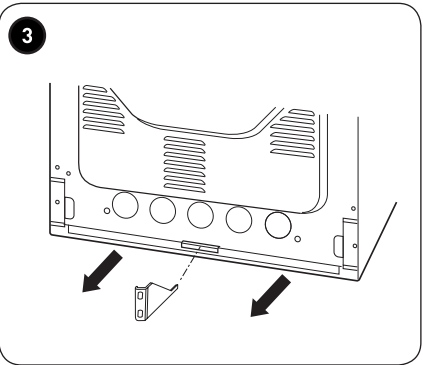
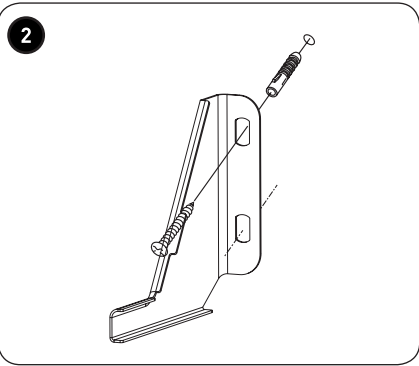
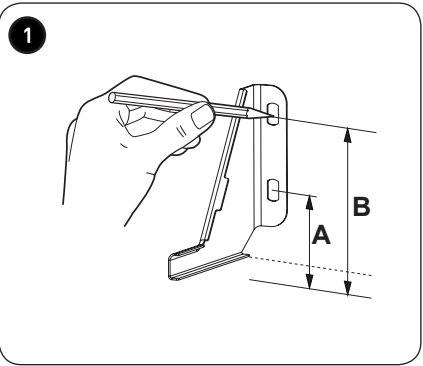
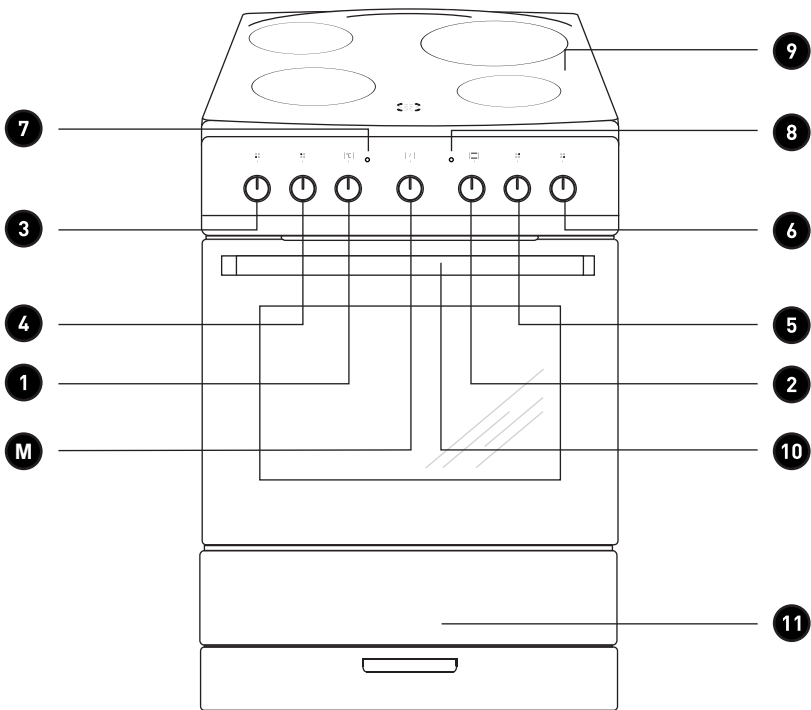


138 x 210 mm

140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



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.

Consultez 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>
<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

11 Composants
11 Données techniques
12 Fiche du produit
12 Informations sur le produit
13 Caractéristiques de l'appareil

C

Utilisation de l'appareil

14 Installation
14 Raccordement de la cuisinière à
l'installation électrique
16 Avant la première utilisation de la
cuisinière
16 Minuterie mécanique
16 Utilisation de la plaque de cuisson
vitrocéramique
18 Utilisation du four
19 Cuisson au four – conseils pratiques
20 Conseils d'économie d'énergie

D

Nettoyage et entretien

21 Nettoyage et entretien
23 Situations d'urgence

E

Temps de cuisson

24 Temps de cuisson

F

Informations pratiques

27 Emballage et environnement
27 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Ce symbole indique que les surfaces  sont susceptibles de devenir brûlantes lors de l'utilisation.

Mises en garde importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Mise en garde :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **Mise en garde :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- **Mise en garde :** danger de feu : ne jamais placer

d'objets sur la plaque de cuisson.

- **Mise en garde :** une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **Mise en garde :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Lors de son utilisation,

l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- **Mise en garde :** si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **Mise en garde :** utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions

d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une sur-chauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- **Attention** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson

court doit être surveillé sans interruption.



Mise en garde : pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-bascullement doit être mis en place.



ATTENTION

Veillez à respecter les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité

prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.

- Cet appareil est lourd ; faites attention lorsque vous le déplacez.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le en position verticale uniquement.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Après avoir installé l'appareil, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et

la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

- **Avertissement** : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès

au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Il convient de surveiller

les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- N'utilisez jamais de multiprise ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- **Mise en garde :** maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne stockez pas dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer une pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets

pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de telle sorte que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation ne résiste pas aux températures élevées.
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Choix du récipient).
- Avant de mettre la plaque de cuisson en fonctionnement, nettoyez les liquides ou résidus qui ont été renversés.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique peut

provoquer des dommages irréversibles.

- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud.
- Évitez de poser sur la plaque de cuisson vitrocéramique des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Ne rangez pas de récipients ni de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four; la température à l'intérieur du tiroir peut en effet être très élevée et vous risquez de provoquer un incendie.
- **Attention :** ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la

plaque de cuisson.

Entretien

- Avant de lancer un cycle de nettoyage du four par catalyse, retirez les éclaboussures excessives. Pour des informations plus détaillées, référez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Service - réparations

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages et ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez le service après-vente de votre revendeur et exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

Composants

M Minuterie mécanique

- 1 Manette de réglage de la température du four
- 2 Manette des programmes du four
- 3 Manettes des foyers de la plaque de cuisson
- 4 Manettes des foyers de la plaque de cuisson
- 5 Manettes des foyers de la plaque de cuisson

6 Manettes des foyers de la plaque de cuisson

- 7 Voyant de contrôle du thermostat
- 8 Voyant de fonction du four
- 9 Plaque de cuisson vitrocéramique
- 10 Poignée de la porte du four
- 11 Tiroir

Données techniques

Tension nominale 230 / 400 V~ 50 Hz

Puissance nominale 8,2 kW Plaque

Vitrocéramique 6,2 kW

Dimensions de la cuisinière (hauteur / largeur / profondeur) 85 / 60 / 60 cm

Informations essentielles :

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 / CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et

réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous

Chaleur tournante ECO	
Chaleur tournante	
Ventilateur, élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur	
Élément chauffant inférieur et élément chauffant supérieur (mode conventionnel)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant :

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives euro-péennes suivantes :

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

Fiche du produit

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques.

Marque	Valberg
Identification du modèle	957721 - VC 60 4CM W 373 P
Indice d'efficacité énergétique	106,0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh]	0,88
Consommation en énergie pour un cycle mode chaleur tournante [kWh]	
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	67

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

EN 60350-1
EN 60350-2

Informations sur le produit

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques.

Positions du bouton

Identification du modèle	VC 60 4CM W 373 P
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	41
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité	Électricité
Volume par cavité V [l]	67
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,88

Consommation d'énergie - requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh / cycle]

Indice d'efficacité énergétique par cavité 106,0

Plaques de cuisson domestiques électriques

Identification du modèle	VC 60 4CM W 373 P
Type de plaque de cuisson	Électriques
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Zones de cuisson conventionnelles

Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches

Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh / kg]	AVG 193,9
	ARG 193,9
	ARD 193,9
	AVD 193,9

Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh / kg]

Caractéristiques de l'appareil

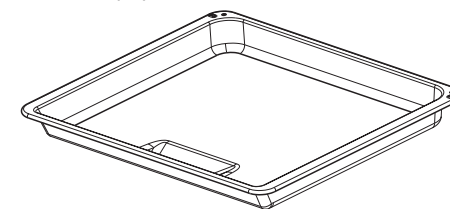
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Plaque de cuisson Diamètre Puissance

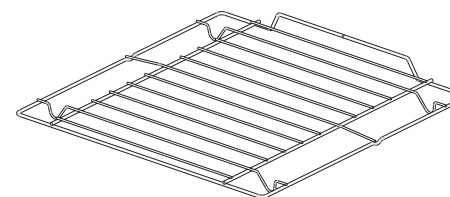
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,7 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,1 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	2,0 kW
Foyer avant droit	14,5 cm

Équipement de la cuisinière



Lèchefrite



Grille

Installation

Aménagement de la cuisine

- Veillez à ce que la pièce dans laquelle la cuisinière est installée soit bien aérée. Les éléments de commande doivent rester facilement accessibles.
- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100 °C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Installez la cuisinière sur une surface rigide et plane.
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle. Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. La hauteur des pieds réglables est de 5 mm.

Montage de la fixation anti basculement

- 1 Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :
- 2
- 3 Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note :
Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

Indications pour l'installateur

- 4 La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400 V 3 N ~ 50 Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230 V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière.



Note :
N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

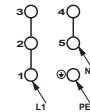
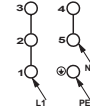
Note : l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.

5 SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Note : la tension des éléments chauffants est de 230 V.

Note : dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au le bornier au niveau du symbole ⊕ PE

		Type de câble de raccordement recommandé
1	Cas du réseau de 230 V : le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur ⊕	1N~  H05VV-F3G4
2	Cas du réseau de 400 / 230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur ⊕	2N~  3 X 4 mm ² H05VV-F4G2,5
3	Cas du réseau de 400 / 230 V : raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur ⊕	3N~  4 X 2,5 mm ² H05VV-F5G1,5

Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T; N – fil neutre; PE – prise de terre

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- Enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- Mettre en marche la ventilation mécanique ou aérer en ouvrant une fenêtre,
- Chauffer le four en mode convection naturelle, 250 °C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures,
- Nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Minuterie mécanique

- 6** La minuterie sert à contrôler le temps de cuisson du four électrique. La minuterie peut être réglée de 5 à 120 minutes. Passé le temps sélectionné, la minuterie émet un signal sonore et éteint automatiquement le four. Programmation – tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer le temps de cuisson.

Si la manette indique la position « 0 », le four ne s'allumera pas.

- 7** Si vous souhaitez utiliser le four sans la minuterie, la manette doit se trouver dans la position .

Note : pour un réglage compris entre 5 et 10 minutes, il est impératif de commencer par tourner le bouton du minuteur d'un quart de tour et ensuite de choisir le temps de cuisson souhaité.

Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique

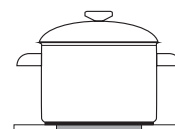
Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil ».

Choix du récipient

Choisissez un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Veillez à bien adapter le couvercle du récipient à sa taille, et à centrer le récipient sur le foyer. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond plane et épais.

Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.

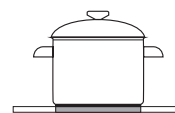
Attention : Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT



INCORRECT

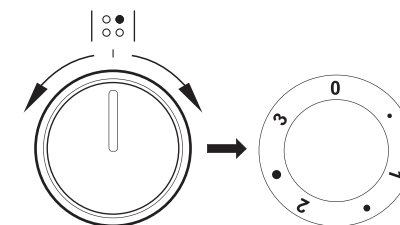


INCORRECT

Choix de la puissance

La puissance de chauffe varie selon les foyers. Pour changer la puissance de chauffe, il suffit de tourner la manette à droite ou à gauche.

Positions du bouton



0 Éteint

- Minimum, réchauffer les plats

1 Mijoter les légumes, cuisson lente

- Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments

2 Friture lente

- Dorer la viande, les poissons

3 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide

8 Voyant de chaleur résiduelle

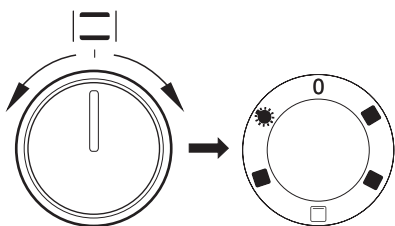
Pendant la cuisson, le verre atteint une température élevée. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume alors pour informer l'utilisateur que le foyer est chaud ; il s'éteint lorsque la température descend en dessous de 50 °C et que l'utilisateur peut de nouveau toucher la surface sans risque de brûlure. **Note :** la chaleur résiduelle conservée pendant approximativement 5 à 10 minutes à la fin de la cuisson peut être utilisée pour réchauffer des plats, les maintenir au chaud ou encore terminer une cuisson.

Utilisation du four

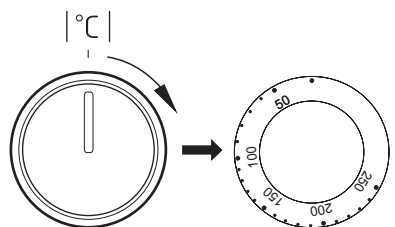
Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

Four à convection naturelle

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure ou par le grill. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée,



ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position • / 0.

Note :
La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

0 Réglage zéro



Éclairage du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.



Résistance de voûte

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de voûte. Dorer la cuisson, cuire du dessus, cuisson supplémentaire.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill. Pour allumer le grill, il faut :

- tourner la manette sur l'une des positions suivantes :
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, insérez la lèchefrite sur un gradin situé sous la broche afin de récupérer la graisse qui coulera.
- fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir Cuisson au four -Conseils pratiques.

Note :

- Lors de l'utilisation du grill, veiller à bien fermer la porte du four.
- Lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

Cuisson au four – conseils pratiques

Pâtisseries

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille

- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant d'y introduire les pâtisseries ;
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,

- nous recommandons l'utilisation de récipients résistant à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite contenant une petite quantité d'eau
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Conseils d'économie d'énergie

Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils :

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés**
Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !
- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**
Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de cuisson.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

Eviter d'ouvrir trop souvent la porte du four

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson**

Si le temps de cuisson est long, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.



Note :

Si vous utilisez la minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

- **Bien fermer la porte du four**
La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.
- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**
La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Nettoyage et entretien

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '•' / '0'. Nettoyez la plaque de cuisson uniquement une fois que le voyant de chaleur résiduelle est éteint.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordé.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.

- 9 Pour nettoyer les salissures ayant adhéré sur la table, utilisez le grattoir fourni avec l'appareil. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



Note :

Avant de ranger le grattoir, toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Nous recommandons également l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.



ATTENTION

- Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.
- Pour nettoyer le bandeau de commande, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

Four

- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



Note :

Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

Comment enlever la porte

- 10** Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière. Refermer ensuite légèrement la porte jusqu'à la butée, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant. Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

Comment enlever la vitre intérieure

- 11** Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés.
- 11** Retirer la plinthe supérieure de la porte.
- 12**
- 13** Décrocher la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure.

1. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut. **Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



MISE EN GARDE:

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Positionner toutes les manettes sur '•' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300 °C), ayant les caractéristiques suivantes :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.

- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.



- Fixer le couvercle.

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- vérifier régulièrement que les dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière fonctionnent correctement. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- faire réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

Problème	Raison	Solution
1. l'appareil ne fonctionne pas	interruption de l'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
2. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grillée	visser l'ampoule ou la rem- placer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

Temps de cuisson

Type de pâte-rie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

¹⁾ Préchauffer le four vide

²⁾ Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction du four	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	2 + 4		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou pour rôti 4 - plaque pour pain			
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	2 + 4		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 - plaque pour pain ou pour rôti 4 - plaque pour pain			
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5 - 10 minutes pour un four préchauffé.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburgers de boeuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 - plaque pour rôti		250 ¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5 - 10 minutes pour un four préchauffé.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

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 dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



Inhoudsopgave

A Alvorens het apparaat

30 Veiligheidsinstructies

B Beschrijving van de onderdelen

37 Onderdelen
37 Technische gegevens
38 Productfiche
38 Informatie over het product
39 Beschrijving van de onderdelen

C Het apparaat gebruiken

40 Installatie
40 Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie
42 Voordat u het fornuis voor de eerste keer gebruikt
42 Mechanische timer
42 De keramische kookplaat gebruiken
44 De oven gebruiken
45 Bakken in de oven – handige tips
46 Energiebesparingstips

D Reiniging en onderhoud

47 Reiniging en onderhoud
49 Handelswijze bij probleemsituaties

E Kooktijd

50 Kooktijd

F Praktische informatie

53 Verpakking en het milieu
53 Afdanken van uw oud apparaat

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<http://www.electrodepot.be>

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR HET VOOR LATERE RAADPLEGING.

Dit symbool geeft aan dat de oppervlakken tijdens de werking warm kunnen worden.



Belangrijke waarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Kinderen mogen het fornuis niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

- Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- **Waarschuwing:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is.
- **Waarschuwing:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden. Houd jonge kinderen op afstand.
- **Waarschuwing:** Brandgevaar: Plaats nooit voorwerpen op de kookplaat.
- **Waarschuwing:** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en

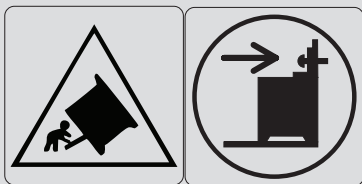
leiden tot brand. Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een blusdeken.

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- **Waarschuwing:** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg dat u de warme delen binnenin de oven niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, ontkoppel het apparaat van de voeding om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuur-

middelen of een metaal schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.

- Leg geen metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, op de kookplaat, deze voorwerpen kunnen heet worden.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die zijn vermeld door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing, of de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruiken van ongepaste veiligheidsvoorzieningen kunnen tot een ongeval leiden.
- Na een kookcyclus blijft de ventilator enige tijd werken om een snellere afkoeling en een betere betrouwbaarheid van de oven te waarborgen.

- Het is aanbevolen om met een gesloten deur te koken.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumpapier om het reinigen sneller te laten verlopen. Dit kan oververhitting veroorzaken wat tot beschadiging van het email dat de ovenruimte bedekt kan leiden.
- **Opgelet.** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet onder continu toezicht plaatsvinden.



Waarschuwing: Breng de stabilisatievoorziening op de juiste plaats aan om het kantelen van het apparaat te voorkomen.



OPGELET

Leef de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld na.

Installatie

- Het verpakkingsmateriaal (bijv. plastic folie, polystyreen) kan gevaar voor kinderen opleveren - Er bestaat verstikkingsgevaar! Bewaar het buiten het bereik van kinderen.
- Als uw product op een juiste manier is geïnstalleerd, voldoet het aan alle veiligheidsvoorschriften die voor deze productcategorie gelden. Besteed echter bijzondere aandacht aan de onderkant van het apparaat, deze is niet ontworpen om te worden aangeraakt en kan scherpe of ruwe randen bevatten, die letsel kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig

lig voor beschadigingen. Transporteer het alleen in een verticale positie.

- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. In geval van twijfel, neem contact op met uw handelaar.
- Na installatie, controleer of het apparaat niet op het snoer staat.
- Om elk (roerend, onroerend, lichamelijk,...) risico te voorkomen, laat de installatie, aansluitingen op het elektriciteitsnet, in bedrijfsstelling en het onderhoud van uw apparaat alleen door een vakbekwame deskundige uitvoeren.
- **Waarschuwing:** Voordat u de aansluitingen maakt, zorg dat alle voedingscircuits ontkoppeld zijn.
- Als de elektrische installatie in uw woning gewijzigd dient te worden om uw apparaat te kunnen aansluiten, neem contact op met een vakbekwame elektricien.
- Aansluiting op het licht-

net in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien een overspanning van categorie III optreedt.

- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Dit apparaat moet op de aarding worden aangesloten. Bij een onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt de aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Dit apparaat is uitgerust met een snoer dat van een aardingsgeleider en aardingsstekker is voorzien. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

Bediening

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de

doeleinden waarvoor het is ontworpen, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn aldus gevaarlijk. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een ongepast of verkeerd gebruik van het apparaat.

- Het is niet toegestaan om de technische eigenschappen of het apparaat zelf aan te passen.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet tegen overbelasting (zekering) is beveiligd.
- Sluit het apparaat niet aan op de voeding via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **Waarschuwing:** Houd de ventilatieopeningen in het apparaat of het inbouwmeubel vrij.
- Bewaar geen explosieve

stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar gas, in dit apparaat.

- Om explosie- of brandgevaar te voorkomen, plaats geen brandbare middelen of artikelen geweekt in brandbare middelen in de buurt van of op het apparaat.
- Gebruik de kookzones nooit zonder kookgerei erop.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de kookplaat om krassen te vermijden. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, het bedieningspaneel of het glazen oppervlak zodanig beschadigd is dat de interne elementen toegankelijk zijn.
- Zorg dat kleine huishoudtoestellen of hun snoer niet rechtstreeks in aanraking komen met de hete oven of de kookplaat, hun

isolatie is niet bestand tegen de hoge temperaturen.

- Gebruik alleen kookgerei die voor uw apparaat geschikt is (voor meer informatie, raadpleeg het hoofdstuk Uw kookgerei kiezen).
- Voordat u de kookplaat inschakelt, verwijder eventuele gemorste vloeistof of etensresten.
- Hete suiker die op de keramische kookplaat terecht komt kan tot onherstelbare schade leiden.
- Het bereiden van gerechten in een aluminium of kunststof bakje op de warme kookzones is niet toegestaan. Plaats geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op het warm fornuis.
- Zet geen pannen met een natte bodem op de keramische kookplaat, deze kunnen onherstelbare schade (onuitwisbare vlekken) veroorzaken.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op

de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg.

- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- **Opgelet:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen.

Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen. Voor meer informatie, raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Service en reparaties

- In geval van een defect, repareer het apparaat nooit zelf. Reparaties die door een niet vakbekwame persoon worden uitgevoerd kunnen schade veroorzaken en worden niet door de garantie gedekt.

Neem contact op met de klantendienst van de verkoper en gebruik alleen gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

Onderdelen

M Mechanische timer

1 Draaiknop voor oventemperatuur

2 Draaiknop voor de ovenfuncties

3 Draaiknoppen voor bediening van de kookplaat

4 Draaiknoppen voor bediening van de kookplaat

5 Draaiknoppen voor bediening van de kookplaat

6 Draaiknoppen voor bediening van de kookplaat

7 Controlelampje voor thermostaat

8 Controlelampje voor werking van oven

9 Keramische kookplaat

10 Handgreep van oven deur

11 Schuif

Technische gegevens

Nominale spanning 230 / 400 V~ 50 Hz

Nominaal vermogen 8,2 kW Plaat

Vitrokeramisch 6,2 kW

Afmetingen van het
fornuis (hoogte /
breedte / diepte) 85 / 60 / 60 cm

Belangrijke informatie:

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens die op de energie-etiquetten van elektrische ovens staan vermeld zijn in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / CEI 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaard belasting met de functies ingeschakeld: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning van een ventilator (indien

deze functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is bepaald afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn en overeenkomstig onderstaande vereiste:

ECO-hetelucht



Hetelucht



Ventilator, verwarmingselement
onder en verwarmingselement
boven



Verwarmingselement onder en
verwarmingselement boven (con-
ventioneel)



Tijdens het bepalen van het energieverbruik moeten de telescoopgeleiders afgehaald zijn (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de fabrikant:

De fabrikant verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de essentiële voorschriften van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- Richtlijn inzake laagspanning 2014/35/EC,
- Richtlijn inzake elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn inzake ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

Productfiche

De informatie, die op de productfiche is vermeld, is in overeenstemming met de Gedelegeerde Verordening (EU) Nr. 65/2014 van de Commissie houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke ovens en afzuigkappen.

Merk	Valberg
Identificatie van model	957721 - VC 60 4CM W 373 P
Energie-efficiëntie-index	106,0
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik per cyclus in conventionele modus [kWh]	0,88
heteluchtmodus [kWh]	
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Inhoud van ovenruimte [l]	67

Om vast te stellen of er overeenstemming is met de eisen inzake ecologisch ontwerp zijn de meet- en berekeningsmethoden uit de volgende normen toegepast:

EN 60350-1
EN 60350-2

Informatie over het product

De vermelde informatie over het product is in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EC van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft.

Posities van de knop

Identificatie van model	VC 60 4CM W 373 P
Type oven	Elektrisch
Gewicht van het apparaat [kg]	41
Aantal ovenruimten	1
Energiebron per ovenruimte	Elektriciteit
Volume per ovenruimte V [l]	67
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte	0,88
van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) [kWh / cyclus]	

Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) [kWh / cyclus]

Energie-efficiëntie-index 106,0
per ovenruimte

Huishoudelijke elektrische kookplaten

Identificatie van model	VC 60 4CM W 373 P
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones en / of velden	4
Verwarmingstechnologie	Conventionele kookzones
Voor ronde kookzones of -velden: diameter van het nuttig oppervlak per elektrische kookzone, afgerond tot op 5 mm	LV Ø 18,0 LA Ø 14,5 RA Ø 21,0 RV Ø 14,5
Energieverbruik per kookzone of -veld, berekend per kg [Wh / kg]:	LV 193,9 LA 193,9 RA 193,9 RV 193,9

Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg CE [Wh / kg]

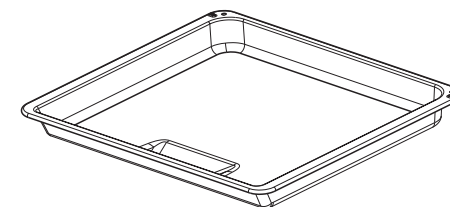
Beschrijving van de onderdelen

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

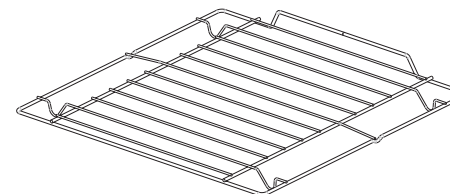
Kookplaat	Diameter	Vermogen
Kookzone linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	18,0 cm	1,7 kW
Kookzone rechtsachter	21,0 cm	2,1 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill-verwarmingselement	2,0 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm

Uitrusting van het fornuis



Lekplaat



Rooster

Installatie

Opstelling van het fornuis

- Installeer het fornuis in een goed geventileerde ruimte. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. Als dit niet het geval is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Installeer het fornuis op een stevige en effen ondergrond.
- Als een afzuigkap wordt gebruikt, installeer deze zoals vermeld in de gebruikershandleiding van de afzuigkap.
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Om het toestel perfect waterpas te zetten, gebruik de stelvoetjes, die na het verwijderen van de schuif bereikbaar zijn. De afstelhoogte van de voetjes is 5 mm.

Montage van de kantelbeveiliging

- 1 Om te voorkomen dat het fornuis omkantelt, installeer de kantelbeveiliging die met uw product is meegeleverd als volgt:
- 2
- 3

Boor op een hoogte van 6,0 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de beveiliging op de muur met behulp van de 2 meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de beveiliging op één lijn te brengen met de gaten die u in de muur hebt geboord.

Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie



Opmerking:

Het fornuis mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelf wijzigingen of aanpassingen aan de elektrische installatie aan te brengen.

Aanwijzingen voor de installateur

- 4 Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400 V 3 N ~ 50 Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230 V. Het fornuis kan aangepast worden aan voeding met eenfasige stroom (230 V) doormiddel van een gepaste overbrugging op de contactstrip volgens het bijgevoegde aansluitschema. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de lipjes aan de zijkant los te maken met een platkopschroevendraaier. Kies een gepast snoer overeenkomstig het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

Het snoer moet vastgemaakt worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis.



Opmerking:

Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van het fornuis, die aangegeven is met het symbool . De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet minstens 3 mm bedragen.

Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, bekijk de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema. Opmerking: **De installateur is verplicht de gebruiker "een certificaat voor aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie" te geven.**

Elke aansluiting anders dan deze op het schema aangegeven kan schade aan het apparaat veroorzaken.

5 SCHEMA MET MOGELIJKE AANSLUITINGEN

Opmerking: Spanning van de verwarmingselementen is 230 V.

Opmerking: Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem met het symbool PE

Aanbevolen soort aansluitkabel

1	Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op .	1N~		H05VV-F3G4
2	Bij een stroomnet van 400 / 230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op .	2N~		3 X 4 mm ² H05VV-F4G2,5
3	Bij een stroomnet van 400 / 230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op .	3N~		4 X 2,5 mm ² H05VV-F5G1,5

Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N - nulleiding; PE - aardingsleiding

Voordat u het fornuis voor de eerste keer gebruikt

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen, leeg de lade en reinig de oven om alle resten van beschermingsmiddelen te verwijderen.
- Haal alle accessoires uit de oven en reinig ze in een warm sopje.
- Schakel de mechanische ventilatie in of open een raam.
- Warm de oven in de natuurlijke convectiemodus op (op een temperatuur van 250 °C, gedurende ca. 30 minuten) en verwijder het vuil.
- Maak de binnenkant van de oven grondig schoon.

Reinig de binnenkant van de oven alleen met warm water en een beetje afwasmiddel.

Mechanische timer

- 6** De timer wordt gebruikt om de werkingstijd van de elektrische oven te regelen. De timer kan worden ingesteld binnen een bereik van 5 tot 120 minuten. Na het verlopen van de ingestelde tijd geeft de timer een geluidssignaal af en schakelt de oven zich automatisch uit. Programmeren - draai de knop met de klok mee en stel de gewenste kooktijd in.

Wanneer de knop op "0" is ingesteld, start de oven niet.

- 7** Als u de timerfunctie niet wilt gebruiken, stel de knop in op de positie .

Opmerking: Om een tijd tussen 5-10 minuten in te stellen, draai de timerknop eerst 90 graden en stel vervolgens de gewenste kooktijd in.

De keramische kookplaat gebruiken

Voor informatie over de verschillende kookzones, zie het hoofdstuk "Beschrijving van de onderdelen".

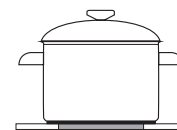
Uw kookgerei kiezen

Kies kookgerei met een bodemgrootte en vorm die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van de kookzone.

Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Houd er rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben. Het is aan te raden om potten en pannen met een dikke en platte bodem te gebruiken.

Als het oppervlak van de kookzone of het kookgerei vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.

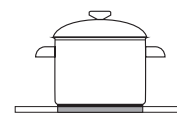
Opgelet: Gebruik geen kookgerei met een beschadigde of scherpe bodem om schade aan de kookplaat te vermijden.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT



INCORRECT

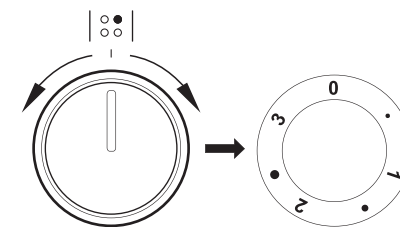


INCORRECT

Het verwarmingsvermogen kiezen

De kookzones hebben verschillende verwarmingsvermogens. Wijzig het verwarmingsvermogen door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

Posities van de knop



0 Uitgeschakeld

- Minimum, gerechten opwarmen

1 Stoven van groenten, langzaam koken

- Koken van soepen, grotere hoeveelheden

2 Langzaam braden

- Aanbraden van vlees, vis

3 Maximum, snel opwarmen, snel koken, braden

8 Restwarmte-indicator

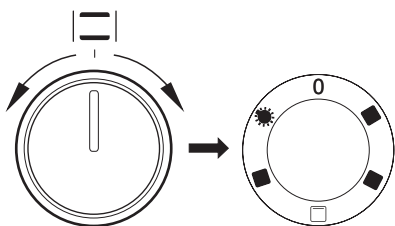
Tijdens het kookproces bereikt het glas een hoge temperatuur. De restwarmte-indicator brandt om de gebruiker in te lichten dat de kookplaat warm is. De indicator dooft eenmaal de temperatuur lager dan 50 °C is. De gebruiker kan vervolgens het oppervlak aanraken zonder zich te verbranden. **Opmerking:** De restwarmte die gedurende circa 5 tot 10 minuten na het einde van het kookproces aanwezig is kan worden gebruikt voor het opwarmen of warmhouden van gerechten of het voltooiën van een kookproces.

De oven gebruiken

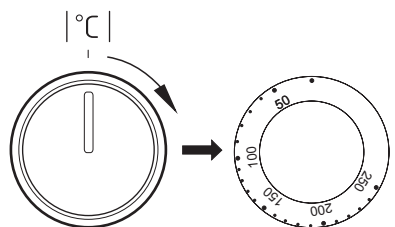
Voor technische informatie over de oven, raadpleeg het hoofdstuk "Beschrijving van de onderdelen."

Oven met natuurlijke convectorie

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement. De oven kan bediend worden met behulp van een functieregelknop - draai de draaiknop naar de gewenste functie -



en met behulp van een temperatuurregelknop - draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur.



Schakel de oven uit door beide draaiknoppen op de stand • / 0 in te stellen.



Opmerking:

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming pas ingeschakeld eenmaal de functie en temperatuur is ingesteld.



Nulstand

Ovenverlichting

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



Natuurlijke convectorie

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd.



Verwarmingselement onderaan

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijv. het bakken van de bodem van uw Gebak of taarten.



Verwarmingselement bovenaan

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de oven enkel met het verwarmingselement bovenaan verwarmd. Het bruinen van gerechten, bakken van de bovenkant of bijbakken.



Grill

Deze functie maakt het mogelijk om minder volumineuze gerechten in het midden van de oven te grillen.

Controlelampjes

Als de oven wordt ingeschakeld, branden er twee controlelampjes, een oranje en een rode. Het oranje controlelampje geeft aan dat de oven ingeschakeld is. Het rode controlelampje dooft zodra de oven de aangegeven temperatuur heeft bereikt. Als het recept vereist dat het gerecht in een reeds warme oven geplaatst moet worden, wacht totdat het rode lampje een eerste keer dooft. Tijdens het bakproces gaat het lampje afwisselend aan en uit (om een stabiele oventemperatuur te behouden). Het oranje controlelampje brandt tevens als de functie "Onafhankelijke ovenverlichting" wordt ingeschakeld.

De grill gebruiken

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infraroodstraling die uitgezonden worden door het verhitte verwarmingselement van de grill. Om de grill in te schakelen, doe het volgende:

- stel de draaiknop in op een van de volgende standen:
- verwarm de oven circa 5 minuten (met gesloten deur).
- breng de lekplaat met uw gerecht op het gepaste niveau in. Als u het draaispit gebruikt, plaats de lekplaat onder het draaispit om het druipend vet op te vangen.
- sluit de ovendeur.

Voor de temperaturen die voor de grillfunctie gepast zie, zie Bakken in de oven - Handige tips



Opmerking:

- Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.
- Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

Bakken in de oven - handige tips

Gebak

- Het wordt aanbevolen om uw gebak / taarten te bereiden op de bakplaat die met het apparaat is meegeleverd of met de gebakplaat die op het rooster wordt geplaatst.

- U kunt tevens vormen en bakplaten gebruiken die in de winkel beschikbaar zijn. Plaats deze op het rooster. Voor uw gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat ze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- Als u de heteluchtcirculatiefunctie gebruikt, is het niet nodig om de oven voor te verwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de oven voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst.
- Voordat u het gebak/taart uit de oven haalt, controleer de kwaliteit ervan met een houten stokje (als het gebak voldoende is gebakken, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin stopt en uittrekt).
- Het is aangeraden om het gebak nog ca. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven hebt uitgeschakeld. De baktemperaturen bij gebruik van de heteluchtcirculatiefunctie zijn circa 20-30 lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen boven- en onderaan).
- De gegevens die in onderstaande tabel zijn vermeld dienen alleen ter referentie en kunnen worden aangepast naargelang uw ervaring en culinaire voorkeuren.
- Als de informatie in de kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in deze gebruikershandleiding, laat u zich best leiden door de richtlijnen in deze handleiding.

Vlees bakken en braden

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de kookplaat van het fornuis bereid.

- Voor het braden worden best vuurvast schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Voor het braden met behulp van het rooster of de draaispit wordt er best een bakplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- Het vlees wordt best minstens eenmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het braden moet het vlees regelmatig overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

Energiebesparingstips

Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dit kan op de volgende manier:

- **Gebruik gepast kookgerei**
Kookgerei met een platte en dikke bodem zorgt voor 1/3 minder energieverbruik. Gebruik altijd een deksel, anders is het energieverbruik viermaal hoger!
- **Kies de gepaste pan voor de kookzone**
De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig bedekken.

- **Houd de kookzones en panbodems schoon**
Vuil belet de overdracht van warmte. Kalkvlekken moeten vaak worden verwijderd met schoonmaakmiddelen die schadelijk voor het milieu zijn.
- **Verwijder het deksel niet te vaak.**
Open de ovendeur niet te vaak.
- **Voltooi het kookproces met gebruik van de restwarmte van de kookplaat.**
Schakel bij lange baktijden de kookplaat 5 tot 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit. De bakbeurt wordt vervolgens beëindigd met gebruik van de restwarmte van de kookplaat. U kunt aldus tot 20 % energie besparen.
- **Gebruik de oven alleen voor grotere hoeveelheden**
Het bereiden van vlees met een gewicht lager dan 1 kg is goedkoper als u de kookplaat gebruikt.
- **Voltooi het kookproces met gebruik van de restwarmte van de oven.**
Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit. De bakbeurt wordt vervolgens beëindigd met gebruik van de restwarmte van de oven.



Opmerking:

Houd rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de timer.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**
De warmte ontsnapt via het vuil dat op de deurdichtingen is opgehoopt. Zorg dat de deur schoon is.
- **Bouw het fornuis niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**
Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

Reiniging en onderhoud

Voor een lange levensduur van het fornuis, dient de gebruiker het apparaat op een juiste manier te onderhouden volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

Voordat u het fornuis reinigt, ontkoppel het apparaat van de elektrische voeding en stel alle knoppen in op de stand "•" / "0". Maak de kookplaat pas schoon eenmaal de restwarmte-indicator dooft.

Keramische kookplaat

- De kookplaat moet na elk gebruik worden gereinigd. We bevelen aan om, indien mogelijk, de kookplaat te reinigen wanneer deze nog warm aanvoelt (restwarmte-indicator gedoofd). Zorg dat de kookplaat niet te vuil wordt en, in het bijzonder, vermijd het aanbranden van overstroomde vloeistoffen.
- Gebruik geen schoonmaakproducten zoals schuurpoeder met bijtende middelen, schuurpasta's, schuurstenen, schuursponsjes, staalwol etc., deze producten kunnen het oppervlak van de kookplaat bekrassen en kunnen permanente schade veroorzaken.

9

Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Let op dat u het frame van de keramische kookplaat niet beschadigt.



Opmerking:

Voordat u de schraper opbergt, breng de snijkant van de schraper altijd naar binnen (duw hiervoor met uw duim op het schuine deel). Wees voorzichtig, risico op letsel. Uit de buurt van kinderen houden.

- We bevelen aan om gepaste en delicate schoonmaakproducten te gebruiken, zoals vloeistoffen en emulsies die het vet verwijderen. We raden u in het bijzonder aan om schoonmaakmiddelen te gebruiken die specifiek voor keramische toestellen zijn ontwikkeld. We bevelen tevens aan om warm water met het schoonmaakproduct te gebruiken.
- Gebruik een zachte doek die goed vocht opneemt om het apparaat te reinigen.
- Wrijf de keramische kookplaat na elke reiniging grondig droog.
- Zorg dat de keramische kookplaat niet wordt beschadigd, of diepe krassen of barsten oploopt door metalen deksels of andere voorwerpen met scherpe randen.

**OPGELET**

- Het is verboden om het apparaat te reinigen of te onderhouden met agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak het bedieningspaneel alleen schoon met warm water en een beetje afwasmiddel of een glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel.

Oven

- Maak de oven schoon wanneer deze nog warm aanvoelt.
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Steek de verlichting aan tijdens het schoonmaken van de oven voor een betere zichtbaarheid van de te reinigen zone.
- Reinig de binnenkant van de oven alleen met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Na het reinigen van de oven, wrijf deze grondig schoon.

**Opmerking:**

Maak de glazen deur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen.

De deur afhalen

- 10** Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenruimte en deze te reinigen, kunt u de deur afhalen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen. Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit.
- Om de deur opnieuw aan te brengen, gaat u omgekeerd te werk. Tijdens het aanbrengen van de deur moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder wordt geplaatst. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur hebt aangebracht en **druk ze goed aan**.
- Als u de beveiliging niet correct aanbrengt, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

De binnenruit verwijderen

- 11** Duw met behulp van een platkop-schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijanten voorzichtig oplicht.
- 11** Verwijder de bovenrand van de deur.
- 12**
- 13** Maak de binnenruit los van de houder (aan de onderkant van de deur). Verwijder de binnenruit.

1. Reinig de ruit in een warm sopje. Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw aan te brengen. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. **Opgelet! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur.** Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur, druk eerst het linker uiteinde tegen de deur en druk vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Druk vervolgens op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.

De ovenlamp vervangen**WAARSCHUWING:**

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.

- Stel alle draaiknoppen in op stand "•" / "0" en ontkoppel het toestel van de voeding.
- Maak de lampenkap los, was het en veeg het grondig droog,
- Draai de ovenlamp uit en vervang het door een nieuwe lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14.

- Draai de lamp stevig in de fitting vast.



- Breng de lampenkap opnieuw aan

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de juiste werking van de elektronische en mechanische bedieningselementen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u minstens om de twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een erkend servicecentrum.
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de mechanische onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet! Alle reparaties en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

Handelswijze bij probleemsituaties

Bij probleemsituaties moet u:

- de draaiknoppen van het fornuis dichtdraaien
- de elektrische voeding ontkoppelen
- de klantendienst contacteren

Bepaalde kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in onderstaande tabel. Voordat u de klantendienst contacteert, raadpleeg deze tabel:

Probleem	Reden	Oplossing
1. Het apparaat werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, sluit de zekering opnieuw aan of vervang de doorgebrande zekering
2. De ovenverlichting werkt niet.	Losgekomen of beschadigde lamp	Draai de lamp vast of vervang de doorgebrande lamp (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Kooktijd

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Graden	Tijd (min)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Opgelet De parameters uit de tabel zijn louter indicatief. U kunt deze aanpassen naargelang uw eigen ervaring en culinaire voorkeuren.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Kooktijd ²⁾ (min.)
	Bakblik	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
Kleine taart	Bakblik	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Appel-taart		2			
	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾ Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5 - 10 minuten verkorten.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Geroosterd wit brood	Rooster	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door het 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾ Verwarm de lege oven voor door het 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5 - 10 minuten verkorten.

Verpakking en het milieu

Het verpakkingsmateriaal weggooien

Het verpakkingsmateriaal beschermt uw apparaat tegen mogelijke transportschade. Dit verpakkingsmateriaal is recyclebaar en aldus milieuvriendelijk. Het recyclen van materialen zorgt zowel voor een besparing op grondstoffen als een verlaging van de hoeveelheid afval.

Afdanken van uw oud apparaat

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit apparaat is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil weggegooid mag worden, maar het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en de menselijke gezondheid te beschermen, gooi elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur volgens de geldende voorschriften weg. Dit vereist zowel de betrokkenheid van de leverancier als de gebruiker.



Dit is de reden waarom uw apparaat van het symbool  op het typeplaatje of de verpakking is voorzien om aan te geven dat u het apparaat nooit in een openbare vuilnisbak of met het huisvuil mag weggooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Voor de veiligheid van de kinderen, bewaar uw oude apparaten in een veilige ruimte, buiten uw woning, voordat u ze effectief weggooit.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A

Antes de empezar

56 Consejos seguridad

B

Descripción del aparato

63 Lista de partes
63 Datos técnicos
64 Tarjeta de producto
64 Información sobre el producto
65 Características del producto

C

Uso del dispositivo

66 Instalación
66 Conexión de la cocina a la instalación eléctrica
68 Antes de poner en marcha la cocina por primera vez
68 Timer (temporizador) mecánico
68 Uso de la placa vitrocerámica
70 Uso del horno
71 Cocinamos en horno - consejos prácticos
72 Cómo ahorrar energía

D

Limpieza y mantenimiento

73 Limpieza y mantenimiento
75 Situaciones de emergencia

E

Tiempo de cocción

76 Tiempo de cocción

F

Información práctica

79 Embalaje y medio ambiente
79 Desecho de su dispositivo obsoleto

El manual se puede consultar en el sitio web de <http://www.electrodepot.es>

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

Este símbolo indica que las superficies  pueden calentarse durante el uso.

Consejos importantes

- Este aparato puede ser usado por los niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si son vigilados o han recibido instrucciones previas relativas al uso seguro del aparato y entienden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento, a menos que se encuentren bajo

supervisión.

- Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio posventa o un especialista cualificado.
- **Atención:** el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Nunca toque los elementos de calefacción de aparato. Mantenga a los menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia continua.
- **Atención:** las partes accesibles del aparato pueden estar calientes durante el uso. Los niños no deben tener acceso al aparato.
- **Atención:** riesgo de incendio. Nunca deje objetos sobre la superficie de cocción.
- **Atención:** la cocción desatendida en el quemador con aceite o cualquier otra materia grasa puede ser peligrosa

y provocar un incendio. NUNCA trate de extinguir el fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

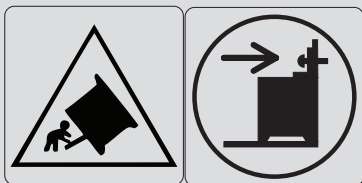
- Este aparato no está diseñado para la conexión a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- **Atención:** asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de reemplazar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice un equipo de limpieza de vapor para limpiar el aparato.
- Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores situados dentro del horno.
- **Atención:** si la superficie de cocción está agrietada, desconecte el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No use productos de limpieza abrasivos ni

raspadores metálicos duros para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden raspar la superficie y ocasionar la rotura en pedazos del vidrio.

- No es recomendable colocar objetos metálicos como, por ejemplo, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas encima del aparato de cocción, ya que podrían calentarse.
- **Atención:** utilice solo los dispositivos de protección de la placa de cocción diseñados por el fabricante de la placa o indicados por este en las instrucciones de uso como aptos, o los dispositivos de protección de la tabla de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección inadecuados puede provocar accidentes.
- Después de la cocción, el ventilador sigue funcionando durante cierto periodo de tiempo para conseguir un

enfriamiento más rápido y mejorar la fiabilidad del horno.

- La cocción debe realizarse con la puerta cerrada.
- No cuelgue ropa ni trapos en el mango del horno.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio para ahorrarse una limpieza; el sobrecalentamiento puede dañar el esmalte que recubre la cámara.
- **Atención:** el proceso de cocinado debe ser supervisado. El cocinado de corta duración debe ser supervisado de forma continua.



Atención: para impedir que el aparato se vuelque, hay que instalar el dispositivo de estabilización, con sus fijaciones antivuelco.



¡ATENCIÓN!

Respete las instrucciones de este manual.

Instalación

- Los materiales de embalaje (por ejemplo, la cinta de plástico o el poliestireno) pueden ser peligrosos para niños: ¡peligro de asfixia! Manténgalos lejos del alcance de los niños.
- Si instalamos adecuadamente este aparato, cumple con todos los requisitos de seguridad para esta categoría de productos. Se debe prestar atención especial a la parte inferior del aparato, porque, al diseñarla, no se ha previsto que deba ser tocada y puede tener bordes afilados o rugosos que pueden ocasionar lesiones.
- Este aparato es pesado — tenga cuidado a la hora de manipularlo.
- El aparato es frágil.

Transpórtelo solamente en posición vertical.

- Cuando retire el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. En caso de dudas, no lo use y contacte con el establecimiento donde lo haya comprado.
- Después de haber instalado el aparato, compruebe que este no esté aplastando el cable de alimentación.
- Para evitar cualquier riesgo (daño de propiedad, lesiones personales...), encargue la instalación, las conexiones a la red eléctrica, la puesta en marcha y el mantenimiento a un profesional cualificado.
- **Advertencia:** antes de acceder a las terminales eléctricas, desconecte el aparato de la electricidad.
- Si es necesario modificar la instalación eléctrica de su vivienda para conectar al aparato, contacte con un electricista cualificado.
- Si se trata de una

instalación fija, realice la conexión a la red eléctrica por medio de un conmutador multipolar, que asegurará un aislamiento total si se dan condiciones de sobrevoltaje de categoría III.

- **Instrucciones de puesta a tierra:** este aparato debe tener puesta a tierra. En caso de avería o de corte del suministro, la puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al ofrecer a la corriente eléctrica un acceso de menor resistencia. El aparato está equipado con un cable de potencia con un conductor de tierra y una toma de tierra. Se debe conectar el enchufe a una toma principal adecuada, instalada y conectada a tierra de conformidad con todas las leyes locales.

Funcionamiento

- El aparato únicamente debe ser utilizado con el

fin para el que ha sido diseñado, es decir, la preparación de comidas en casa. Cualquier otro uso del aparato se considerará inadecuado y, por lo tanto, será peligroso. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño ocasionado por un uso inadecuado del aparato.

- Está prohibido modificar las características técnicas o intentar modificar el aparato de cualquier manera.
- Es recomendable vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No conecte el aparato a un enchufe sin protección de sobrecarga (fusible).
- No conecte el aparato al suministro de energía por medio de cable de extensión ni caja divisoria.
- **Atención:** mantenga despejadas las rejillas de ventilación del aparato o de la estructura de empotramiento.

- No almacene dentro del aparato sustancias potencialmente explosivas tales como aerosoles que contienen propelentes inflamables.
- Para evitar el riesgo de explosión o incendio, no coloque productos inflamables o elementos impregnados de productos inflamables cerca o sobre el aparato.
- No encienda las zonas de cocción antes de colocar ollas o cazuelas en ellas.
- No use la cocina para calentar habitaciones.
- No raspe el quemador con una herramienta afilada. No use el quemador como encimera.
- Nunca use el aparato si el cable de alimentación, el panel de control o la superficie de vidrio están dañados de tal forma que los componentes internos estén expuestos.
- Asegúrese de que los electrodomésticos pequeños o sus cables no toquen el horno caliente

o el quemador, ya que el material de aislamiento del equipo no suele ser resistente a altas temperaturas.

- Utilice únicamente una batería de cocina adaptada y compatible con este aparato (para obtener más información, consulte el capítulo «Selección del recipiente»).
- Antes de poner la placa en marcha, limpie los líquidos y restos de comida de su superficie.
- En especial, el azúcar quemado en altas temperaturas en la superficie del quemador puede ocasionar daños irreversibles.
- No está permitido el uso de utensilios de cocina de aluminio o de plástico. No coloque objetos de plástico o de papel de aluminio en zonas de cocción calientes.
- Evite colocar recipientes húmedos sobre la placa, ya que la pueden dañar irreversiblemente

(manchas permanentes).

- No ponga cazuelas que pesen más de 15 kg sobre la puerta abierta del horno ni cazuelas que pesen más de 25 kg sobre el quemador.
- No use el cajón situado debajo del horno para almacenar materiales inflamables u ollas; la temperatura dentro del cajón puede ser muy alta y se podría provocar un incendio.
- **Atención:** no deje caer ningún objeto pesado o afilado sobre la superficie del quemador.

Mantenimiento

- Antes de empezar el programa de limpieza catalítica, limpie las salpicaduras mayores. Para obtener más información, consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Servicio y reparaciones

- En caso de avería no trate de reparar el aparato por su propia cuenta. Las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden ocasionar daños al aparato que no están cubiertos por la garantía. Contacte con el servicio posventa de su vendedor y exija piezas de recambio certificadas por el fabricante.

Lista de partes

M Timer (temporizador) mecánico

1 Mando del regulador de temperatura del horno

2 Mando de selección de las funciones de horno

3 Mandos de control de las zonas de cocción de la placa

4 Mandos de control de las zonas de cocción de la placa

5 Mandos de control de las zonas de cocción de la placa

6 Mandos de control de las zonas de cocción de la placa

7 Indicador de control del termostato

8 Indicador de funcionamiento del horno

9 Placa vitrocerámica

10 Asa de la puerta del horno

11 Cajón

Datos técnicos

Tensión nominal 230 / 400 V~ 50 Hz

Potencia nominal Placa de 8,2 kW

Vitrocerámica 6,2 kW

Dimensiones de la cocina (alto / ancho / largo) 85 / 60 / 60 cm

Información básica:

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-6, vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y calentamiento con ayuda del ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Convención ECO



Convención



Ventilador, elemento calefactor inferior y elemento calefactor superior



Elemento calefactor inferior y elemento calefactor superior (modo convencional)



Para determinar el consumo de energía, se deben desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

Declaración del fabricante:

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Directiva de compatibilidad electro-magnética 2014/30/CE,
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE,

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida con las entidades supervisoras del mercado.

Tarjeta del producto

La información incluida en la tarjeta de producto es conforme con el Reglamento Delegado (UE) n° 65/2014 de la Comisión por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en relación con el etiquetado energético de los hornos y campanas extractoras de uso doméstico.

Nombre proveedor	Valberg
Identificación de modelo	957721 - VC 60 4CM W 373 P
Índice de eficiencia energética (EEI cavity)	106,0
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía para ciclos (EC electric cavity) modo tradicional [kWh]	0,88
Consumo de energía para ciclos (EC electric cavity) modo con convención [kWh]	
Número de cámaras	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen de la cámara [l]	67

Para fijar la conformidad con las exigencias de diseño ecológico se aplicaron los métodos de medida y cálculo de las siguientes normas:

EN 60350-1
EN 60350-2

Información sobre el producto

La información incluida en la tarjeta de producto es conforme con el Reglamento (UE) n° 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los hornos, las placas de cocina y las campanas extractoras de uso doméstico.

Las distintas posiciones del mando.

Identificación de modelo	VC 60 4CM W 373 P
Tipo de horno	Eléctrico
Peso del aparato [kg]	41
Número de cámaras	1
Fuente de energía de cada cámara	Eléctrica
Volumen por cámara V [l]	67
Consumo de energía (electricidad) necesaria para calentar la carga normalizada en una cámara de un horno eléctrico durante un ciclo en modo tradicional para cada cámara [energía eléctrica final] [kWh/ ciclo]	0,88

Consumo de energía necesaria para calentar una carga normalizada en una cámara de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convención para cada cámara [energía eléctrica final] [kWh / ciclo]

Índice de eficiencia energética por cámara 106,0

Placas de cocina eléctricas domésticas

Identificación de modelo	VC 60 4CM W 373 P
Tipo de placa de cocina	Eléctrica
Número de placas o áreas calefactoras	4
Tecnología calefactora	Zonas de cocción convencionales

Para las placas o áreas calefactoras circulares: diámetro de la superficie útil para cada placa eléctrica, redondeado a los 5 mm de Ø más próximos

Consumo de energía para cada placa o área calefactora calculado en kg [Wh/ kg]	AVG 193,9
	ARG 193,9
	ARD 193,9
	AVD 193,9

Consumo de energía para cada placa, calculado en kg EC [Wh / kg]

Características del producto

El siguiente cuadro le permitirá familiarizarse con el equipamiento de su cocina

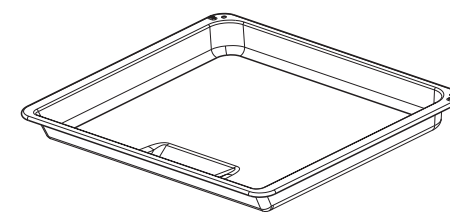
Placa de cocina Diámetro Potencia

Quemador posterior izquierdo	14,5 cm	1,2 kW
Quemador delantero izquierdo	18,0 cm	1,7 kW
Quemador posterior derecho	21,0 cm	2,1 kW
Quemador delantero derecho	14,5 cm	1,2 kW

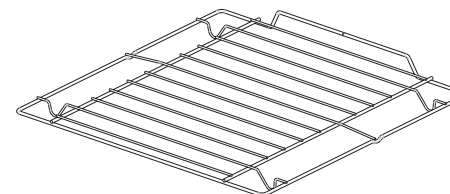
Forno Potencia

Resistencia superior	0,9 kW
Resistencia inferior	1,1 kW
Resistencia de la parrilla	2,0 kW
Quemador delantero derecho	14,5 cm

Accesorios



Bandeja profunda



Parrilla estándar

Instalación

Montaje de la cocina

- La habitación en la que instale la cocina debe estar bien ventilada. Debe garantizar un buen acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100 °C. En caso contrario, la superficie podría sufrir deformaciones y el revestimiento se podría despegar.
- La cocina debe colocarse sobre una superficie rígida y nivelada.
- Las campanas extractoras deben montarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso.
- Antes de empezar a usar la cocina, ésta debe nivelarse, lo cual tiene especial importancia para la distribución homogénea del aceite en la sartén. Para esto sirven las patas niveladoras a las que se podrá acceder al sacar el cajón. Las patas niveladoras tienen una altura de 5 mm.

Montaje del soporte antivuelco

- Para prevenir que la cocina se vuelque, instale el soporte antivuelco suministrado con el aparato de la siguiente forma:
-
- Perfore un orificio a 6,0 cm del suelo (A), en la pared en la que instale el aparato. Luego, perfore un segundo orificio a 10,3 cm del suelo (B). Con la ayuda de 2 anclajes de pared y tornillos, fije el soporte antivuelco a la pared alineándolo con los orificios perforados.

Conexión de la cocina a la instalación eléctrica



¡Advertencia!

La conexión a la instalación únicamente puede realizarla un profesional cualificado. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

Indicaciones para el instalador

- La cocina está adaptada por el fabricante a la alimentación con corriente alterna trifásica (400 V 3 N ~ 50 Hz). La tensión nominal de los elementos calefactores es de 230 V. Se puede adaptar la cocina a una alimentación de corriente monofásica (230 V) mediante una reducción apropiada (puente) realizada a la altura de la regleta de bornes, según el esquema de conexiones que se muestra a continuación. El esquema de conexión se encuentra cerca de la acometida eléctrica de la cocina. Para abrir la regleta de bornes, quite la tapa y haga presión con un destornillador plano para desbloquear las lengüetas laterales. El cable de conexión debe escogerse de manera adecuada, tomando en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

El cable de conexión debe fijarse en la acometida eléctrica de la cocina.



¡Advertencia!

No olvide conectar la toma de tierra al borne de la cocina marcado con el símbolo . La instalación eléctrica que alimenta la cocina debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en cualquier momento. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la cocina a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el «certificado de conexión de la cocina a la instalación eléctrica».

Cualquier otra forma de conexión de la cocina distinta a la mostrada en el esquema puede resultar en su deterioro.

5 ESQUEMA DE CONEXIONES POSIBLES

¡Advertencia! La tensión de los elementos calefactores es de 230 V.

¡Advertencia! En todas las conexiones, el cable de tierra debe conectarse con un borne

			Tipo recomendado para el cable de conexión
1	Si se trata de una red de 230 V: conexión monofásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 1-2-3 y 4-5, el cable de tierra en	1N~ 	H05VV-F3G4
2	Si se trata de una red de 400 / 230 V: conexión bifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 2-3 y 4-5, el cable de tierra en	2N~ 	3 X 4 mm ² H05VV-F4G2,5
3	Si se trata de una red de 400 / 230V: conexión trifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a los 4-5, el cable de tierra en	3N~ 	4 X 2,5 mm ² H05VV-F5G1,5

Cables de fase - L1=R, L2=S, L3=T; N - cable neutro; PE - cable de tierra

Antes de poner en marcha la cocina por primera vez

- Elimine los elementos de embalaje, vacíe el cajón, limpie la cámara del horno y la placa de cocción para eliminar los agentes químicos de protección aplicados en fábrica,
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua caliente con lavavajillas,
- Ponga la ventilación de la cocina o abra la ventana,
- Caliente el horno en modo convención natural, 250 °C, dejándolo de media unos 30 minutos, y retire toda la suciedad.
- Limpie el interior del horno minuciosamente.

El interior del horno debe lavarse solamente con agua caliente y un poco de lavavajillas.

Timer (temporizador) mecánico

- 6** El temporizador sirve para controlar el tiempo de cocción del horno eléctrico. Se puede ajustar en el intervalo de 5 a 120 minutos. Pasado el tiempo fijado, se activará la señal sonora y el horno se apagará automáticamente. Programación: gire el mando hacia la derecha y fije el tiempo deseado. Con el mando en la posición "0", el horno no se encenderá.

- 7** Si no va a utilizar la función del temporizador, hay que poner el mando en la posición .

¡Advertencia! Para poder medir el tiempo de 5 a 10 minutos, en primer lugar hay que girar el mando del temporizador aprox. 90° y luego fijar el tiempo de funcionamiento deseado.

Uso de la placa vitrocerámica

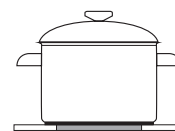
Para obtener información sobre los distintos tipos de quemadores, consulte el capítulo "Características del producto".

Selección del recipiente

Elija un recipiente con un tamaño y una forma similar a la de la superficie de la zona de cocción. **No debe usar recipientes de fondo cóncavo o convexo.** Hay que asegurarse de que el recipiente siempre tenga una tapa del tamaño adecuado y de centrarlo sobre el quemador. Recomendamos usar recipientes con el fondo plano y grueso.

La suciedad en las zonas de cocción y los recipientes impide el aprovechamiento óptimo del calor.

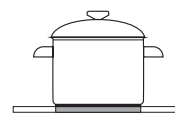
Atención: Está prohibido utilizar recipientes que tengan el fondo dañado o cortante, ya que podrían dañar la placa de cocina.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT



INCORRECT

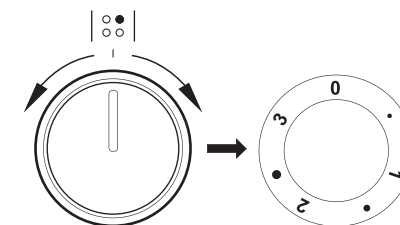


INCORRECT

Selección de la potencia

Las zonas de cocción tienen la potencia variable. La potencia puede regularse gradualmente, girando el mando a la derecha o a la izquierda.

Las distintas posiciones del mando



0 Apagado

- Mínimo, calentamiento

1 Cocción lenta de verduras

- Cocción de sopas, platos de más volumen

2 Fritura lenta

- Asado de carnes y pescados

3 Máximo, calentamiento rápido, cocción rápida, fritura rápida

8 Indicador de calor residual

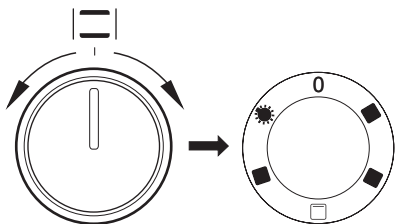
Durante la cocción, el vidrio alcanza una temperatura elevada. El indicador de calor residual se enciende entonces para informar al usuario de que la placa está caliente; se apaga cuando la temperatura desciende por debajo de 50 °C y el usuario ya puede tocar de nuevo la superficie sin peligro de quemarse. **Nota:** el calor residual que se conserva durante aproximadamente 5 a 10 minutos al terminar la cocción se puede utilizar para recalentar platos, mantenerlos calientes o incluso para terminar la cocción.

Uso del horno

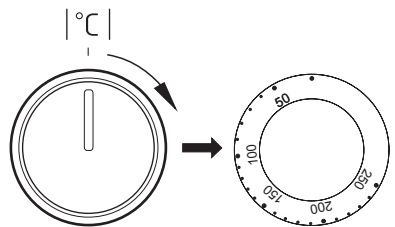
Para consultar la información técnica del horno, consulte el capítulo «Características del producto».

Horno de convección natural

El horno puede ser calentado por medio de las dos resistencias situadas en la parte superior e inferior, y por medio del grill. Para utilizar el horno, dispone de una rueda para elegir el tipo de funcionamiento (basta con girarla hasta la función deseada)



y de una rueda para regular la temperatura [hay que ponerla en la temperatura deseada].



El aparato se apaga al fijar ambas ruedas en la posición • / 0.



¡Advertencia!

El aumento de la temperatura solo se produce después de haber elegido una función y una temperatura.

0 Configuración cero



Iluminación independiente de horno

Al mover el mando a esta posición conseguiremos la iluminación de la cámara de horno.



Convención natural

Esta función permite cocinar los alimentos en un solo nivel.



Resistencia inferior

Esta función activa únicamente la resistencia inferior. Permite cocinar el fondo de los postres o tartas, por ejemplo.



Resistencia superior

Esta función activa únicamente la resistencia superior. Dorado, cocción por arriba, cocción adicional.



Grill

Esta función permite asar los platos poco espesos y situados en el centro del horno.

Indicadores luminosos

Cuando el horno está encendido, se iluminan dos pilotos, uno naranja y otro rojo. El piloto naranja indica que el horno está activado. El piloto rojo se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura indicada. Si la receta prevé que el plato se introduzca en un horno ya caliente, espere a que el piloto rojo se apague por primera vez. Durante la cocción, el piloto se apagará y encenderá periódicamente (para mantener estable la temperatura del horno). El piloto naranja también se enciende si el usuario elige la función «Iluminación independiente del horno».

Uso del grill

El proceso de tostado o asado al grill se hace como consecuencia de actividad de los rayos infrarrojos, emitidos por el calefactor del grill calentado al rojo. Para conectar el grill es necesario:

- poner el mando del horno en una de las siguientes posiciones:
- calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada).
- situar la bandeja con el plato en el nivel adecuado. Si utiliza el espetón, coloque la bandeja a un nivel más bajo para que recoja la grasa que producirá.
- cerrar la puerta del horno.

En relación con las temperaturas correspondientes al uso del grill, consulte «Cocinamos en horno - consejos prácticos».



¡Advertencia!

- El tostado o asado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.
- Al usar el grill, las partes accesibles del horno pueden calentarse. Se recomienda no permitir a los niños acercarse al horno.

Cocinamos en horno - consejos prácticos

Preparación de pasteles

- para preparar pasteles, se recomienda utilizar la bandeja de horno que viene con el aparato o poner otra bandeja cualquiera sobre la rejilla,

- se pueden también preparar pasteles en bandejas compradas de empresas terceras que deben situarse en la rejilla, para cocer se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción,
- si va a usar la función de aire caliente, no es necesario precalentar el horno, para los demás tipos de cocción, debe precalentarlo antes de introducir el pastel,
- antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del pastel con un palillo de madera (si la pasta está hecha, el palillo saldrá seco y limpio),
- se recomienda dejar el pastel en el horno, después de apagarlo, durante unos 5 minutos, ya que la temperatura de cocción con la función aire caliente suelen ser de unos 20 – 30 grados inferior a la de la cocción convencional (con el empleo de las resistencias superior e inferior),
- los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- en caso de que la información de los libros de cocina se diferencie bastante de los valores de la tabla, le sugerimos seguir este manual.

Asado de carnes

- en el horno hay que preparar las porciones de carne de más de 1 kg de peso. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa

- y le recomendamos que use recipientes resistentes al calor. Los mangos de estos recipientes también deben resistir las altas temperaturas,
- si va a utilizar la rejilla o el espetón, se recomienda colocar una bandeja debajo con un poco de agua,
- normalmente hacia la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. También hay que regar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada. - NO se debe echar agua fría en la carne.

Cómo ahorrar energía

Al usar la energía de forma responsable gastamos menos dinero y contribuimos a proteger el medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica y lo podemos conseguir siguiendo los siguientes consejos:

- **Usar recipientes adecuados para la cocción.**
Los recipientes de fondo plano y grueso permiten ahorrar hasta 1/3 de energía eléctrica. ¡Hay que acordarse de la tapa, de lo contrario, el consumo de la energía eléctrica aumenta hasta cuatro veces!
- **Usar recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.**
El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

- **Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.**

La suciedad perturba la transmisión de calor y a menudo solo se puede limpiar una suciedad muy calcinada usando productos que afectan al medio ambiente.

- **Evite comprobar los platos con excesiva frecuencia.**

No abra demasiadas veces la puerta del horno.

- **Termine la cocción aprovechando el calor residual de la placa.**

En caso de largos tiempos de cocción, apague la placa unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción; la comida terminará de hacerse con el calor residual de la placa. De este modo se puede ahorrar hasta un 20% de energía eléctrica.

- **Use el horno solamente para sus platos más voluminosos.**

La carne que pesa menos de 1 kg se prepara con más ahorro en la placa.

- **Termine la cocción aprovechando el calor residual del horno.**

En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes de que termine la cocción; la comida terminará de hacerse con el calor residual del horno.



¡Advertencia!

En caso de usar el temporizador, programe un tiempo de cocción más corto.

- **Cierre bien la puerta del horno.**
El calor se escapa por las suciedades que se encuentran en las juntas de la puerta. Es muy importante que las limpie.
- **No empotre la cocina demasiado cerca de frigoríficos o congeladores.**
En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin necesidad.

Limpieza y mantenimiento

Para alargar la vida de la cocina, el usuario debe realizar un mantenimiento correcto, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar la cocina, comprobando que todos los mandos se encuentren en la posición "•" / "0". Únicamente limpie la placa después de que se haya apagado el indicador de calor residual.

Placa vitrocerámica

- La placa se debe limpiar de forma regular después de cada uso. En la medida de lo posible, se recomienda limpiar la placa mientras esté templada (una vez apagado el indicador de calor residual). No se debe permitir que la superficie de la placa de cocción se ensucie considerablemente, especialmente con residuos quemados provenientes de la comida derramada.
- No use productos de limpieza con abrasivos fuertes, tales como polvos con abrasivo, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedra pómez, fibras de acero, etc. Estos pueden rayar la superficie de la placa produciendo daños irreversibles.

9

La suciedad fuerte que esté muy pegada a la placa puede quitarse con la rasqueta que se incluye con el aparato. Preste atención a no dañar el marco de la placa vitrocerámica.



¡Advertencia!

Antes de guardar la rasqueta, retraiga el borde cortante al interior (basta con apretar la parte saliente con el pulgar). Manipúlela con precaución (riesgo de cortarse) y manténgala fuera del alcance de los niños.

- Se recomienda el uso de productos de limpieza delicados y adaptados, p. ej. líquidos o emulsiones quitagrasas. En concreto, recomendamos usar productos especiales para la limpieza y el mantenimiento de vitrocerámicas. También recomendamos el uso de agua caliente con el producto de limpieza.
- Para la limpieza, utilice un trapo suave y delicado, que absorba bien la humedad.
- Después de cada lavado de la placa vitrocerámica, hay que secarla bien.
- Preste especial atención a que la placa vitrocerámica no se dañe, que no se produzcan rayazos profundos o estallidos por golpes con tapas metálicas de los recipientes u otros objetos de bordes afilados.



¡ATENCIÓN!

- Para la limpieza y el mantenimiento no utilice productos abrasivos.
- Para limpiar el panel de mandos, utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de lavavajillas o de limpiacristales. No use productos para fregar.

Horno

- Limpie el horno mientras aún esté templado.
- El horno debe lavarse después de cada uso. Para tener una mejor visibilidad, limpie el horno con su luz encendida.
- El interior del horno debe lavarse solamente con agua caliente y un poco de lavavajillas.
- Una vez limpiado el horno hay que secarlo bien.



¡Advertencia!

Para la limpieza y el mantenimiento de las partes frontales de cristal no use productos abrasivos.

Desmontaje de la puerta

- 10 Para poder limpiar más fácilmente el interior del horno, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta y levantar el elemento protector situado en la bisagra. A continuación, cierre ligeramente la puerta hasta el tope, levántela y sáquela tirando hacia adelante. Para volver a montar la puerta después de la limpieza, repita los mismos pasos en orden inverso. Al montar la puerta, asegúrese de que coloca bien el enganche en la ranura de la bisagra. Después de montar la puerta, baje el elemento protector y **apriételo bien**. Si colocamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

Desmontaje del cristal interno

- 11 Desenganche la moldura superior de la puerta con ayuda de un destornillador plano, levantándola con cuidado por los lados.
- 11 Retire la moldura superior de la puerta.
- 12
- 13 Desenganche el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta). Saque el cristal interno.

1. Lave el cristal con agua caliente y con un poco de lavavajillas. Para volver a montar el cristal repita estos pasos en orden contrario. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba. **¡Advertencia! No apriete la moldura superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta.** Para situar correctamente la moldura superior de la puerta, primero coloque el extremo izquierdo y apriete el extremo derecho hasta oír un clic. Luego apriete a la izquierda hasta oír un clic.

Sustitución de la bombilla de iluminación del horno



ATENCIÓN:

asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de reemplazar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- Ponga todos los mandos de control en la posición "•" / "0" y desconecte la alimentación eléctrica.
- Desatornille la pantalla de la lámpara, lávela y séquela bien.
- Retire la bombilla y cámbiela por una bombilla idéntica y resistente a altas temperaturas (300 °C) con estas características:
 - voltaje 230 V
 - potencia 25 W
 - rosca E14.

- Coloque bien la bombilla en el porta-lámparas y fíjela correctamente.



- Vuelva a poner la pantalla de la lámpara.

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- comprobar cada cierto tiempo que los dispositivos electrónicos y mecánicos de la cocina funcionan correctamente. Después del periodo de garantía, al menos una vez cada dos años, hay que encargar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos,
- realizar mantenimiento periódico de los dispositivos mecánicos de la cocina.

¡Advertencia! Las reparaciones y ajustes deben ser realizados por un profesional cualificado o por el servicio posventa.

Situaciones de emergencia

En una situación de emergencia es necesario:

- apagar los mandos de la cocina
- desenchufar el aparato
- contactar con el servicio posventa

Los usuarios pueden reparar algunas incidencias sin importancia siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o posventa, compruebe los siguientes puntos de la tabla:

Problema	Razón	Solución
1. El dispositivo no funciona	Interrupción de la alimentación eléctrica	Compruebe el fusible de la instalación de la casa y vuelva a conectarlo o cámbielo
2. No funciona la iluminación del horno	La bombilla está suelta o fundida	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento")

Tiempo de cocción

Tipo de pastel o plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Si no se indica lo contrario, los tiempos son los adecuados para un horno no precalentado. Si precalienta el horno, debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

¹⁾ Precalentar el horno vacío

²⁾ Los tiempos presentados se refieren a la cocción en moldes pequeños

¡Advertencia! Los parámetros presentados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones del horno	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción ²⁾ (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja estándar o profunda 4 - bandeja estándar		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Masa quebrada (cintas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja estándar o profunda 4 - bandeja estándar		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bizcocho genovés	Rejilla + molde para pastel con revestimiento negro Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Pastel de manzanas	Rejilla + dos moldes para pastel con revestimiento negro Ø 20 cm	2		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Precalentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.

²⁾ Si no se indica lo contrario, los tiempos son los adecuados para un horno no precalentado. Si precalienta el horno, debe reducir estos tiempos unos 5 - 10 minutos.

Modo grill

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Duración (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parrilla estándar	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Parrilla estándar	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburguesas de ternera	Rejilla + bandeja profunda (para recoger condensados que gotean)	4 - rejilla 3 - bandeja profunda		250 ¹⁾	1 página 10 - 15 2 página 8 - 13

¹⁾ Precalentar el horno vacío encendiéndolo 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

²⁾ Precalentar el horno vacío encendiéndolo 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asar

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Duración (mín.)
Pollo entero	Rejilla + bandeja profunda (para recoger condensados que gotean)	2 - rejilla 1 - bandeja profunda		180 - 190	70 - 90
	Rejilla + bandeja profunda (para recoger condensados que gotean)	2 - rejilla 1 - bandeja profunda		180 - 190	70 - 90

Si no se indica lo contrario, los tiempos son los adecuados para un horno no precalentado. Si precalienta el horno, debe reducir estos tiempos unos 5 - 10 minutos.

Embalaje y medio ambiente

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que se pueden producir durante el transporte. Estos materiales son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El reciclaje de los materiales permite, por un lado, ahorrar materias primas y, por otro, reducir la producción de residuos.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores como por los usuarios.



Es por ello que su dispositivo, como indica el símbolo  colocado en la placa de identificación o en el embalaje, no debe en ningún caso desecharse en un contenedor público o privado destinado a los residuos domésticos. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.

Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos viejos en un lugar seguro hasta que los recicle fuera de su domicilio.