

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE
VITROKERAMISCH ELEKTRISCH FORNUIS
COCINA ELÉCTRICA CON VITROCERÁMICA**

961139 - VC 60 4MFC X 373P

| | |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION | 02 |
| HANDLEIDING | 36 |
| MANUAL DEL USUARIO..... | 70 |



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de 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

| | | | |
|----------|------------------------------------|----|--|
| A | Avant d'utiliser l'appareil | 4 | Consignes de sécurité |
| B | Aperçu de l'appareil | 13 | Description de l'appareil |
| | | 13 | Spécifications techniques |
| | | 14 | Équipement de la cuisinière |
| | | 14 | Données techniques |
| C | Utilisation de l'appareil | 16 | Installation |
| | | 18 | Avant la première utilisation de la cuisinière |
| | | 18 | Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique |
| | | 22 | Les fonctions du four et son utilisation |
| D | Informations pratiques | 24 | Cuisson au four - conseils pratiques |
| | | 26 | Nettoyage et entretien de la cuisinière |
| | | 33 | Situations d'urgence |
| | | 33 | Conseils d'économie d'énergie |
| | | 34 | Déballage |
| | | 34 | Déclaration du fabricant |
| | | 35 | Mise au rebut de votre ancien appareil |



Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cher(s) client(s),

La cuisinière Valberg combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.



ATTENTION

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La cuisinière a été conçue pour un usage domestique uniquement.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil.

Consignes de sécurité



ATTENTION

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent obligatoirement s'appliquer.

N'autorisez pas les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi utiliser la cuisinière.

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 portée au dessous de l'appareil, car il n'est pas destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, susceptibles de causer des blessures.

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors de tout déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et de son installation.

- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre point de vente.

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-

ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), 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 du réseau électrique.

- 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 surtensions de catégorie III.

- **Instruction de mise à la terre :** cet appareil doit être relié 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 conformément à la réglementation locale.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Toute autre utilisation de l'appareil serait considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites,

ni par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer l'appareil ou en dessous, au remplacement de la lampe d'éclairage ; au déplacement de l'appareil ou au nettoyage du sol, en dessous de l'appareil.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

- N'utilisez jamais de prises multiples ou de rallonges pour brancher l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

MISE EN GARDE :

Maintenez dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

Si la surface de la table est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Les parties accessibles

peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'entreposez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables, dans l'appareil.
 - Pour éviter les risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
 - Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
 - Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient de
- laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
 - Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne comptez pas sur le détecteur de récipients.
 - Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne les fixez pas.
 - N'utilisez pas votre table de cuisson à induction pour le chauffage de la pièce.
 - Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation, le bandeau de commande ou les parties en verre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur cordon d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud, car leur isolation ne résiste pas à des températures élevées.
- Utilisez une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil : foyers à gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent chauffer.
- Les liquides renversés sur la table de cuisson doivent être nettoyés avant de la faire fonctionner.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou à induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
- Ne préparez jamais des aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique

sur les foyers chauds. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur les foyers chauds.

- Évitez de poser des récipients humides sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou à induction, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Ne posez pas d'objets d'un poids supérieur à 15 kg sur la porte du four ouverte et d'objets d'un poids supérieur à 25 kg sur la table de cuisson.

- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autres éléments ainsi que des matériaux inflammables

car la température à l'intérieur peut être très importante.

**ATTENTION**

Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contactez le service après-vente.

- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu par exemple.

**ATTENTION**

Ne placez d'objets sur la surface de cuisson : risque d'incendie.

- N'utilisez pas de toiles abrasives ou d'outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.

**ATTENTION**

Les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson lors de son fonctionnement ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien de la cuisinière » qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer les plaques vitrocéramique, à induction ou la porte en verre du four, ils risqueraient de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Réparations

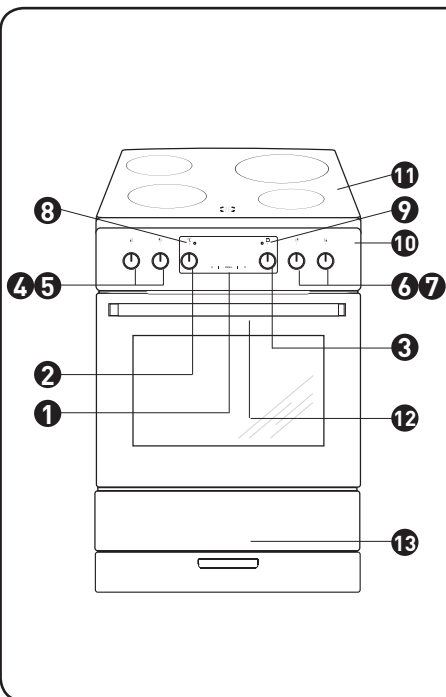
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dégâts. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Demandez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

MISE EN GARDE :

assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Description de l'appareil



- 1 Programmateur électronique
- 2 Manette de réglage de la température du four
- 3 Manette des programmes du four
- 4 5 6 7 Manettes des foyers du plan de cuisson
- 8 Voyant de contrôle du thermostat
- 9 Voyant de contrôle du four
- 10 Voyant de contrôle du verrouillage de la porte du four
- 11 Plaque vitrocéramique
- 12 Poignée de la porte du four
- 13 Tiroir

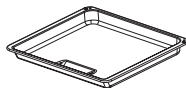
Spécifications techniques

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

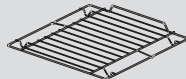
| Type d'appareil | Foyers de la plaque de cuisson | Éléments chauffants du four | Équipement de la cuisinière | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|----------------------------|---|-------------------|---|--------------|---|------------------------|---|---------------------|--------------------|-------------|---|---------------------|---|--------|---|--------------------|---|--------------------|
| VALBERG 961139 VC 60 4MFC X373P | zone de chauffe 14,5 cm, 1200 W | résistance supérieure 900 W / résistance inférieure 1100 W | + | + | + | + | + | 1 | 1 | 1 | + | couvercle en métal | couvercle en verre | | | | | | | | | |
| | zone de chauffe 18 cm, 1800 W | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | 1 | 1 | 1 | + | |
| | double zone de chauffe 21/12 cm, 2200 W | résistance circulaire 2000 W | + | + | + | + | + | 1 | 1 | 1 | + | | | | | | | | | | | |
| | | résistance de grill 2000 W | + | + | + | + | + | 1 | 1 | 1 | + | | | | | | | | | | | |
| | | | + | programmateur électronique | + | éclairage du four | + | gradins fils | + | nettoyage par catalyse | 1 | grille d'écoulement | 1 | lèche-frite | 1 | plaque à pâtisserie | + | tiroir | + | couvercle en métal | + | couvercle en verre |

Équipement de la cuisinière

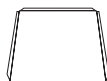
Lèchefrite



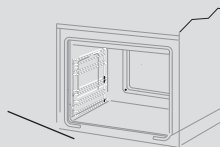
Grille d'écoulement



Plaque à pâtisserie



Gradins fils



Données techniques

| | |
|---|-----------------------------|
| Tension nominale | 230 / 400V~50 Hz |
| Puissance nominale | 9,5 kW |
| Plaque vitrocéramique | 6,4 kW |
| Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur) | 85 / 60 / 60 cm |
| Volume utile du four* | 65 litres |
| Classe énergétique | voir étiquetage énergétique |
| Poids | env. 45 kg |
| L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 | |

* selon EN 50304

la capacité dépend des équipements du four. Elle est indiquée dans les spécifications techniques et sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

Fabricant :



| | |
|--|-------------------|
| Modèle d'appareil | VC 60 4MFC X 373P |
| Classe d'efficacité énergétique ¹⁾ | A |
| Consommation d'électricité ^{2) 3)} en [kWh] | 0,79 |
| Volume utile ⁴⁾ en [L] | 65 |
| Dimensions du four ⁵⁾ | grand |
| Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standard ^{2) 3) 4)} en [min] | 44 |
| Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW] | 52 |
| La surface de cuisson maximale ⁴⁾ en [cm ²] | 1280 |

¹⁾ classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)

²⁾ pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant

³⁾ charge standard

⁴⁾ selon EN 50304

⁵⁾ dimension selon l'échelle suivante : « petit » (12...34 L), « moyen » (35...64 L), « grand » (65 L et plus)

Installation

Aménagement de la cuisine

- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.

- L'aménagement de la cuisine, conformément aux exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2, permet de l'aménager d'un côté par des meubles hauts ou une paroi. 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.

- Posez la cuisinière sur un sol dur et plat (ne la posez pas sur un socle).

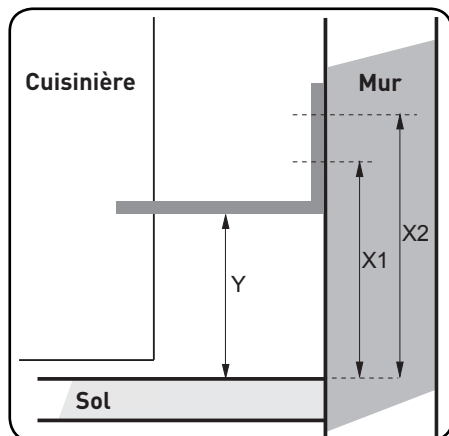
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.

- 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 retiré le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5mm.

Montage de la fixation antibasculement

Cette fixation doit être installée pour éviter le basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne fera pas basculer la cuisinière.



Largeur de la cuisinière : 600 mm ; hauteur : 850 mm

$X1 = 60$ mm, $X2 = 95$ mm

$Y = 30$ mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

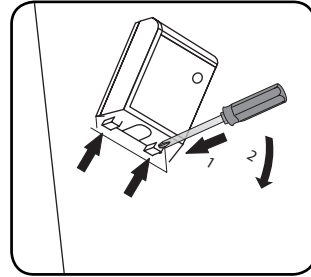
Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

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.

Note : N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole \oplus . 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.

Indications pour l'installateur

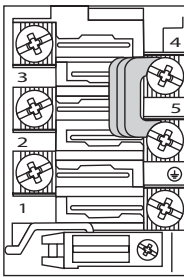
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, 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.



Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consultez 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.



SCHEMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

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

Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au bornier au niveau du symbole \oplus 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 \oplus | 1N~ H05VV-F3G4 3 X 4 mm ² |
| 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 \oplus | 2N~ H05VV-F4G2,5 4 X 2,5 mm ² |
| 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 \oplus | 3N~ H05VV-F5G1,5 5 X 1,5 mm ² |

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

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, videz le tiroir, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.
- Enlevez tous les accessoires du four et les nettoyez à l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Allumez la ventilation du local ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlevez toutes les salissures et lavez soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur du four soigneusement.

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

Note : Pour les cuisinières équipées d'un programmeur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, la mention « 0.00 » apparaîtra sur l'écran. Il faut mettre l'horloge à l'heure. (Voir : « mode d'emploi du programmeur »).

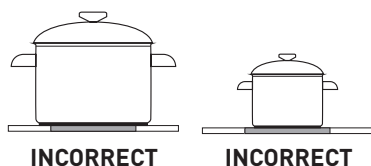
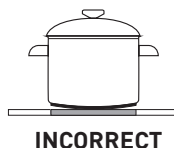
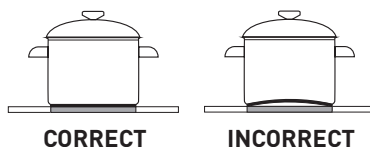
Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique

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

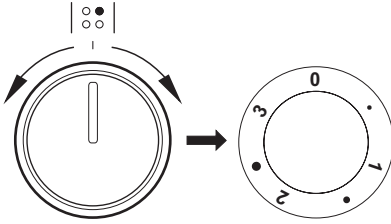
Choix du récipient

Un récipient correctement choisi est 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.** Il faut bien adapter le couvercle du récipient à sa taille. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond épais. Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.



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 Fermé**

- 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

**REMARQUE**

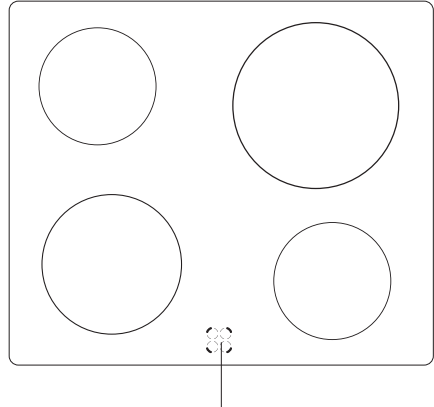
Pour allumer un foyer, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez la manette dans le sens inverse, vous risquez d'endommager le dispositif d'allumage.

Indication de la température de la zone de chauffe

Si la température de la zone de chauffe est supérieure à 50°C, le voyant correspondant à cette zone s'allume.

Le voyant allumé informe l'utilisateur que le foyer est chaud, afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface brûlante.

Durant approximativement 5 à 10 minutes, la zone de chauffe conserve la chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour réchauffer les plats ou pour les maintenir au chaud sans rallumer le foyer.



Indicateurs de la température du foyer

Fonctionnement du programmeur

Symboles affichés sur l'écran

☰ 🔔 ⏰ Symboles correspondant aux différentes fonctions.

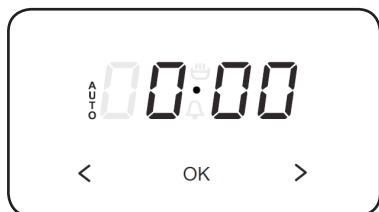
OK Touche de choix de fonctions du programmeur.

< Touche « - ».

> Touche « + ».

Mise à l'heure de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après le branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



- Appuyez sur OK, le symbole ☰ apparaîtra à l'écran.

- Réglez l'heure de l'horloge à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est alors possible de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

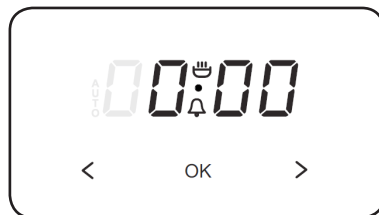
Note: Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole sur l'écran.

Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59

minutes. Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK. Le symbole 🔔 clignotera à l'écran :



- Réglez le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que la fonction activée 🔔.

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole 🔔 clignote.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication 🔔 s'éteint et l'écran indique l'heure.

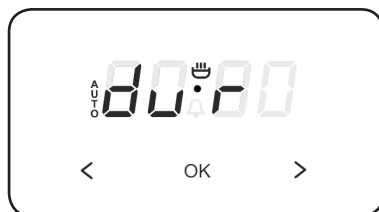
Note : Si le signal sonore ne s'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter à une heure déterminée, procédez comme suit :

- Réglez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés.

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter.



- Réglez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et > dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.

- La durée choisie sera mémorisée après 7 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter.

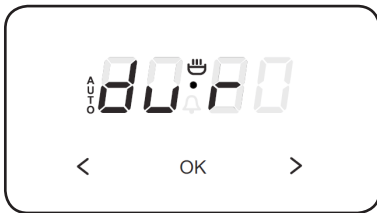
- Tournez les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer dans un temps donné et s'arrêter à une heure définie, programmer le temps de cuisson et l'heure d'arrêt:

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches < et > comme pour le fonctionnement semi-automatique :

- Appuyez à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Sélectionnez l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.

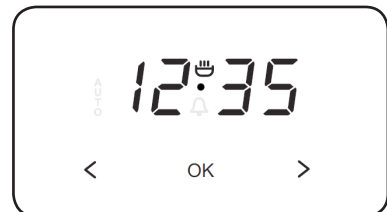
- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se mettra en marche à l'heure qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées (par exemple, si la durée de cuisson est de 1 heure, et la fin de cuisson est programmée pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

Fonctionnement automatique

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres – mode automatique :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.

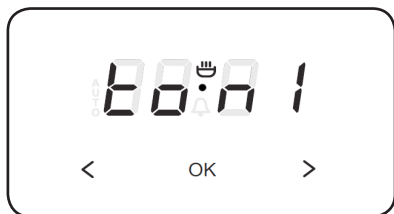
Effacement des paramètres de la minuterie

- Choisissez la fonction minuteur à l'aide de la touche OK.
- Appuyez à nouveau sur les touches < et >.

Régler la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur les touches < et >
- En appuyant sur OK, choisissez la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :



- À l'aide de la touche >, choisissez le niveau de tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Les fonctions du four et son utilisation

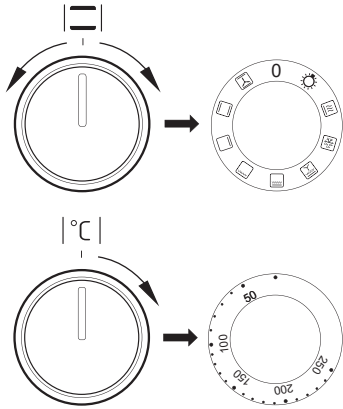
Les informations concernant l'équipement du four et de ses éléments chauffants se trouvent dans le tableau du chapitre « Caractéristiques de l'appareil » selon le modèle du four.

Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance circulaire)

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole, par chaleur tournante et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant de choisir le mode de cuisson et la température. Il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire.

Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre, positionnez les deux manettes sur « I » / « 0 ».

Note : La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions de la manette des fonctions du four



Éclairage indépendant du four

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

Montée en température rapide



Résistance de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.

Décongélation



Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.

Super gril ventilé



L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

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



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



Convection naturelle

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



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.

Voyant 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, attendez 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 du four ».

Utilisation du gril

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

- tourner la manette sur la position



- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

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

**ATTENTION**

Utilisez le gril la porte du four fermée.

Lors d'utilisations du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenez les enfants à l'écart.

Note : Il est interdit d'utiliser le gril électrique lors du fonctionnement du brûleur du four.

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 les lèchefrites achetés dans

le commerce. Il suffit de 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.

- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez 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 résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- 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.

| Type de pâtisserie ou de plat | Fonction du four | Température °C | Niveau (1-4) | Temps [min] |
|---|---|----------------|--------------|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 20 - 40* |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules



REMARQUE

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

Nettoyage et entretien de la cuisinière

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

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez la cuisinière de l'alimentation électrique et veillez à ce que toutes les manettes soient en position « • » / « 0 ». Le nettoyage peut commencer seulement quand la plaque de cuisson est froide.

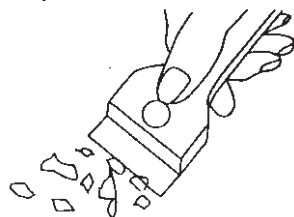
Plaque vitrocéramique

- 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). Évitez un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et évitez de brûler les liquides ayant débordés.

- N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs, tels que des poudres à récurer contenant des agents abrasifs, des pâtes abrasives, des pierres abrasives, des pierres ponce, des éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.

Il est interdit d'utiliser des produits chimiques trop abrasifs.

- Des salissures qui ont fortement adhéré à la table peuvent être raclées à l'aide d'un grattoir spécial. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



Grattoir pour cuisinières

Note : veillez toujours à 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 vitrocéramique. Dans le cas contraire, nous recommandons l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.

- Pour le nettoyage, utilisez un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.

- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.

- Faites 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.



REMARQUE

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le panneau frontal, utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. N'utilisez pas de produit à récurer.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage, allumez l'éclairage pour avoir une meilleure visibilité de la zone à nettoyer.

- Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle.

- Après avoir lavé l'intérieur du four, essuyez-le pour qu'il soit parfaitement sec.

- Lavez les éléments d'équipement de la cuisinière en émail à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

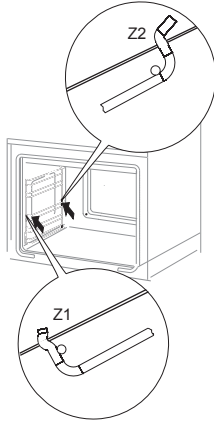
- N'utilisez pas de liquides contenant des acides organiques (par ex. de l'acide citrique) car ceux-ci peuvent entraîner des tâches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.

**ATTENTION**

Pour le nettoyage et l'entretien du four, il est interdit d'utiliser des crèmes à récurer, détergents abrasifs ou des objets de récurage.

Pour le nettoyage de la façade, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou vitres. N'utilisez pas de crème à récurer.

Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulevez le crochet avant de la glissière (Z1), écarter-le légèrement et enlevez le crochet arrière (Z2). Après le nettoyage des gradins fils, replacez-les dans les trous de fixation et faites entrer les crochets (Z1 et Z2).



Désinstallation des glissières

Nettoyage catalyse

Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus

tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.



ATTENTION

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenir les enfants à l'écart.

Important!

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique,

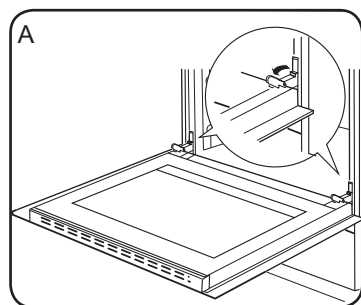
il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de chiffons durs

Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrez la porte, déplacez vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermez ensuite légèrement la porte, soulevez-la et enlevez-la en la tirant vers l'avant.

Pour remettre la porte après le nettoyage, répétez les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veillez à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte

montée, baissez l'élément de protection et serrez le bien. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



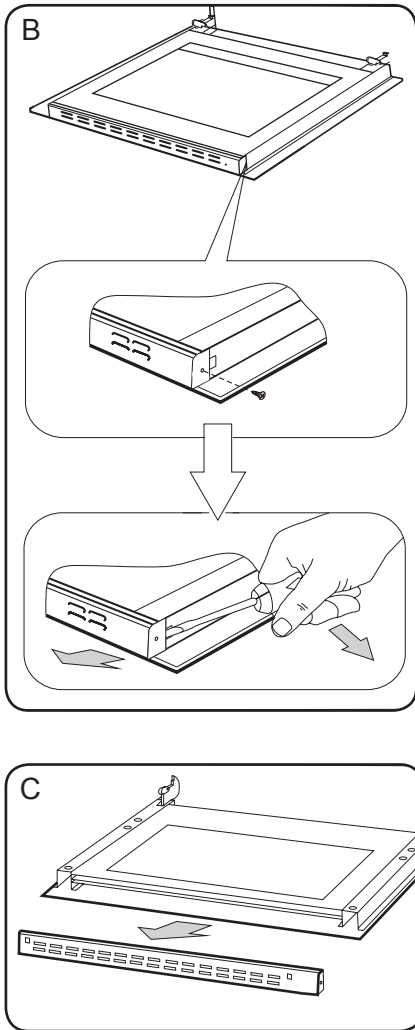
Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Dévissez à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).

2. Glissez la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement

sur les côtés (fig. B, C).



3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).



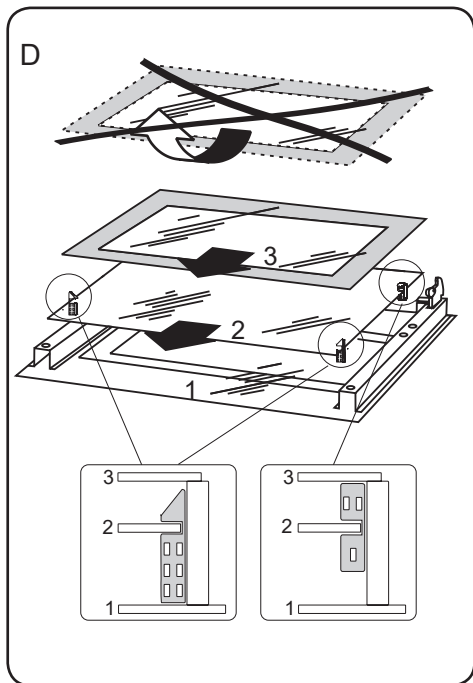
ATTENTION

Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlevez la vitre en la glissant, ne la soulevez pas vers le haut.

Retirez la vitre intérieure (Schéma D).

4. Lavez 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.



- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le 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.
- Positionnez bien l'ampoule dans la douille et vissez-la correctement.
- Fixez le couvercle.

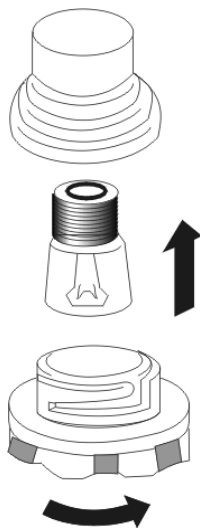
Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



ATTENTION

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint.

- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.



ATTENTION

Prenez soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

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

Des petits dysfonctionnements peuvent être résolus 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. | Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le. |
| 2. L'indicateur du programmateur indique l'heure « 0.00 ». | L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue. | Mettre à l'heure le programmateur (voir Mode d'emploi du programmateur). |
| 3. L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Ampoule dévissée ou grillée. | Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »). |

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 :

- **Utilisez 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 multipliée par quatre !
- **Choisissez une casserole adaptée à la surface du foyer.**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de chauffe.

- **Maintenez propres les zones du foyer et des fonds des casseroles.** Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.
- **Évitez de soulever trop souvent le couvercle.**
- **Évitez également d'ouvrir trop souvent la porte du four.**

- **Éteignez à temps et utilisez la chaleur résiduelle.**

Si le temps de cuisson est long, éteignez la zone du foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utilisez 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.

- **Utilisez 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.

Note : Si vous utilisez une minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

- **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée.**

- **Fermez bien la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **N'encastrez pas la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Déballage



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les

emballages sont inoffensifs pour l'environnement, sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants lors du déballage.

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes 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.

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/EU

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.

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. 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.

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



| | | | |
|----------|--|----|---|
| A | Alvorens het toestel te gebruiken | 38 | Veiligheidsinstructies |
| B | Overzicht van het toestel | 47 | Beschrijving van het toestel |
| | | 47 | Technische specificaties |
| | | 48 | Onderdelen van het fornuis |
| | | 48 | Technische eigenschappen |
| C | Gebruik van het toestel | 50 | Installatie |
| | | 52 | Voor het eerste gebruik van het fornuis |
| | | 52 | Bediening van de kookzones van de vitrokeramische kookplaat |
| | | 56 | De functies van de oven en het gebruik |
| D | Praktische informatie | 58 | Bereidingen in de oven - Praktische tips |
| | | 60 | Reiniging en onderhoud van het fornuis |
| | | 67 | Noodsituaties |
| | | 67 | Energiebesparende tips |
| | | 68 | Uit de verpakking halen |
| | | 68 | Verklaring van de fabrikant |
| | | 69 | Afdanken van uw oude toestel |

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<https://www.electrodepot.be/nl/sav/notices>



Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

Beste klanten,

Het fornuis van Valberg combineert op perfecte wijze gebruiksgemak en een optimale doeltreffendheid. Wanneer u deze handleiding leest, zal u geen enkel probleem hebben om de functionaliteiten toe te passen.

Het fornuis ondergaat in de fabriek allerlei veiligheids- en conformiteitstests vooraleer ingepakt te worden.

Gelieve deze handleiding aandachtig te lezen vóór u het toestel voor de eerste keer in werking stelt. Leef de aanduidingen na om te vermijden dat u het toestel verkeerd gebruikt. Bewaar deze handleiding op een plaats waar u ze makkelijk terugvindt.

Door de aanbevelingen van deze handleiding na te leven vermijdt u aanzienlijke risico's.



OPGELET

Gebruik het toestel enkel nadat u de handleiding gelezen hebt.
Het fornuis werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen uit te voeren die geen gevolgen hebben op de werking van het toestel.

Veiligheidsinstructies



OPGELET

De principes en de voorschriften in deze handleiding dienen verplicht nageleefd te worden.

Laat personen die de handleiding niet gelezen hebben het fornuis niet gebruiken.

Installatie

- **De verpakkingsmaterialen (bv. plasticfolie, piepschuim) zijn gevaarlijk voor kinderen - risico op verstikking!**

Bewaar ze buiten het bereik van kinderen

- Indien het toestel correct geïnstalleerd wordt, voldoet het aan alle veiligheidsvoorschriften die voorzien zijn voor deze productcategorie. Er dient echter bijzondere aandacht besteed te worden aan de

onderkant van het toestel aangezien deze niet bestemd is om aangeraakt te worden en scherpe of ruwe kanten kan vertonen die verwondingen kunnen veroorzaken.

- Dit toestel is zwaar; wees voorzichtig bij elke verplaatsing.
- Dit toestel is fragiel. Transporteer het toestel in de positie waarin het gebruikt wordt, wees voorzichtig bij het verplaatsen en installeren.
- Controleer bij het uitpakken of het toestel niet beschadigd is. Bij twijfel gebruikt u het toestel niet en neemt u contact op met uw verkoper.
- Controleer of het toestel nadat u het installeerde niet op het voedingssnoer rust.
- Om elk (materieel, immaterieel, lichamelijk...) risico te voorkomen dienen

de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inwerkingstelling en het onderhoud van uw toestel uitgevoerd te worden door een bevoegd vakman.



WAARSCHUWING

Vooraleer de aansluitklemmen aan te raken, dient u alle voedingscircuits los te koppelen van het elektriciteitsnet.

- Indien er een aanpassing dient te gebeuren aan de elektrische installatie van uw woning, doe dan beroep op een ervaren elektricien.
- Bij een vaste installatie dient de aansluiting op het net te gebeuren via een stroomonderbreker, die voor een volledige onderbreking zorgt bij overspanning van categorie III.
- **Instructie voor de aarding:** dit toestel dient geaard te worden. Bij een defect of een

stroomonderbreking maakt de aarding het mogelijk het risico op elektrocutie te verkleinen door toegang te verschaffen aan de elektrische stroom met de laagsteweerstand. Dittoestel is uitgerust met een snoer met een aardingsgeleider en een stekker met aarding. De stekker dient aangesloten te worden in een geschikt wandstopcontact en geïnstalleerd en geaard te worden volgens de plaatselijke reglementering.

Gebruik

- Dit toestel dient enkel gebruikt te worden voor het gebruik waarvoor het ontworpen werd, nl de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. Elk ander gebruik van het toestel dient als ongepast en bijgevolg gevaarlijk beschouwd te worden. De fabrikant ziet af van alle aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit

uit een verkeerd of ongepast gebruik van het toestel.

- Het is verboden de technische eigenschappen op eender welke manier te wijzigen of te proberen wijzigen.

- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) die niet beschikken over hun volledige fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen of door personen die onervaren zijn of over onvoldoende kennis beschikken, tenzij zij worden bijgestaan door een bevoegd persoon die over hun veiligheid waakt en vooraf de gebruiksinstructies van het toestel heeft doorgenomen.

- Houd uw kinderen steeds in de gaten, zodat ze niet met het toestel spelen.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een kabel of een speciaal

geheel dat beschikbaar is bij de fabrikant of de klantendienst.

- Schakel het toestel steeds uit vooraleer het toestel of boven het toestel schoon te maken, de verlichting te vervangen, het toestel te verplaatsen of de vloer onder het toestel schoon te maken.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet beschermd is tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit een stekkerdoos of een verlengsnoer om het toestel van stroom te voorzien.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Plaats nooit explosieve stoffen, zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas, in het toestel.

WAARSCHUWING:

H o u d d e ventilatieopeningen van de omsloten ruimte rond het toestel of in de inbouwconstructie vrij.

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik of wanneer de grill gebruikt wordt. We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

- Om risico's op ontploffing en brand te vermijden, plaatst u geen brandbare voorwerpen of voorwerpen die brandbare voorwerpen bevatten op of in de buurt van het toestel.

- Indien uw fornuis voorzien is van een deksel, dient u steeds alle resten van het overlopen van vloeistoffen te verwijderen, vooraleer het fornuis te openen.
- Indien uw fornuis voorzien is van een deksel, dient u de kookplaat eerst te laten afkoelen vooraleer u het deksel sluit.
- De kookzones mogen niet leeg aangeschakeld worden zonder dat er een recipiënt op staat.
- Schakel het fornuis na gebruik uit door de bedieningsschakelaar te gebruiken. Reken niet op de detector voor recipiënten.
- De vitrokeramische kookplaten kunnen halogeenkookzones bevatten, zet ze nooit vast.
- Gebruik uw inductiekookplaat niet om een kamer te verwarmen.
- Maak geen krassen met scherpe voorwerpen op de kookplaat. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Na gebruik zet u de schakelaar uit.
- Gebruik dit toestel nooit wanneer het voedingsnoer, het bedieningspaneel of delen in glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine huishoudtoestellen of hun voedingsnoeren niet rechtstreeks in contact komen met het hete toestel, aangezien hun isolatie niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik keukengerei dat geschikt is voor uw toestel: gasbekken of vitrokeramische platen of inductieplaten.

- Het is verboden recipiënten te gebruiken waarvan de onderkant beschadigd is en die de de kookplaat zouden kunnen beschadigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het fornuis, aangezien deze warm kunnen worden.
- Wanneer vloeistoffen gemorst worden op het kookvuur dienen deze eerst opgeruimd te worden, vooraleer te kookplaat te gebruiken.
- Wanneer suiker verwarmd wordt op hoge temperaturen kan dit wanneer deze in contact komt met de vitrokeramische of inductiekookplaat onherstelbare schade veroorzaken.
- Heet vet kan snel ontbranden. Daarom dient u voortdurend uw bereidingen met veel olie of vet in de gaten te houden.
- Bereid nooit voedingswaren in recipiënten in aluminium of kunststof op de hete zones. Plaats geen enkel voorwerp in kunststof of aluminiumfolie op de warme zones.
- Vermijd vochtige recipiënten op de vitrokeramische of inductiekookplaat te plaatsen aangezien dit onherstelbare schade zou kunnen veroorzaken (blijvende vlekken).
- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let er op de verwarmende elementen binnenin de oven niet aan te raken.
- Plaats geen voorwerpen zwaarder dan 15 kg op de geopende ovendeur en geen voorwerpen zwaarder dan 25 kg op de kookplaat.

- Het is verboden in de lade recipiënten of andere brandbare materialen te bewaren aangezien de temperatuur binnenin erg hoog kan oplopen.
- Gebruik geen schuursponzen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur schoon te maken, aangezien dit het oppervlak zou kunnen bekrassen waardoor het glas uiteindelijk zou kunnen barsten.
- Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

**OPGELET**

Laat geen zware of scherpevoorwerpen op het kookvuur vallen. Wanneer het oppervlak gebarsten of gespleten is, koppel hettoestel danafvan de stroomtoevoer om het risico op elektrische schokken uit te sluiten en contacteer de klantendienst.

**OPGELET**

Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak: risico op brand.

- Het gebruik van stoomreinigers is uitdrukkelijk verboden wat hygiëne in de keuken betreft.

**OPGELET**

Personen met metalen voorwerpen in het lichaam (pacemaker) mogen niet in de buurt van de kookplaat komen wanneer deze in werking is; vraag raad aan uw arts vooraleer de kookplaat te gebruiken.

- Gebruik geen stoomreinigers om het fornuis of de kookplaat schoon te maken.

- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen bekrassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

Herstellingen

- Het is gevaarlijk de kenmerken te wijzigen of te proberen wijzigen.

- Indien het toestel defect raakt, mag u niet proberen zelf herstellingen uit te voeren. Herstellingen die uitgevoerd worden door onbekwaam personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de klantendienst van uw verkoper. Vraag gecertificeerde

Onderhoud

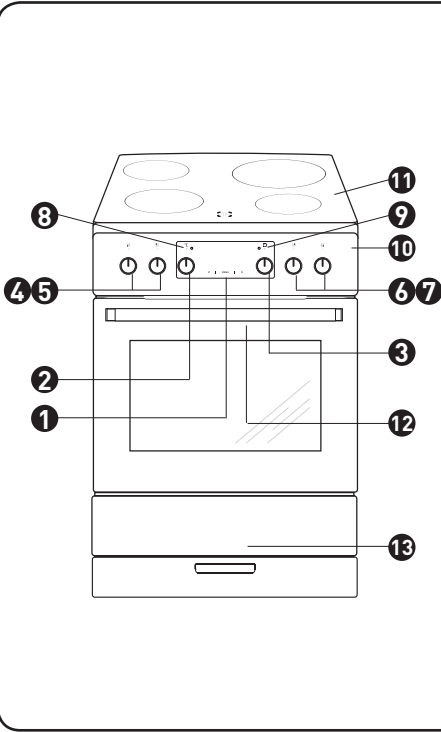
- Vooraleer het automatisch reinigen via katalyse of pyrolyse toe te passen dienen alle overtollige spatten verwijderd te worden. Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud van de kookplaat" waarin gespecificeerd wordt welk keukengerei in de oven gelaten mag worden tijdens het schoonmaken.

Nederlands wisselstukken aan de Constructeur.

WAARSCHUWING:

controleer of het toestel van de elektriciteit losgekoppeld is vooraleer de lamp te vervangen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Beschrijving van het toestel



- 1 Elektronische programmaregelaar
- 2 Bedieningsknop voor de temperatuur van de oven
- 3 Bedieningsknop voor de programma's van de oven
- 4 5 6 7 Bedieningsknop voor de kookzones van de kookplaat
- 8 Controlelampje van de warmteregelaar
- 9 Controlelampje van de oven
- 10 Controlelampje voor de vergrendeling van de oven
- 11 Vitrokeramische kookplaat
- 12 Handvat van de deur van de oven
- 13 Lade

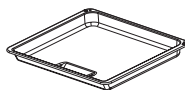
Technische specificaties

Deze tabel laat u toe vertrouwd te raken met de uitrusting van uw fornuis

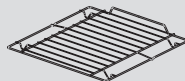
| Type toestel | Zones van de kookplaat | Verwarmende elementen van de oven | Onderdelen van het fornuis |
|--|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| VALBERG 961139 VC 60 4MFC X373P | verwarmingszone 14,5 cm, 1200 W | | elektronische programmaregelaar |
| | verwarmingszone 18 cm, 1800 W | | verlichting van de oven |
| | dubbele verwarmingszone 21/12 cm, 2200 W | | draadrooster |
| | weerstand bovenaan 900 W / weerstand onderaan 1100 W | + | reiniging met katalyse |
| | ringelement 2000 W | + | afdrooirooster |
| | weerstand van de grill 2000 W | + | vetvanger |
| | | | bakplaat |
| | | | lade |
| | | | deksel in metaal |
| | | | glazen deksel |

Onderdelen van het fornuis

Vetvanger



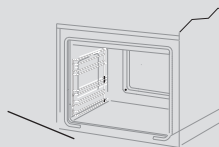
Afdruiprooster



Bakplaat



Draadrooster



Technische eigenschappen

Nominale spanning 230 / 400V~50 Hz

Nominaal vermogen 9,5 kW

Vitrokeramische kookplaat 6,4 kW

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

Nuttige inhoud van de oven* 65 liter

Energieklasse zie energielabel

Gewicht ong. 45 kg

Het toestel is conform de voorwaarden van de EU-wetgeving, de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6

* volgens EN 50304

de capaciteit is afhankelijk van de uitrusting van de oven. Deze wordt aangeduid in de technische specificaties en op het label met aanduiding van de energieklasse.

| | | |
|--|--|-------------------|
| | Model | VC 60 4MFC X 373P |
| | Energieklasse ¹⁾ | A |
| | Elektriciteitsverbruik ²⁾³⁾ in [kWh] | 0,79 |
| Producent: | Nuttige inhoud ⁴⁾ in [L] | 65 |
|  | Afmetingen van de oven ⁵⁾ | groot |
| | Duur voor de bereiding van de standaardhoeveelheden ²⁾³⁾⁴⁾ in [min] | 44 |
| | Geluidsniveau in [dB(A) re 1 pW] | 52 |
| | Maximale kookoppervlak ⁴⁾ in [cm ²] | 1280 |

¹⁾ energieklassen op een schaal A (erg zuinig) tot G (weinig zuinig)

²⁾ voor de verwarmingsfunctie via natuurlijke convectie of via gedwongen luchtcirculatie, indien van toepassing

³⁾ standaardbelasting

⁴⁾ volgens EN 50304

⁵⁾ afmeting volgens volgende schaal: « klein » (12...34 L), « gemiddeld » (35...64 L), « groot » (65 L en meer)

Installatie

Inrichting van de keuken

- De ruimte of de keuken dient droog en makkelijk te verluchten te zijn, over een efficiënte ventilatie te beschikken en alle bedieningselementen van de uitrusting dienen makkelijk toegankelijk te zijn.
- De inrichting van de keuken, conform de vereisten van klasse 1 of klasse 1, subklasse 2 laat toe het fornuis aan één zijde langs hoge meubels of een wand te plaatsen. De meubels voor inbouw vereisen het gebruik van bekleding en lijm die bestand is tegen temperaturen van 100°C. In het tegengestelde geval kan het oppervlak vervormd worden en kan de lijm loskomen.
- Plaats het fornuis op een harde en vlakke ondergrond (plaats het niet op een sokkel).
- De dampkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de aanbevelingen van de handleiding.
- Voor elk gebruik moet het fornuis waterpas geplaatst worden, dit is erg belangrijk om het vet op uniforme manier in de pan te verspreiden.

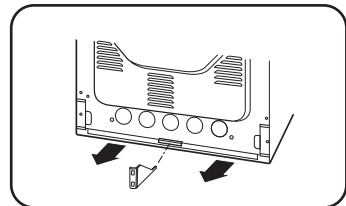
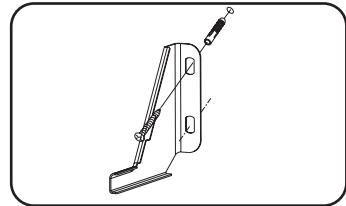
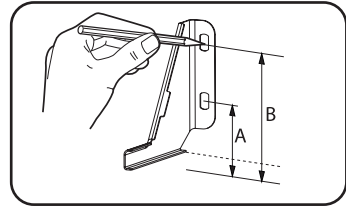
Om het toestel perfect waterpas te plaatsen, gebruikt u de afstelpoten, die toegankelijk zijn nadat de lade verwijderd werd. Bereik instellen van de poten +/- 5 mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 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 blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



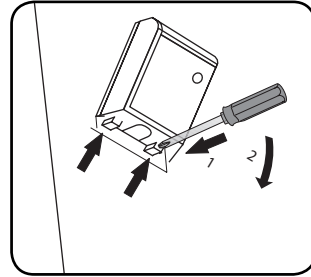
Aansluiting van het fornuis op de elektriciteitsinstallatie

Opmerking: De aansluiting op de elektrische installatie mag enkel door een erkend vakman gebeuren. Het is verboden de elektrische installatie te wijzigen of om te vormen.

Opmerking: Vergeet de aarding niet aan te sluiten op de aansluitklem die door dit symbool aangeduid wordt (⊕). De elektrische voeding van het fornuis dient voorzien te zijn van een noodschakelaar waarmee op eender welk moment de stroomtoevoer onderbroken kan worden. De minimale afstand tussen de contacten van de noodschakelaar is 3 mm.

Voorschriften voor de installateur

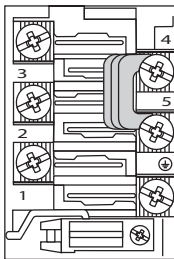
Het fornuis werd ontworpen voor een stroomtoevoer in driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmende elementen is 230V. Het is mogelijk het fornuis aan te passen aan een enkelfasige stroom (230V) via een gepaste vermindering (brug) uitgevoerd ter hoogte van de aansluitklem en volgens het aansluitschema hierna. Het schema van de aansluitingen is ook aanwezig naast de aansluiting van het fornuis. Om de aansluitklem te openen, verwijdert u het deksel en zet u druk met een platte schroevendraaier om de lipjes aan de zijkanten te deblokken. Pas ook de voedingsstroom aan het soort aansluiting en aan het nominaal vermogen van het fornuis aan. Het voedingsnoer dient bevestigd te worden aan de kabelklem van de aansluiting van het fornuis.



Vooraleer het fornuis aan te sluiten op de elektrische installatie, raadpleegt u de informatie op het kenplaatje en het aansluitschema.

Opmerking: de installateur is verplicht de gebruiker het aansluitingscertificaat van het fornuis te overhandigen.

Elke aansluiting anders dan diegene die op het schema vermeld wordt, kan het toestel beschadigen.



SCHEMA MET DE MOGELIJKE AANSLUITINGEN

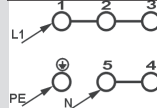
Opmerking: De spanning van de verwarmende elementen is 230V.

Opmerking: Bij elke aansluiting dient de aarding steeds op de aansluitklem bij het symbool PE te gebeuren

Aanbevolen
soort
aansluitkabel

1 Bij een netwerk van 230 V: de enkelfasige aansluiting met een neutrale draad, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aarding op PE

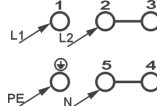
1N~



H05VV-F3G4
3 X 4 mm²

2 Bij een netwerk van 400/230 V de tweefasige aansluiting met een neutrale draad, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aarding op PE

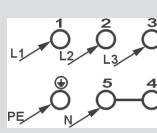
2N~



H05VV-F4G2,5
4 X 2,5 mm²

3 Bij een netwerk van 400/230 V: de driefasige aansluiting met een neutrale draad, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de fasedraden worden aangesloten op 1, 2 en 3, neutrale draden op 4 en 5, aarding op PE

3N~



H05VV-F5G1,5
5 X 1,5 mm²

Fasedraad - L1=R, L2=S, L3=T; N - neutrale draad; PE - aarding

Voor het eerste gebruik van het fornuis

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, maak de lade leeg, maak de oven schoon zodat alle resten van producten die gebruikt werden om de oven te beschermen verwijderd worden.
- Verwijder alle accessoires van de oven en maak schoon met warm water met detergens.
- Zet de ventilatie van de ruimte aan of open een raam.
- Verwarm de oven in de natuurlijke convectie-modus gedurende 30 minuten op 250°C, verwijder al het vuil en was zorgvuldig.
- Maak de binnenzijde van de oven zorgvuldig schoon.

Maak de binnenzijde van de oven enkel schoon met warm water en een kleine hoeveelheid detergens.

Opmerking: Voor fornuizen uitgerust met een elektronische programmaregelaar zal, eens het toestel aangesloten is op de elektriciteit, de melding "0.00" op het scherm verschijnen. Stel het juiste uur in. (Zie "handleiding van de programmaregelaar").

Wanneer het uur niet ingesteld is, zal de oven niet werken.

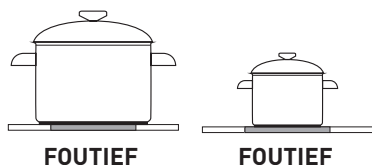
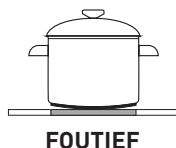
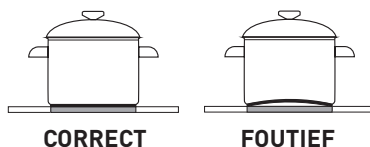
Bediening van de kookzones van de vitrokeramische kookplaat.

Voor informatie over de verschillende soorten kookzones, raadpleegt u het hoofdstuk "Technische specificaties van het toestel".

Keuze van het recipiënt

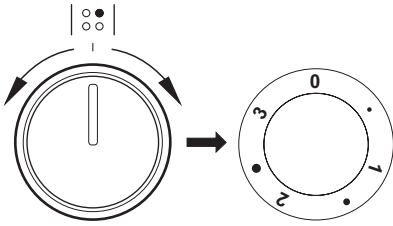
Een juist gekozen recipiënt is een recipiënt waarvan de afmeting en de vorm van de bodem ongeveer overeenkomt met de kookzone. **U mag geen kommen gebruiken met een concave of convexe bodem.** Pas het deksel aan de afmetingen van het recipiënt aan. We raden aan recipiënten met een dikke bodem te gebruiken.

Vuile kookzones en vuile recipiënten maken een optimaal gebruik van de warmte onmogelijk.



Keuze van het vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert naargelang de kookzones. Om het vermogensvermogen aan te passen; volstaat het de knop naar links of naar rechts te draaien.

Posities van de knop**0 Uit**

- Minimum, opwarmen gerechten

1 Groenten stoven, zachtjes koken

- Soep koken en grote hoeveelheden voedsel bereiden

2 Traag bakken

- Vlees en vis aanbakken

- 3 Maximum, snelle temperatuurstijging, snel koken, snel bakken**

**OPMERKING**

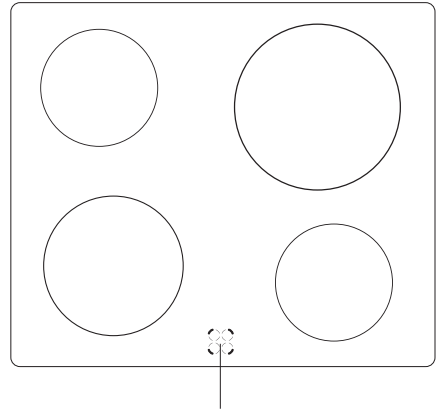
Om een kookzone in te schakelen, draait u de knop in wijzerzin. Wanneer u de knop in de tegenwijzerzin draait, kan u het aansteekmechanisme beschadigen.

Aanduiding van de temperatuur van de verwarmingszone

Wanneer de temperatuur van de verwarmingszone hoger is dan 50°C gaat het bijhorende lampje branden.



Het brandende lampje informeert de gebruiker dat de kookzone warm is, om zo elk onvrijwillig contact met het warme oppervlak te vermijden.

Gedurende ongeveer 5 à 10 minuten behoudt de verwarmingszone de restwarmte die gebruikt kan worden om gerechten op te warmen of om ze warm te houden, zonder de kookzone opnieuw aan te zetten.



Temperatuur aanduiding van de kookzone

Werking van de programmaregelaar**Symbolen weergegeven op het scherm**

   De symbolen komen overeen met verschillende functies.

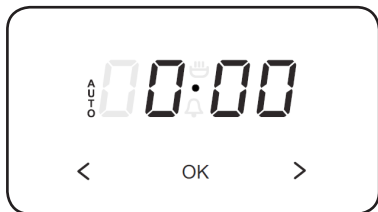
OK Keuzetoets van de programmaschakelaar.

< Toets « - ».

> Toets « + ».

Instellen van het uur

Nadat u het toestel in het stopcontact steekt of na een stroomonderbreking knippert de weergave van het uur op « 0.00 ».



• Druk op OK en het  zal op het scherm verschijnen,

• Stel het uur in met de toetsen < en >.

7 seconden na het instellen van het uur, worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt het scherm met knipperen.


Om het uur te wijzigen drukt u gelijktijdig op de knoppen < en > om het uur dat aangegeven staat op het scherm te laten knipperen. Vervolgens kunt u het uur corrigeren met de toetsen < en >.

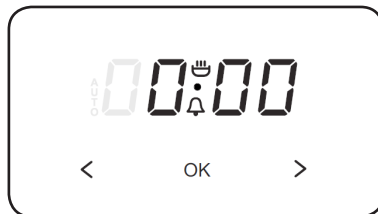
Opmerking: De oven kan aangezet worden nadat het symbool op het scherm verschijnt.


Timer


De timer kan op eender welk moment geactiveerd worden, ongeacht de status van de andere functies van de programmaschakelaar. Deze kan ingesteld worden van 1 minuut tot 23 uur en 59


minuten. Om de timer in te stellen, gaat u als volgt te werk:

• Druk op OK. De symbool  knippert op het scherm:



• Stel de tijd van de timer in met de toetsen < en >. De geselecteerde tijd van de timer verschijnt samen met de geactiveerde functie op het scherm .

Wanneer de tijd voorbij is, weerklinkt er een signaal en  knippert

• Druk op de toetsen OK, < of > om het geluidssignaal te onderbreken , de weergave verdwijnt en het scherm geeft het uur weer.

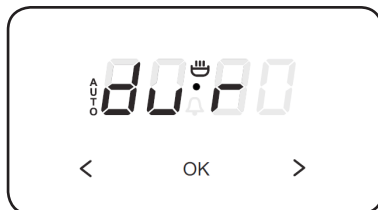
Opmerking: Wanneer het geluidssignaal niet manueel uitgeschakeld wordt, stopt het automatisch na ongeveer 7 minuten.

Semi-automatische werking

Wanneer de oven op een bepaald uur moet stoppen, gaat u als volgt te werk:

• Stel de functieknop van de oven en de instelknop voor de temperatuur in op de gewenste parameters.

• Druk op de knop OK tot de weergave op het scherm begint te knipperen.



- Stel de gewenste kooktijd in met de toetsen < en > in een interval van 1 minuut tot 10 uur.
- De gekozen duur zal na ongeveer 7 seconden opgeslagen worden, het scherm zal opnieuw het uur weergeven en de AUTO-bereidingsmodus zal geactiveerd worden.

Eens de geselecteerde tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal weerklinkt en de bereidingsmodus AUTO begint te knipperen.

- Draai de bedieningsknoppen van de oven en voor het instellen van de temperatuur op de uitschakelpositie.
- Druk op de toetsen OK, < of > om het geluidssignaal te onderbreken, de AUTO-modus schakelt uit en het werkelijke uur wordt weergegeven op het scherm.

Automatisch werking

Wanneer de oven op een bepaald moment dient in te schakelen en te stoppen op een bepaald uur, programmeer dan de bereidingstijd en het einduur:

- Druk op de toets OK tot de aanduidingen op het scherm beginnen knipperen:



- Stel de bereidingstijd in met de toetsen < en > voor de semi-automatische werking:
- Druk opnieuw op de toets OK tot de aanduidingen op het scherm beginnen knipperen:



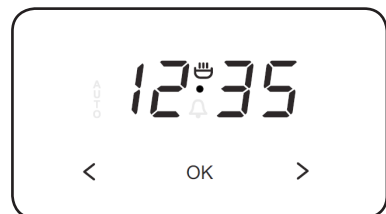
- Selecteer de eindtijd van de bereiding (stop) met de toetsen < en >. De maximale tijdsspanne is 23 uur en 59 minuten.

- Zet de functieknop van de oven en de knop om de temperatuur in te stellen op de gewenste posities voor de bereiding in de oven. De AUTO-functie wordt geactiveerd, de oven begint te werken op het uur dat overeenkomt met het verschil tussen het einde van de bereidingsduur en de geselecteerde bereidingstijd (wanneer de bereidingsduur bijvoorbeeld 1 uur is en het einde van de bereiding is ingesteld op 14u00, dan zal de oven automatisch inschakelen om 13u00).

Automatische werking

Bij het einde van de bereiding stopt de oven automatisch, het geluidssignaal weerklinkt en de bereidingsmodus AUTO begint te knipperen.

- Zet de functieknop van de oven en de knop om de temperatuur in te stellen op de positie 'uit'.
- Druk op de toetsen OK, < of > om het geluidssignaal te onderbreken, de AUTO-modus schakelt uit en het scherm geeft het werkelijke uur weer, bijvoorbeeld 12u35.



Wissen van de parameters

De opgeslagen parameters voor de timer of de automatische werking kunnen op eender welk moment verwijderd worden.

Wissen van de parameters - automatische modus:

- Druk gelijktijdig op de toetsen < en >.

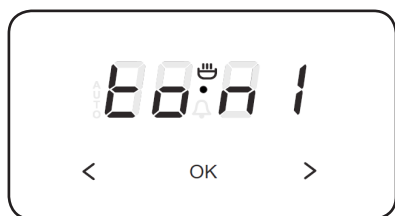
Wissen van de parameters van de timer

- Kies de functie van de timer met behulp van de toets OK.
- Druk opnieuw op de toetsen < en >.

Stel de tonaliteit van het geluidssignaal in

De tonaliteit van het geluidssignaal kan als volgt ingesteld worden:

- Druk gelijktijdig op de toetsen < en >
- Kies door op OK te duwen de functie «toon». De volgende aanduiding knippert op het scherm:



- MET de toets >, stelt u het tonaliteitsniveau in van 1 tot 3.

De functies van de oven het gebruik

De informatie over de uitrusting van de oven en de verwarmende elementen vindt u terug in de tabel van het hoofdstuk "Eigenschappen van het toestel" naargelang het model van de oven.

Oven met hetelucht (met ventilator en ringelement)

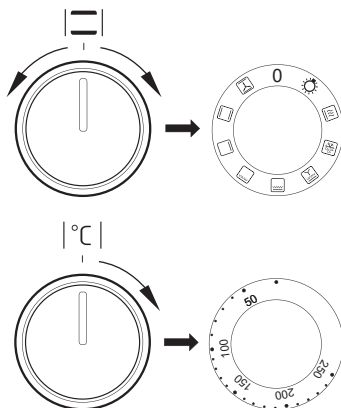
De oven wordt verwarmd met een weerstand bovenaan en onderaan, met hetelucht en/of de grill.

De oven wordt bediend met knoppen die toelaten de bereidingsmodus en de temperatuur te kiezen. Het is nodig (voor de goede werking van de oven) om de gewenste positie te kiezen in functie van het te bereiden gerecht.

De symbolen rond de knop komen overeen met de bijzondere functies van de oven.

Om de oven uit te schakelen zet u de knoppen op « I » / « 0 ».

Opmerking: de temperatuurstijging (van de weerstand enz.) gebeurt enkel nadat u één van de functies van de oven en de temperatuur geselecteerd hebt.



Posities van de bedieningsknop van de oven**Enkel de verlichting van de oven inschakelen**

Wanneer de knop op deze functie staat, schakelt enkel de verlichting van de oven aan.

**Snel verwarmen**

Het bovenste verwarmings-element, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.

**Ontdooiing**

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.

**Ventilator en supergrill**

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.

**Supergrill**

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.

**Enkel grill**

Deze functie laat toe stevigere gerechten te grillen die in het midden van de oven geplaatst zijn.

**Weerstand onderaan**

Deze functie gebruikt enkel de weerstand onderaan.

Deze functie laat toe de bodems van uw taart of gebak volledig te bakken.

**Natuurlijke convectie**

Deze functie laat toe gerechten op één niveau te bereiden.

**Natuurlijke convectie + ventilator**




Deze combinatie van functies maakt pizza's bakken makkelijker.

Controlelampje

Wanneer de oven aan staat, gaan twee lampjes branden, een oranje en een rood lampje. Het oranje lampje toont aan dat de oven aan staat. Het rode lampje dooft wanneer de oven de aangeduide temperatuur bereikt heeft. Wanneer het recept voorziet dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst dient te worden, wacht dan tot het rode lampje voor de eerste keer dooft. Tijdens de bereiding zal het lampje regelmatig doven en opnieuw gaan branden (stabiel houden van de temperatuur van de oven). Het oranje lampje gaat eveneens branden wanneer de gebruiker de functie "Verlichting van de oven" kiest.

Gebruik van de grill

De gerechten worden gegrild door infraroodstralen die door de gloeiende weerstand van de grill uitgezonden worden. Om de grill aan te zetten:

- draai aan de knop en zet op de juiste positie   

- laat de temperatuur van de oven gedurende ongeveer 5 minuten stijgen (deur van oven toe houden).
- Plaats de vetvanger met de schotel op het juiste niveau. Wanneer u het spit gebruikt, moet u een lager niveau van het spit selecteren om er de vetvanger onder te kunnen plaatsen.
- De deur van de oven sluiten.

Voor de temperaturen bij het gebruik van de grill, raadpleeg "Bereidingen met de oven - Praktische tips".



OPGELET

Houd de deur van de oven gesloten wanneer u de grillfunctie gebruikt.

Tijdens het gebruik van de grill kunnen de toegankelijke delen van de oven warm worden. Houd kinderen uit de buurt.

Opmerking: Het is verboden de elektrische grill te gebruiken tijdens de werking van de brander van de oven.

Bereidingen in de oven - Praktische tips

Gebak

- Voor de bereiding van uw gebak/taarten raden we u aan de vetvanger die bij het toestel geleverd wordt te gebruiken of de bakplaat op de grill te zetten.
- Het is ook mogelijk bakvormen of vetvangers te gebruiken die u in de winkel kunt kopen. Het volstaat deze op de grill te plaatsen. We raden u aan zwarte vetvangers te gebruiken voor uw gebak, aangezien deze de warmte beter geleiden en de bereidingstijd verminderen.























- Wanneer u de heteluchtoven gebruikt, hoeft u de oven niet voor te verwarmen. In het tegengestelde geval, dient de oven voorverwarmd te worden vóór u het gebak in de oven zet.
- Controleer voor u het gebak/ de taart uit de oven haalt de garing met een houten prikker (Steek de prikker in het deeg. Als de prikker er droog en schoon uitkomt, is het klaar).

• We raden aan het gebak/de taart nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan nadat u deze uitschakelde, aangezien de bereidingstemperatuur met hetelucht ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij een conventionele oven (gebruik van de weerstand onderaan en bovenaan).

- De aanduidingen op de bereidingstabel hieronder zijn indicatief en elke gebruiker kan deze wijzigen volgens zijn/haar ervaringen en culinaire voorkeuren.
- Wanneer de informatie die in recepten gegeven wordt, erg verschilt van de waarden die in deze handleiding staan, gelieve dan de handleiding te volgen.

Bakken en braden van vlees

- De oven is geschikt voor het bereiden van porties vlees waarvan het gewicht groter is dan 1 kg. We raden aan kleinere stukken te bereiden op de kookplaat.
- We raden aan hittebestendige recipiënten te gebruiken. De handvatten dienen eveneens bestand te zijn tegen de hoge temperaturen.
- Normaal gezien dient het vlees minstens één keer gedraaid te worden halverwege de bereiding. Het gebrad dient eveneens met saus of warm gezouten water overgoten te worden. Besprenkel het gebrad niet met koud water.

| Soort gebak of gerecht | Werking van de oven | Temperatuur °C | Niveau (1-4) | Duur [min] |
|--|--|----------------|--------------|------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 20 - 40* |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules



OPMERKING

De aanduidingen in deze tabel zijn benaderingen en elke gebruiker kan deze wijzigen in functie van zijn ervaringen en culinaire voorkeuren.

Reiniging en onderhoud van het fornuis

Om de levensduur van het fornuis te verlengen dient de gebruiker het correct en volgens de aanbevelingen van de fabrikant te onderhouden.

Haal de stekker steeds uit het stopcontact en let erop dat alle knoppen op « • » / « 0 » staan vooraleer over te gaan tot het schoonmaken van het toestel. Wacht tot de kookplaat afgekoeld is voor u start met schoonmaken.

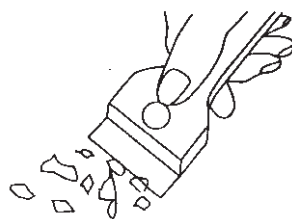
Vitrokeramische kookplaat

- De kookplaat dient na elk gebruik schoongemaakt te worden. We raden aan de plaat in de mate van het mogelijke schoon te maken wanneer ze nog lauw is (wanneer het lampje van de restwarmte gedoofd is). Vermijd de kookplaat erg vuil te maken en vermijd in het bijzonder vloeistoffen te laten verbranden wanneer ze overlopen.

- Gebruik geen schuurmiddelen, zoals schuurpoeder met bijtende producten, schuurpasta's, schuursteentjes, schuursponsjes, staalwol enz. Ze kunnen het oppervlak van de kookplaat bekrassen en onomkeerbare schade veroorzaken.

Het is verboden chemische producten die te veel schuurmiddelen bevatten te gebruiken.

- Vuil dat erg aan de kookplaat plakt, kan met een speciale spatel van de kookplaat geschrapt worden. Let erop het kader van de keramische plaat niet te beschadigen.



Schraper voor fornuizen

Opmerking: let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

- We raden aan speciale schoonmaakmiddelen en vloeistoffen en emulsies te gebruiken die het vet verwijderen. We raden aan zeker schoonmaak- en onderhoudsmiddelen te gebruiken die speciaal voor vitrokeramische toestellen ontworpen werden. Wanneer u deze niet gebruikt, raden we het gebruik van warm water en een schoonmaakmiddel aan.

- Gebruik voor het schoonmaken een zachte fijne doek die goed vocht opneemt.

- De vitrokeramische plaat dient zorgvuldig drooggewreven te worden na elke reinigingsbeurt.

- Let er in het bijzonder op de vitrokeramische kookplaat niet te beschadigen, geen diepe krassen noch barsten te maken door metalen deksels of andere voorwerpen met scherpe randen.



OPMERKING

Gebruik geen schuurmiddelen om het toestel te onderhouden.

Gebruik enkel warm water met een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel of ruitenreiniger om het frontpaneel schoon te maken. Geen middelen om te schrobben gebruiken.

Oven

- De oven dient na elk gebruik schoongemaakt te worden. Steek de verlichting aan bij het schoonmaken voor een betere zichtbaarheid van de te reinigen zone.

- Maak de binnenzijde van de oven alleen schoon met water en een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel.

- Maak na het schoonmaken de binnenzijde van de oven perfect droog.

- Maak de onderdelen in email warm met warm water met afwasmiddel.

- Gebruik geen vloeistoffen die organische zuren (bijv. citroenzuur) bevatten aangezien deze blijvende vlekken kunnen veroorzaken of het keramisch email kunnen doen verbleken.

De draadroosters van de oven kunnen makkelijk gedemonteerd worden.

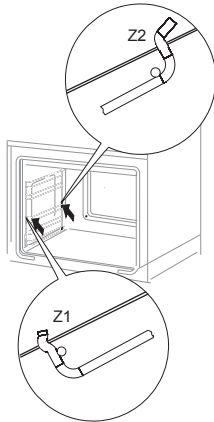
**OPGELET**

Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

Om ze schoon te maken verwijdert u de haak vooraan van de glijgoot (Z1); u spreidt deze lichtjes en verwijdert de haak achteraan (Z2). Na het schoonmaken van de draadroosters plaatst u deze terug in de bevestigingsopeningen en

laat u de haken er in glijden (Z1 en Z2).



Verwijderen van de glijgoten

Reiniging door katalyse

De oven is uitgerust met wanden die bedekt zijn met een specifiek, zelfreinigend email. Dankzij dit email zullen aanbaksels, vet of kookresten automatisch verwijderd worden, op voorwaarde dat ze niet ingedroogd of verkoold zijn. Om een lange reiniging van de oven door katalyse te vermijden, dienen de voedingsresten en vetten zo snel mogelijk gereinigd te worden, voordat ze ingedroogd of verkoold zijn. Om over te gaan tot

de automatische reiniging van de oven, laat u deze 1 uur ingeschakeld en stelt u de temperatuur in op 250°C. Wanneer er niet veel aanbaksel is, kan deze duur verkort worden.



ATTENTION

Tijdens het reinigen kunnen de oppervlakken warmer dan gewoonlijk worden. Houd kinderen uit de buurt.

Belangrijk!

De reiniging door katalyse brengt een groot energieverbruik met zich mee. We raden dus aan de hoeveelheid aanbaksel te controleren alvorens over te gaan tot de reiniging. Wanneer de gebruiker een afname van het rendement van de platen in katalytisch email vaststelt, kan hij deze vervangen

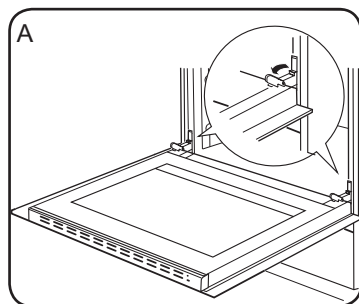
via de klantendienst. Wanneer u een traditionele reinigingsmethode kiest, mag u niet vergeten dat het zelfreinigende email niet bestand is tegen wrijving en dient u het gebruik van schuurmiddelen of ruwe doeken te voorkomen.

Hoe de deur verwijderen

Om de binnenkant van de oven makkelijker schoon te kunnen maken, kunt u de deur verwijderen. Hiervoor moet u de deur openen, en de scharnierbescherming naar boven verplaatsen (Afb. A). Sluit de deur vervolgens een beetje, til ze op en verwijder ze door ze naar voren te trekken.

Om de deur na het schoonmaken terug te plaatsen herhaalt u dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde. Bij het monteren van de deur let u er op de bevestiging in de groef van het

scharnier te plaatsen. Eens de deur gemonteerd is, laat u het beschermingselement zakken en zet u het goed vast. Wanneer dit element in een verkeerde positie zit, kan dit het scharnier beschadigen bij het sluiten van de deur.



Verplaatsen van de scharnierbeschermingen

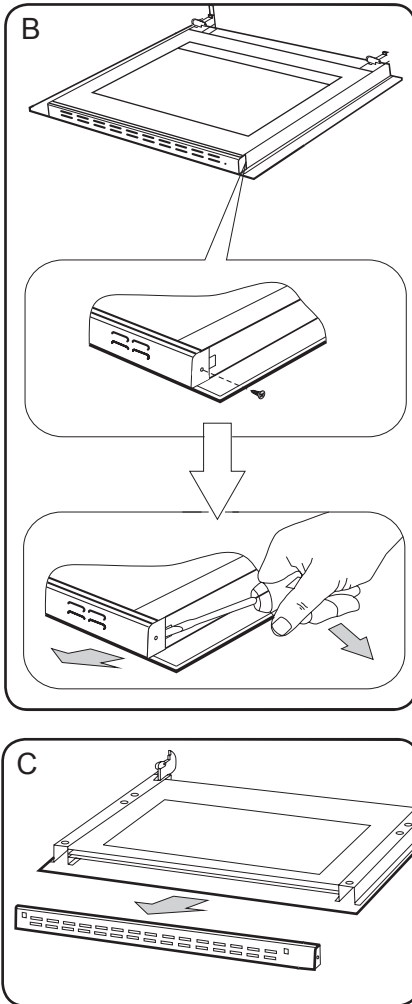
Hoe het binnenraam verwijderen

1. Schroef met een kruiskopschroevendraaier de vijzen op de bovenrand van de deur los (Afb. B).

2. Schuif de bovenrand van

de deur met behulp van een platte schroevendraaier en til lichtjes op aan de zijkanten (Afb. B, C).

los van de bevestiging (in het onderste gedeelte van de deur).



3. Haal het binnenvenster

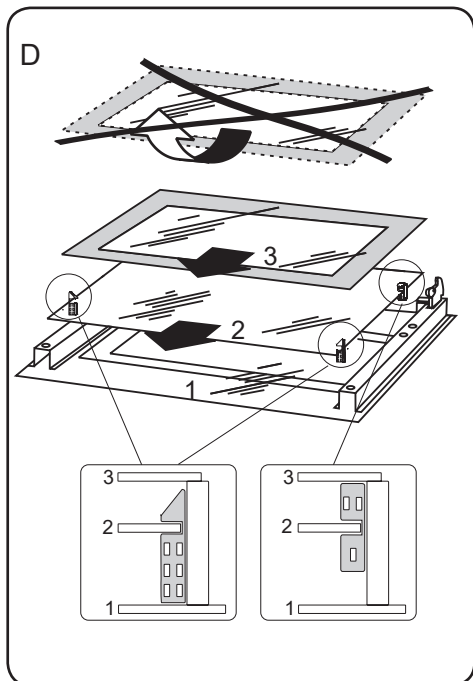
OPGELET

R i s i c o o p
 beschadiging bij het
 bevestigen van de
 vensters. Verwijder
 het venster door
 het opzij te
 schuiven, til het
 niet op

Verwijder het binnenvenster (schema D).

4. Maak het venster schoon met warm water met een beetje reinigingsmiddel.

Voor het terugplaatsen van het venster volgt u de handelingen van het demonteren in omgekeerde volgorde. Het gladde deel moet bovenaan zitten.



Hoe de gloeilamp voor de verlichting van de oven vervangen



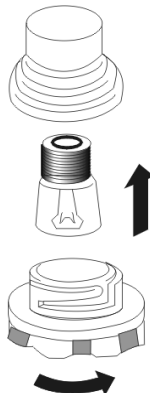
OPGELET

Om elektrocutie te vermijden controleert u vooraleer de lamp te vervangen of het toestel uit staat.

- Zet alle knoppen op « • » / « 0 » en haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.

- Schroef los, maak het deksel schoon en maak zorgvuldig droog.

- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters: spanning 230 V, vermogen 25 W, schroefdraad E14



- Zet de gloeilamp goed in de lamphouder en schroef correct vast.
- Zet het deksel vast.



OPGELET

Zorg ervoor dat u de halogeenlamp niet rechtstreeks met de vingers aanraakt.

Noodsituaties

Bij elk noodgeval dient u:

- de knoppen van het kookvuur dicht te draaien.
- het toestel uit het stopcontact te halen.
- de klantendienst te contacteren.

Kleine storingen kunnen opgelost worden door de gebruikers m.b.v. onderstaande tabel. Vooraleer de klantendienst te contacteren, raadpleegt u deze tabel:

| PROBLEEM | REDEN | OPLOSSING |
|---|--|--|
| 1. Het toestel werkt niet. | Onderbreking van de elektrische stroomtoevoer. | Controleer de zekering in de elektrische kast van het huis, sluit opnieuw aan of vervang. |
| 2. De indicator van de programmaregelaar geeft het uur « 0.00 » weer. | Het toestel werd uit het stopcontact gehaald of de stroomtoevoer werd onderbroken. | Stel het uur van de programmaregelaar in (bekijk de handleiding van de programmaregelaar). |
| 3. De verlichting van de oven werkt niet. | Gloeilamp losgeschroefd of verbrand. | Schroef de gloeilamp vast of vervang ze (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). |

Energiebesparende tips



Verantwoord energieverbruik is een bron van besparing, maar ook erg belangrijk voor ons milieu. Laten we de uitdaging energie te besparen bekijken! Ziehier enkele tips:

- **Gebruik geschikte recipiënten.**
Kommen met een platte en dikke bodem kunnen ervoor zorgen tot 1/3 energie te besparen. Vergeet niet de deksels te gebruiken, anders wordt het energieverbruik vier keer groter!
- **Kies een kom die aangepast is aan de oppervlakte van de kookzone.**

De diameter van de bodem van de kom dient de verwarmingszone volledig te bedekken.

- **Houd de kookzones van het fornuis en de bodems van de kommen schoon.**
Vuil hindert de warmteoverdracht, vuil dat erg verbrand is, vereist vaak het gebruik van producten die moeilijk afbreekbaar zijn voor het milieu.
- **Vermijd het deksel te vaak op te tillen.**
- **Vermijd eveneens de deur van de oven te vaak te openen.**
- **Zet de kookplaat op tijd uit en gebruik de restwarmte.**

Wanneer de bereidingsduur lang is, schakelt u de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereiding uit. Hierdoor bespaart u tot 20% energie.

- **Gebruik de oven enkel voor uw grotere schotels.**

Het bereiden van vlees kleiner dan 1 kg kost minder energie wanneer u deze op de kookplaat klaar maakt.

- **Gebruik de restwarmte van de oven.**

Indien de bereidingstijd langer is dan 40 minuten, schakel de oven dan 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Opmerking: Wanneer u een timer gebruikt, stel dan een kortere bereidingstijd in.

- **Gebruik hete lucht voor het bereiden en houd de deur dicht.**

- **Sluit de deur van de oven goed.**

De warmte ontsnapt via het vuil op de dichtingen van de deur. Maak deze zeker schoon.

- **Bouw het fornuis niet in vlak naast koelkasten / diepvriezers.**

Dit zorgt voor een onnodige stijging van het energieverbruik.

Uit de verpakking halen

Om het toestel veilig te transporteren, wordt het met beschermingen ingepakt.

Gelieve de onderdelen van de verpakking te recyclen in overeenstemming met de geldende milieuvorschriften.



Alle verpakkingsmaterialen zijn onschadelijk voor het milieu, 100% recyclebaar en zijn voorzien van het juiste sorteersymbool.

Opmerking: De verpakkingsmaterialen (zakjes in polyethyleen, stukken piepschuim enz.) dienen buiten het bereik van kinderen gehouden te worden bij het uitpakken.

Verklaring van de fabrikant

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de voornaamste eisen van de volgende Europese richtlijnen:

- richtlijn laagspanning 2014/35/CE,,
- richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/CE,
- richtlijn voor « Eco-ontwerp » 2009/125/CE, bijgevolg is het product gemarkeerd **CE** en kreeg het een conformiteitsverklaring die ter beschikking gesteld is van de autoriteiten voor markttoezicht.

Verpakking en milieu

Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport.

Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat 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

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

Maak het afgedankte apparaat onmiddellijk onbruikbaar. Haal de stekker uit het stop-contact en knip het snoer af. Verwijder of maak de knip- of veersluitingen permanent onbruikbaar voordat u het apparaat afdankt. Dit voorkomt dat kinderen in het apparaat opgesloten raken, wat tot levensgevaarlijke situaties kan leiden. Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bijkunnen.

¡Muchas gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG son sinónimo de un fácil manejo, de unas prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que use este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



| | | | |
|----------|-------------------------------------|-----|--|
| A | Antes de utilizar el aparato | 72 | Instrucciones de seguridad |
| B | Presentación del aparato | 81 | Descripción del aparato |
| | | 81 | Características técnicas |
| | | 82 | Accesorios de la cocina |
| | | 82 | Datos técnicos |
| C | Utilización del aparato | 84 | Instalación |
| | | 86 | Antes de la primera utilización de la cocina 92 |
| | | 86 | Botones de los fuegos de la placa de cocina de vitrocerámica |
| | | 90 | Las funciones del horno y su utilización |
| D | Información práctica | 92 | Cocción en el horno - consejos prácticos |
| | | 94 | Limpieza y mantenimiento de la cocina |
| | | 101 | Situaciones de urgencia |
| | | 101 | Consejos para el ahorro de energía |
| | | 102 | Desembalaje |
| | | 102 | Declaración del fabricante |
| | | 103 | Cómo desechar su antiguo aparato |

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



Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.

Estimados clientes,

La cocina Valberg combina a la perfección una utilización fácil junto a una eficacia óptima. Después de haber leído este manual, no tendrá ningún problema para utilizar sus funcionalidades.

Una vez que el producto sale de fábrica, antes de ser embalado, la cocina ha pasado todas las pruebas de seguridad y compatibilidad.

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez. Respete las indicaciones para evitar cualquier utilización incorrecta.

Conserve este manual en un lugar accesible.

Si respeta las recomendaciones de este manual no sufrirá riesgos importantes.



ATENCIÓN

Utilice el aparato sólo después de haber leído este manual.

La cocina ha sido diseñada para un uso doméstico exclusivamente.

El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones sin consecuencias en el funcionamiento del aparato.

Instrucciones de seguridad



ATENCIÓN

Los principios y las disposiciones contenidos en este manual deben aplicarse obligatoriamente.

No permita que las personas que no hayan leído este manual usen la cocina.

Instalación

• Los materiales del embalaje (por ejemplo: los films de plástico, el poliestireno) representan un peligro para los niños: **¡riesgo de asfixia!**

Manténgalos alejados del alcance de los niños

• Si está correctamente instalado, su producto responde a todas las exigencias de seguridad

previstas para esta categoría de producto. Sin embargo, debe prestar una atención especial a la parte inferior del aparato, ya que no se ha diseñado para tocarse y puede presentar bordes cortantes o rugosos, susceptibles de provocar heridas.

- Este aparato pesa mucho; tenga cuidado cuando lo desplace.
- Este aparato es frágil. Transpórtelo en su posición de utilización, tenga cuidado cuando lo desplace y lo instale.
- Cuando lo desembale, compruebe que el aparato no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y contacte con su punto de venta.
- Después de haber instalado el aparato, asegúrese de que no pisa el cable de alimentación eléctrica.

- Para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble, corporal, etc.), la instalación, las conexiones a la red eléctrica, la puesta en servicio y el mantenimiento de su aparato se deben realizar por un profesional cualificado.



ADVERTENCIA

Antes de acceder a los bornes de conexión, debe desconectar de la red eléctrica todos los circuitos de alimentación.

- Si la instalación eléctrica de su hogar necesita una modificación para poder conectar su aparato, llame a un electricista cualificado.
- En el caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar a través de un interruptor de corte omnipolar, que asegure un corte completo en caso de

condiciones de sobretensión de categoría III.

• **Instrucciones de puesta a tierra:**

este aparato se debe conectar a tierra. En caso de mal funcionamiento o de interrupción, la toma de tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía a la corriente eléctrica de menor resistencia. Este aparato está equipado con un cable provisto de un conductor de puesta de tierra y una toma de puesta a tierra. La toma se debe enchufar a una toma de pared apropiada instalada y puesta a tierra de conformidad con la reglamentación local.

Utilización

• Este aparato se debe utilizar exclusivamente para el uso para el que ha sido destinado, es decir, para la cocción doméstica de productos alimenticios.

Cualquier otro uso del aparato se considerará como inapropiado y, consecuentemente, peligroso. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por un uso inadecuado o incorrecto del aparato.

• Se prohíbe modificar las características técnicas o intentar modificar el aparato sea de la manera que sea.

• Las personas (incluidos los niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas así como las personas con falta de experiencia y conocimientos, no deben usar este aparato salvo si están vigiladas por una persona que se responsabilice de su seguridad o se les haya dado las instrucciones necesarias antes de usar el aparato.

- Vigile que los niños no jueguen con este aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o un conjunto especial que su fabricante o el servicio de postventa le pueden proporcionar.
- Desenchufe siempre el aparato antes limpiarlo o de limpiar por debajo del mismo, así como cuando cambie la bombilla de iluminación; tenga la misma precaución cuando desplace el aparato o cuando limpie el suelo, por debajo del aparato.
- No enchufe el aparato a una toma de corriente no protegida contra las sobrecargas (fusible).
- Nunca utilice regletas de enchufes o alargaderas para enchufar el aparato.
- El aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema distinto de mando a distancia.
- No deje sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables en el aparato.

ADVERTENCIA:

Mantenga despejadas las aberturas de ventilación en la carcasa del aparato o en la estructura donde encastrarlo.

Si la superficie de la placa está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante la utilización o cuando se esté utilizando el grill. Se recomienda mantener alejados a los niños.

- Para evitar riesgos de explosión y de incendio, no coloque productos inflamables u objetos empapados de productos inflamables sobre el aparato ni cerca del mismo.
- Si su cocina dispone de una tapa, es conveniente quitar cualquier resto de comida antes de abrirla.
- Si su cocina dispone de una tapa, es conveniente dejar que se enfríe la placa de cocina antes de cerrarla.
- Los fuegos no se deben poner en funcionamiento en vacío, es decir, sin recipientes.
- Después de usarla, apague la placa de cocina con su botón. No confíe sólo en el detector de recipientes.
- Las placas de cocina de vitrocerámica pueden tener fuegos halógenos, en todos los casos y de forma general, no los fije.
- No use su placa de cocina de inducción para calentar la habitación.
- No raye la placa de cocina con objetos puntiagudos. No use la placa como superficie de trabajo.
- Después de su uso, apague el interruptor de control.
- No utilice jamás este aparato si el cable de alimentación, el panel de control o las partes de vidrio están dañadas de forma que el interior del aparato sea accesible.

- Asegúrese de que los aparatos o sus cables de alimentación no estén en contacto directo con el aparato caliente, ya que su aislamiento no resiste las temperaturas elevadas.
- Utilice una batería de cocina adaptada y compatible con su aparato: fuegos de gas, placa vitrocerámica o placa de inducción.
- Está prohibido utilizar recipientes que tengan una base estropeada o afilada que pudiese dañar la placa.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocina ya que pueden calentarse.
- Los líquidos derramados en la placa de cocina se deben limpiar antes de ponerla en funcionamiento.
- El azúcar calentado a altas temperaturas, en particular, si entra en contacto con la placa vitrocerámica o de inducción puede provocar daños irreversibles.
- La grasa sobrecalentada puede arder rápidamente. Por ello, vigile permanentemente lo que esté cocinando con mucho aceite o grasa.
- No prepare jamás alimentos en recipientes de aluminio o de plástico en los quemadores calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni hojas de aluminio en los fuegos calientes.
- Evite colocar recipientes húmedos en la placa de vitrocerámica o de inducción, ya que pueden provocar daños irreversibles en ésta (manchas indelebles).
- El aparato se calienta durante su utilización.

No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno.

- No coloque objetos con un peso superior a 15 kg sobre la puerta del horno abierta ni objetos que superen los 25 kg de peso sobre la placa de cocina.

- Está prohibido guardar en el cajón recipientes u otros elementos así como materiales inflamables ya que la temperatura en el interior puede ser muy importante.

- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua: apague el aparato y luego cubra las llamas por ejemplo con una tapadera o con una cubierta protectora antifuego.

- No utilice paños abrasivos o utensilios metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal, puesto que podría rayar la superficie incluso

hasta el punto de agrietar el cristal.

- El uso de aparatos de limpieza con vapor está formalmente prohibido para la higiene de la cocina.



ATENCIÓN

No deje caer objetos pesados o afilados en la placa de cocina. Si la superficie está agrietada o resquebrajada, desconecte el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio postventa.

Mantenimiento

- Antes de usar la limpieza automática por catálisis, debe retirar las salpicaduras más importantes. Consulte el párrafo "Limpieza y

mantenimiento de la cocina" que indica qué utensilios deben dejarse en el horno durante la limpieza.



ATENCIÓN

No coloque objetos sobre la superficie de cocción: riesgo de incendio.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar la cocina o la placa de cocina.

- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar las placas de vitrocerámica, de inducción o la puerta de cristal del horno ya que podrían arañar la superficie y romper el cristal.



ATENCIÓN

Las personas que posean objetos metálicos en el cuerpo (marcapasos) no deben acercarse a la placa de cocina cuando esté funcionando; se recomienda consultar al médico antes de usar la placa de cocina.

Reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.

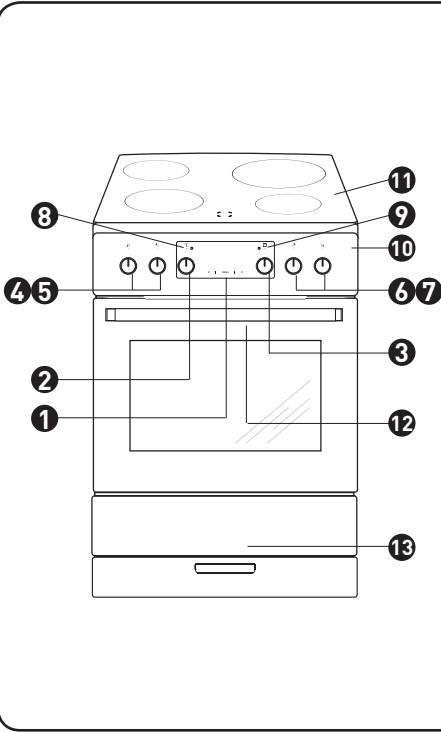
- En caso de avería en el aparato, no intente repararla usted mismo. Las reparaciones llevadas a cabo por personal inexperto pueden provocar daños. Diríjase al servicio de postventa de su distribuidor.

Español Solicite las piezas de recambio certificadas por el fabricante.

ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de cambiar la lámpara para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Descripción del aparato



- 1 Programador electrónico
- 2 Botón de ajuste de la temperatura del horno
- 3 Botón de los programas del horno
- 4 5 6 7 Botones de los fuegos de la placa de cocina
- 8 Luz de control del termostato
- 9 Luz de control del horno
- 10 Luz de control del bloqueo de la puerta del horno
- 11 Placa vitrocerámica
- 12 Tirador de la puerta del horno
- 13 Cajón

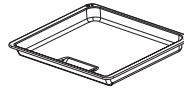
Características técnicas

Esta tabla le permitirá familiarizarse con las partes de su cocina.

| Tipo de aparato | Fuegos de la placa de cocina | Elementos calefactores del horno | Partes de la cocina | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| VALBERG 961139 VC 60 4MFC X373P | zona de calentamiento 14,5 cm, 1200 W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | zona de calentamiento 18 cm, 1800 W | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | zona de calentamiento 21/12 cm, 2200 W | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | resistencia superior 900 W / resistencia inferior 1100 W | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | resistencia circular 2000 W | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | resistencia del grill 2000 W | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | programador electrónico | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | luz del horno | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| | soportes de varillas metálicas | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | |
| | limpieza por catálisis | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | |
| | rejilla | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | bandeja profunda | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | |
| | bandeja para pastelería | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | |
| cajón | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | |
| tapa de metal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tapa de cristal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Accesorios de la cocina

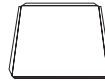
Bandeja profunda



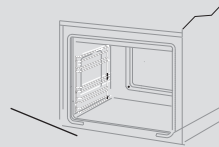
Rejilla



Bandeja para
pastelería



Soporte de varillas
metálicas




Datos técnicos

| | |
|---|---------------------------|
| Tensión nominal | 230 / 400V~50 Hz |
| Potencia nominal | 9,5 kW |
| Placa vitrocerámica | 6,4 kW |
| Dimensiones de la cocina (alto/ancho/profundidad) | 85 / 60 / 60 cm |
| Volumen útil del horno* | 65 litros |
| Clase energética | Ver etiquetado energético |
| Peso | Aprox. 45 kg |

El aparato cumple con las exigencias de la legislación de la UE, normas EN 60335-1, EN 60335-2-6

* según EN 50304

la capacidad depende de las partes que componen el horno. Se indica en las características técnicas y en la etiqueta de eficiencia energética.

| | | |
|--|--|-------------------|
| | Modelo del aparato | VC 60 4MFC X 373P |
| | Clase de eficacia energética ¹⁾ | A |
| | Consumo de electricidad ²⁾³⁾ en [kWh] | 0,79 |
| Fabricante: | Volumen útil ⁴⁾ en [L] | 65 |
|  | Dimensiones del horno ⁵⁾ | Grande |
| | Tiempo necesario para la cocción de cantidades normales ²⁾³⁾⁴⁾ en [min] | 44 |
| | Nivel de ruido en [dB(A) re 1 pW] | 52 |
| | La superficie de cocción máxima ⁴⁾ en [cm ²] | 1280 |

¹⁾ clases de eficacia energética en una escala de A (muy económica) a G (poco económica)

²⁾ para la función de calor por convección natural o por circuito forzado de aire

³⁾ carga normal

⁴⁾ según la norma EN 50304

⁵⁾ dimensiones según la siguiente escala: "pequeño" (de 12 a 34 L), "mediano" (de 35 a 64 L), "grande" (65 L y más)

Instalación

Acondicionamiento de la cocina

- El local o la cocina deben estar secos y ser fáciles de ventilar así como deben disponer de una ventilación eficaz y la colocación del aparato debe permitir un fácil acceso a todos los botones.

- La disposición de la cocina, de conformidad con los requisitos de la clase 1 o clase 1 subclase 2, permite que el aparato tenga en uno de los lados muebles altos o una pared. Los muebles para encastrar exigen el uso de revestimientos y colas resistentes a temperaturas de 100° C. En caso contrario, la superficie puede deformarse y el revestimiento se puede despegar.

- Coloque la cocina en un suelo duro y plano (no la coloque sobre un zócalo).

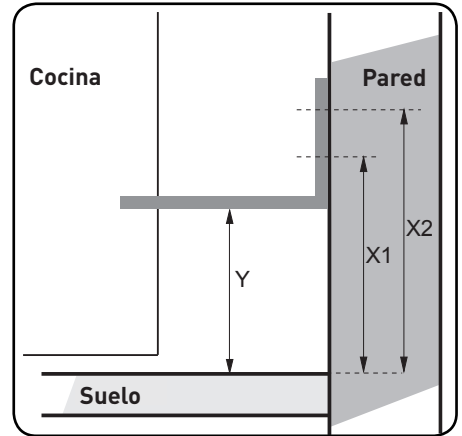
- Las campanas se deben instalar de conformidad con las recomendaciones de sus manuales de instrucciones.

- Antes de usarla, la cocina debe estar nivelada, lo cual es muy importante para que la grasa se distribuya de forma uniforme en la sartén.

Para nivelar a la perfección su aparato, utilice las patas ajustables a las que puede acceder si quita el cajón. Tramo de ajuste de las patas: +/- 5 mm.

Montaje de los soportes antivuelcos

Esta fijación se debe instalar para evitar cualquier desequilibrio de la cocina. Incluso cuando la fijación esté correctamente instalada, si un niño salta sobre la puerta abierta del horno podría hacer que la cocina se cayese.



Ancho de la cocina: 600 mm; alto: 850 mm

X1= 60 mm, X2=95 mm

Y= 30 mm

X - Altura de la fijación de pared

Y - Altura desde el suelo

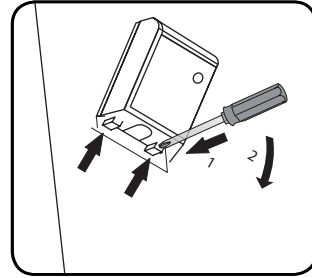
Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

Nota: La conexión a la instalación eléctrica sólo la puede realizar un profesional cualificado. Está prohibido realizar transformaciones o modificaciones de la instalación eléctrica.

Nota: No olvide conectar la toma de tierra al terminal de la cocina marcado por el símbolo (⏚). La alimentación eléctrica de la cocina debe tener un disyuntor de parada de urgencia que permita cortar la electricidad en cualquier momento. La distancia mínima entre los contactos del interruptor de parada de emergencia es de 3 mm.

Observaciones para el instalador

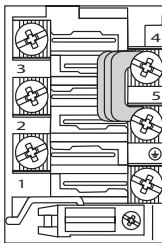
La cocina se ha diseñado para una alimentación de corriente alterna trifásica (400 V 3N-50 Hz). La tensión nominal de las resistencias es de 230 V. Es posible adaptar la cocina a una alimentación de corriente monofásica (230 V) por una reducción apropiada (puente) realizada a nivel del terminal, según el esquema de las conexiones de a continuación. El esquema de las conexiones también se presenta al lado de la conexión de la cocina. Para abrir el terminal, quite la tapa y presione con un destornillador plano para desbloquear las pestañas laterales. Adapte bien el cable de alimentación al tipo de conexión y a la potencia nominal de la cocina. El cable de alimentación debe fijarse al sistema de interrupción de tracción de la caja de conexiones de la cocina.



Antes de conectar la cocina a la instalación eléctrica, consulte la información de la placa de características y del esquema de conexiones.

Nota: El instalador está obligado a entregar al usuario «un certificado de conexión de la cocina a la instalación eléctrica».

Cualquier conexión distinta a la que se presenta en el esquema puede implicar el deterioro del aparato.



ESQUEMA DE LAS CONEXIONES POSIBLES

Nota: La tensión de las resistencias es de 230 V.

Nota: En todos los casos de conexiones, la toma de tierra debe estar conectada al terminal a nivel del símbolo \oplus PE.

| | | | Tipo de cable de conexión recomendada |
|---|--|---------|---|
| 1 | Caso de corriente de 230 V: la conexión monofásica con un cable neutro, los puentes van conectados con los bornes 1-2-3 y 4-5, toma de tierra en \oplus | 1N~ | H05VV-F3G4 3 X 4 mm ² |
| 2 | Caso de corriente de 400/230 V: la conexión bifásica con un cable neutro, los puentes van conectados con los bornes 2-3 y 4-5 toma de tierra en \oplus | 2N~ | H05VV-F4G2,5 4 X 2,5 mm ² |
| 3 | Caso de corriente de 400/230 V: la conexión trifásica con un cable neutro, los puentes se conectan con los bornes 4-5, los cables de fase van conectados a 1, 2 y 3, los cables neutros a 4 y 5, la toma de tierra en \oplus | 3N~ | H05VV-F5G1,5 5 X 1,5 mm ² |

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

Antes de la primera utilización de la cocina

- Retire todos los elementos del embalaje, vacíe el cajón, limpie el horno para suprimir los restos de todos los productos utilizados para protegerlo.
 - Quite todos los accesorios del horno y límpielos con agua caliente y un producto de limpieza.
 - Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
 - Caliente el horno en modo convección natural, a 250 °C, una duración media de 30 minutos, retire la suciedad y lávelo con cuidado.
 - Limpie el interior del horno con cuidado.
- Lave el interior del horno sólo con agua caliente y una pequeña cantidad de producto de limpieza.**
- Nota:** en el caso de cocinas equipadas con un programador electrónico, aparecerá en la pantalla el número "0.00" una vez que el aparato se haya enchufado a la red eléctrica. Hay que poner el reloj en hora. (Véase: «modo de empleo del programador»).
- Si el reloj no está en hora, el horno no funcionará.**

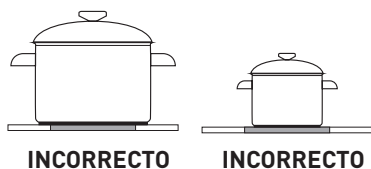
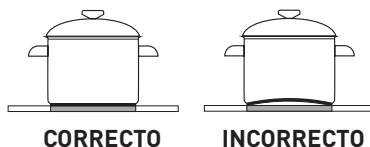
Botones de los fuegos de la placa de cocina de vitrocerámica

Consulte el apartado «Características técnicas del aparato» para informarse sobre los distintos tipos de fuegos.

Elección del recipiente

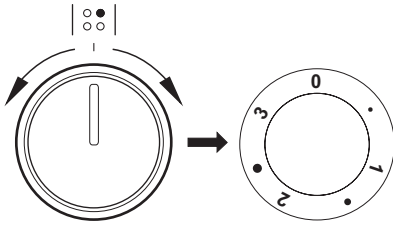
Un recipiente cuyo tamaño y forma de la base correspondan aproximadamente a la superficie de la zona de cocción será la mejor elección. **No use cacerolas de base cóncava o convexa.** Debemos adaptar bien la tapa del recipiente a su tamaño. Le recomendamos que utilice recipientes con una base gruesa.

Si los fuegos o los recipientes están sucios aunque sea poco imposibilitarán el uso óptimo del calor.



Elección de la potencia

La potencia calorífica varía según los fuegos. Para cambiar la potencia calorífica, basta con girar el botón a la derecha o a la izquierda.

Las posiciones del botón**0 Cerrado**

- Mínimo, recalentar los platos

1 Cocinar a fuego lento las verduras, cocinar lentamente

- Cocinar sopas, grandes cantidades de alimentos

2 Fritura lenta

- Dorar la carne, el pescado

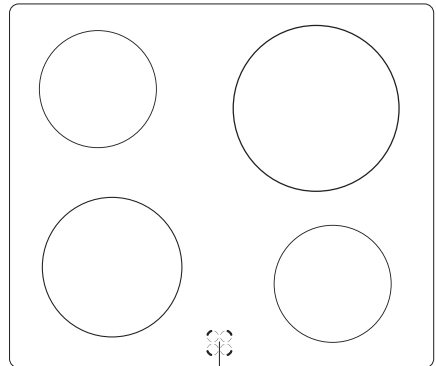
3 Máximo, subida de temperatura rápida, cocción rápida, fritura rápida**OBSERVACIONES**

Para encender un fuego, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj. Si gira el botón en sentido contrario, puede dañar el sistema de encendido.

Indicación de la temperatura de la zona de cocción

Si la temperatura de la zona de cocción es superior a 50° C, el indicador correspondiente a esta zona se encenderá. El indicador encendido informa al usuario de que el fuego está caliente, para que no lo toque accidentalmente con la superficie aún caliente.

Durante aproximadamente 5 o 10 minutos, la zona de cocción conservará el calor residual que puede usarse para recalentar los platos o para mantenerlos calientes sin volver a encender el fuego.



Indicadores de la temperatura del fuego

Funcionamiento del programador

Símbolos mostrados en la pantalla

☰ 🔔 ⏰ Símbolos correspondientes a las diferentes funciones.

OK Tecla para elegir las funciones del programador.

< Tecla «-».

> Tecla «+».

Puesta en hora del reloj

La hora "0.00" parpadea después de haber enchufado el aparato a la electricidad o después de un corte de alimentación eléctrica.



- Pulse OK y aparecerá el símbolo ☰ en la pantalla.

- Ajuste la hora del reloj con la ayuda de las teclas < y >.

7 segundos después de haber puesto el reloj en hora, los nuevos datos se memorizan y la pantalla deja de parpadear.

Para modificar la hora, pulse simultáneamente las teclas < y > para que comience a parpadear la hora indicada en la pantalla. Ahora es posible corregir la hora con las teclas < y >.

Nota: el horno se puede poner en funcionamiento después de la aparición del símbolo en la pantalla.

Temporizador

El temporizador se puede activar en cualquier momento, sea cual sea el estado de actividad de las demás funciones del

programador. Se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos. Para ajustar el temporizador, proceda de la siguiente manera:



- Pulse OK. El símbolo 🔔 parpadeará en la pantalla:
- Ajuste el temporizador con las teclas < y >. El tiempo seleccionado en el temporizador aparecerá en la pantalla, así como la función activada 🔔.

Una señal sonora indica que este tiempo se ha agotado y el símbolo 🔔 comienza a parpadear.

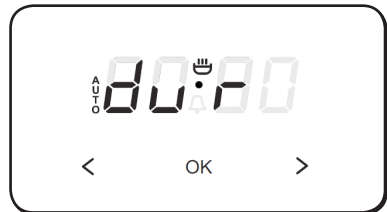
- Pulse las teclas OK, < o > para apagar el sonido de la señal, se apaga entonces la indicación 🔔 y la pantalla muestra la hora.

Nota: si no se apaga la señal sonora manualmente, se apagará automáticamente transcurridos 7 minutos, aproximadamente.

Funcionamiento semiautomático

Si el horno se debe parar a una hora determinada, proceda de la siguiente manera:

- Ajuste el botón de función del horno y el botón de ajuste de la temperatura en la configuración de cocción deseada.



- Pulse la tecla OK hasta que las indicaciones de la pantalla comiencen a parpadear.

- Ajuste la duración de la cocción deseada con las teclas < y >, en un intervalo entre 1 minuto y 10 horas.

- La duración elegida se memorizará después de 7 segundos aproximadamente, la pantalla indicará de nuevo la hora y el modo de cocción AUTO activado.

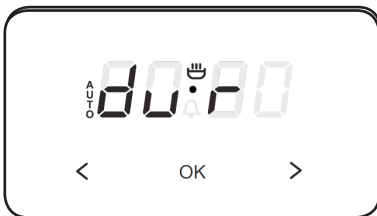
Una vez que haya transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se para automáticamente, se activará una señal sonora y el modo de cocción AUTO comenzará a parpadear.

- Gire los botones de funciones del horno y de ajuste de la temperatura hasta la posición apagada.

- Pulse las teclas OK, < o > para apagar la señal sonora, se apaga el modo AUTO y la pantalla indica la hora real.

Funcionamiento automático

Si el horno debe encenderse en un momento determinado y apagarse a una hora concreta, programe el tiempo de cocción y la hora de parada:



- Pulse la tecla OK hasta que las indicaciones de la pantalla comiencen a parpadear.

- Ajuste la duración de la cocción con las teclas < y >, de la misma forma que para el funcionamiento semiautomático.



- Pulse de nuevo la tecla OK hasta que las indicaciones de la pantalla comiencen a parpadear:

- Seleccione la hora de final de la cocción (de parada) con las teclas < y >. El plazo máximo es de 23 horas y 59 minutos.

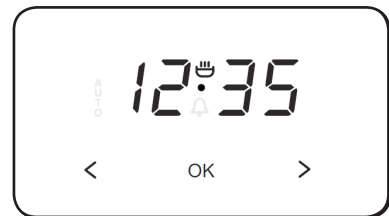
- Gire el botón de función del horno y el botón de ajuste de la temperatura hasta las posiciones deseadas para la cocción en el horno. La función AUTO se activará, el horno se pondrá en marcha a la hora que corresponde a la diferencia entre la hora de final de cocción y la duración de cocción seleccionadas (por ejemplo, si la duración de cocción es de 1 hora y el final de la cocción está programado para las 14:00, el horno se encenderá automáticamente a la 13:00).

Funcionamiento automático

A la hora del final de la cocción, el horno se parará automáticamente, la señal sonora se activará y el modo de cocción AUTO comenzará a parpadear,

- Gire el botón de función del horno y el botón de ajuste de temperatura hasta la posición apagada.

- Pulse las teclas OK, < o > para apagar la señal sonora, se apagará el modo AUTO y la pantalla indicará la hora real, por ejemplo 12:35.



Borrar la configuración

La configuración memorizada por el temporizador o el funcionamiento automático se pueden borrar en cualquier momento.

Borrar la configuración – modo automático:

- Pulse simultáneamente las teclas < y >.

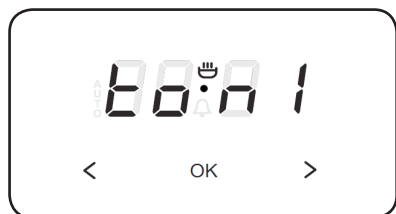
Borrar la configuración del temporizador

- Elija la función temporizador con la tecla OK.
- Pulse de nuevo las teclas < y >.

Ajustar el tono de la señal sonora

El tono de la señal sonora se puede modificar de la siguiente manera:

- Pulse simultáneamente las teclas < y >



- Pulsando la tecla OK, elija la función «tono». La siguiente indicación parpadeará en la pantalla:
- Con la tecla >, elija el nivel del tono en una escala del 1 al 3.

Las funciones del horno y su utilización

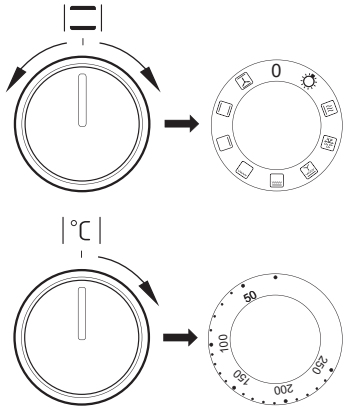
La información que concierne a las partes del horno y de sus resistencias se encuentra en la tabla del apartado «Características del aparato» según el modelo del horno.

Horno de convección (con ventilador y resistencia circular)

El horno se calienta gracias a una resistencia en la parte superior y otra en la parte inferior, mediante la convección y/o grill.

El horno dispone de botones que le permiten elegir el modo de cocción y la temperatura. Es necesario (para el funcionamiento correcto del horno) seleccionar la posición deseada en función del alimento que se vaya a cocinar.

Los símbolos alrededor del botón corresponden a las funciones particulares del horno.



Para apagar el horno, coloque los dos botones en «I» / «0».

Nota: la temperatura aumenta (la resistencia, etc.) una vez que se haya seleccionado una de las funciones del horno y la temperatura.

Posiciones del botón de las funciones del horno.



Luz independiente del horno

el botón colocado en esta función enciende únicamente la luz del horno.



Calentamiento rápido

Calefactor inferior y ventilador encendidos.
Calentamiento previo de horno.



Descongelar

Encendido solamente el ventilador, calefactores apagados.



Ventilador, tostador y calefactor superior encendidos

El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de platos.



Maxi grill

Al poner la función de "Maxi Grill" podemos tostar y al mismo tiempo tener encendido el calefactor superior. Esta función permite conseguir temperatura elevada del espacio de trabajo superior del horno. Así podemos dorar más fuerte el plato y dejar tostar sus porciones más grandes.



Grill simple

Esta función permite gratinar los platos no muy gruesos colocados en el centro del horno.



Resistencia inferior

Esta función activa únicamente la resistencia inferior. Esta función permite una cocción complementaria de la base de su repostería o sus tartas.



Convección natural

Esta función permite cocinar los alimentos en un solo nivel.



Convección natural ventilada

Esta combinación de funciones permite cocinar más fácilmente las pizzas, por ejemplo.

Luz de control

Cuando se enciende el horno, se iluminan dos indicadores, uno naranja y otro rojo. El indicador naranja indica que el horno está activado. El indicador rojo se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura indicada. Si la receta exige que el plato se introduzca en el horno cuando el horno ya esté caliente, espere a que se apague el indicador rojo una primera vez. Durante la cocción, el indicador se apagará y se encenderá regularmente (mantenimiento de la temperatura estable del horno). El indicador naranja se enciende también si el usuario elige la función "Luz del horno".

Utilización del grill

Los platos se gratinan gracias a los rayos infrarrojos emitidos por la resistencia incandescente del grill.

Para encender el grill, debe seguir los siguientes pasos:

- Girar el botón hasta la posición del grill.



- Calentar el horno durante al menos 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
- Insertar la bandeja con su plato en el nivel correspondiente.
- Cerrar la puerta del horno.

Para las temperaturas correspondientes a la utilización del grill, véase «Cocción en el horno - consejos prácticos».

**ATENCIÓN**

Utilice el grill con la puerta del horno cerrada.

Quando utilice el grill, las partes accesibles del horno pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.

Nota: está prohibido utilizar el grill eléctrico durante el funcionamiento del quemador del horno.

Cocción en el horno - consejos prácticos**Repostería**

- Para la preparación de su repostería/pasteles, le recomendamos utilizar la bandeja incluida con el aparato o la bandeja de repostería colocada en la rejilla.

- También se pueden utilizar los moldes o bandejas compradas en el mercado. Se colocan directamente sobre la rejilla. En el caso de la repostería, le recomendamos utilizar bandejas negras que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.

- Antes de sacar la repostería/pasteles del horno, compruebe la cocción de los mismos mediante una brocheta de madera (si la pasta está cocida, la brocheta introducida en el pastel sale seca y limpia).

- Le recomendamos que deje su repostería/pastel en el horno, después de haberlo apagado, durante unos 5 minutos. La temperatura del horneado con la función de convección es de 20 a 30 grados inferior con respecto al horneado convencional (uso de las resistencias superiores e inferiores).

- Las indicaciones en la tabla de cocción a continuación son aproximadas y cada usuario puede modificarlas según sus experiencias y preferencias culinarias.























- Si la información sugerida en el libro de recetas es muy diferente de los valores presentados en este manual, siga las indicaciones de este manual.

Cocción y asado de carnes

- El horno está destinado para cocinar porciones de carne cuyo peso sea superior a 1 kg. Recomendamos que para cocinar trozos más pequeños se realice en la placa de cocina.

- Le recomendamos que utilice recipientes resistentes al calor. Sus asas deberán ser también resistentes a las altas temperaturas.

- Normalmente, la carne se debe girar al menos una vez a la mitad de la cocción. El asado también se debe regar con su salsa o con agua caliente salada. No se debe rociar el asado con agua fría.

| Tipo de repostería o de plato | Función del horno | Temperatura °C | Nivel (1-4) | Tiempo [min] |
|---|---|----------------|-------------|--------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 20 - 40* |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*los tiempos indicados hacen referencia a los pasteles preparados en pequeños moldes



OBSERVACIONES

Las indicaciones de esta tabla de cocción son de carácter informativo y cada usuario puede modificarlas según sus experiencias y preferencias culinarias.

Limpieza y mantenimiento de la cocina

Para prolongar la vida útil de la cocina, el usuario debe mantenerla correctamente según las recomendaciones del fabricante.

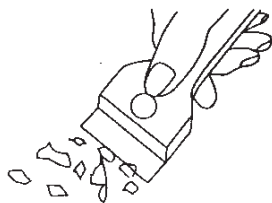
Antes de proceder a la limpieza, desconecte la cocina de la alimentación eléctrica y compruebe que todos los botones están en posición «•» / «0». La limpieza puede comenzar sólo cuando la placa esté fría.

Placa de vitrocerámica

- La placa debe limpiarse sistemáticamente después de cada uso. En la medida de lo posible, le recomendamos que limpie la placa cuando la placa esté tibia (el indicador de calor residual apagado). Evite ensuciar demasiado la placa de cocina, en particular, intente que no se quemen los líquidos que se hayan derramado.

- No utilice productos limpiadores muy abrasivos, como los polvos limpiadores que contienen agentes abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, estropajos de acero, etc. Pueden rayar la superficie de la placa y causar daños irreversibles. Está prohibido usar productos químicos demasiado abrasivos.

- La suciedad que se haya adherido fuertemente a la placa puede rascarse con ayuda de una rasqueta especial. Tenga cuidado de no estropear el marco de la placa de cerámica.



Rasqueta para cocinas

Nota: introduzca siempre el borde afilado de la rasqueta en el interior (es suficiente con presionar en la parte saliente con el pulgar). Manejar con precaución – riesgo de heridas – mantener alejado de los niños.

- Le recomendamos usar productos de limpieza delicados, adaptados, como líquidos y emulsiones que eliminen la grasa. En particular, le recomendamos usar productos especiales para la limpieza y el mantenimiento de los aparatos de vitrocerámica. De lo contrario, le aconsejamos utilizar agua caliente con un producto de limpieza.

- Para la limpieza, use un trapo suave y delicado que absorba bien la humedad.

- La placa de vitrocerámica **d e b e s e c a r s e** cuidadosamente después de cada limpieza.

- Tenga especial cuidado de no estropear la placa de vitrocerámica, no provocar arañazos profundos ni fragmentarla por golpes provocados por las tapaderas de metal u otros objetos en los bordes afilados.



OBSERVACIONES

Queda prohibido el uso de productos abrasivos para el mantenimiento y limpieza de su aparato.

Para limpiar el panel frontal, use únicamente agua caliente con una pequeña cantidad de detergente o de un producto de limpieza especial para cristales. No utilice productos detergentes abrasivos.

Horno

- El horno debe limpiarse después de cada utilización. Cuando lo limpie, encienda la iluminación para tener una mejor visibilidad de la zona que va a limpiar.

- Limpie el interior del horno sólo con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente.

- Después de haber fregado el interior del horno, séquelo al completo sin que quede rastro de humedad.

- Lave todas las partes esmaltadas de la cocina con agua caliente y con detergente.

- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (por ejemplo, ácido cítrico) ya que pueden manchar de forma permanente o decolorar el esmalte cerámico.



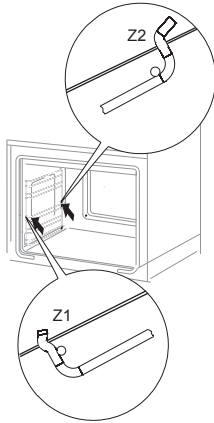
ATENCIÓN

Para la limpieza y el mantenimiento del horno, no debe usar ni cremas corrosivas ni detergentes y utensilios abrasivos.

Para la limpieza del frontal, utilice únicamente agua caliente con una pequeña cantidad de detergente o producto para la limpieza de cristales. No utilice productos detergentes abrasivos.

Los soportes de varillas metálicas se desmontan con facilidad. Para limpiarlos, levante el gancho situado delante de la guías (Z1), sepárelo ligeramente y retire el gancho trasero (Z2). Después de haber limpiado los soportes de varillas metálicas, vuelva a colocarlos en los orificios

de fijación e introduzca los ganchos (Z1 y Z2).



Desinstalación de las guías

Limpieza por catálisis

El horno dispone de un juego de paredes recubiertas de un esmalte específico, autolimpiador. Gracias a este esmalte, la suciedad, grasas o restos de cocción se eliminarán automáticamente, siempre y cuando no estén muy secos o carbonizados. Para evitar que la limpieza del horno por catálisis se prolongue demasiado, es conveniente limpiar los restos de comida

y las grasas lo antes posible, antes de que se sequen o se carbonicen. Para proceder a la autolimpieza del horno, déjelo encendido durante 1 hora y ajuste la temperatura a 250 °C. Si no está demasiado sucio, se puede disminuir la duración.



ATENCIÓN

Durante la limpieza, las superficies pueden estar más calientes de lo habitual. Mantenga a los niños alejados.

¡Importante!

La limpieza por catálisis implica un gran consumo de energía, le recomendamos por tanto verificar, antes de proceder con la misma, el nivel de suciedad. Si el usuario nota la disminución del rendimiento de las placas de esmalte catalítico, puede

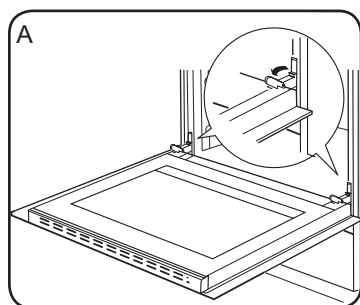
reemplazarlas a través del servicio postventa. Si elige el método de limpieza tradicional, no olvide que el esmalte autolimpiante no es resistente a la fricción, por tanto, hay que evitar utilizar limpiadores abrasivos o paños muy duros.

Cómo quitar la puerta

Se puede retirar la puerta del horno para poder limpiar más fácilmente el interior. Para ello, abra la puerta, desplace hacia arriba la protección de la bisagra (img. A). Vuelva a cerrar ligeramente la puerta, levántela y retírela tirando hacia delante.

Para volver a colocar la puerta después de haber terminado la limpieza, repita los mismos pasos en orden inverso. Cuando coloque de nuevo la puerta, coloque bien el gancho en la ranura de la bisagra. Una vez que la puerta se ha colocado en su lugar, baje el elemento de

protección y ajústelo bien. Si deja este elemento en una posición incorrecta puede hacer que la bisagra se deteriore cuando se cierra la puerta.

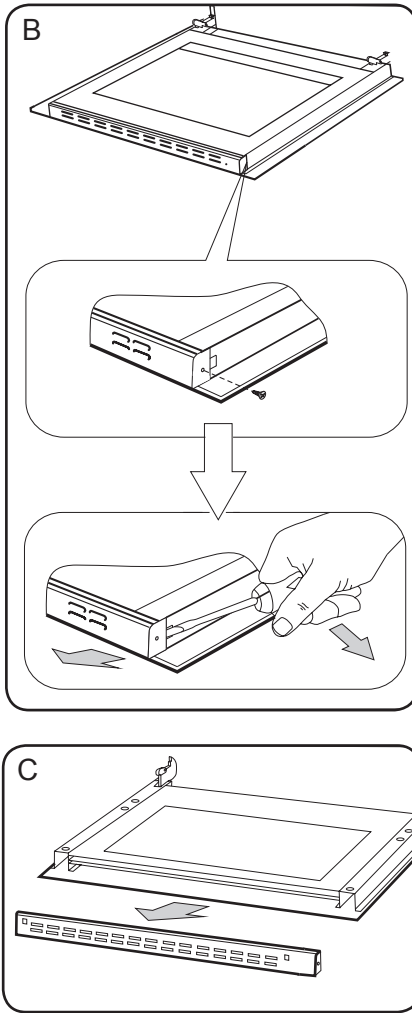


Desplazamiento de las protecciones de las bisagras

Cómo quitar el cristal interior

1. Destornille con un destornillador de estrella los tornillos que se encuentran en el perfil superior de la puerta (img. B).

2. Deslice el perfil superior de la puerta con un destornillador plano, levantándolo con cuidado en los laterales (img. B, C).



ATENCIÓN

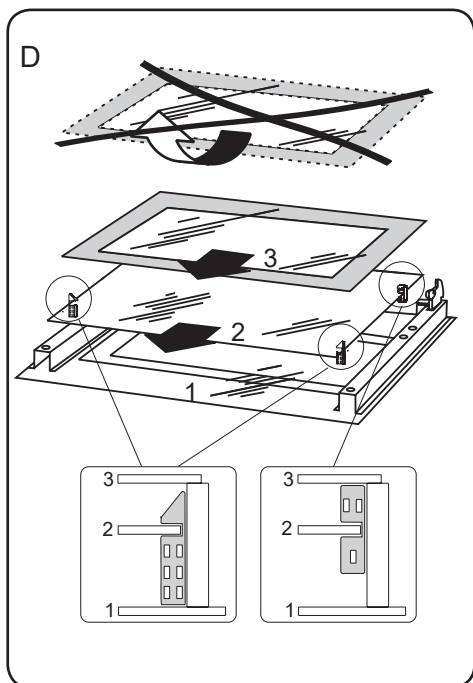
Riesgo de daños cuando coloque el cristal. Quite el cristal deslizándolo, no lo levante hacia arriba.

Retire el cristal interior (Esquema D).

4. Lave el cristal con agua caliente con un poco de producto de limpieza.

Para volver a colocar el cristal siga los mismos pasos anteriormente descritos pero en el sentido inverso. La parte lisa se debe situar en la parte de arriba.

3. Retire el cristal interior de su fijación (en la parte inferior de la puerta).



Cómo cambiar la bombilla de iluminación del horno

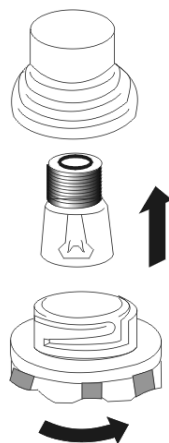


ATENCIÓN

Para evitar una posible descarga eléctrica, antes de cambiar la bombilla, asegúrese de que el aparato esté apagado.

- Coloque todos los botones en «•» / «0» y desenchufe el aparato de su fuente de alimentación.

- Afloje la tapa, lávela y séquela con cuidado.
- Desenroscar la bombilla de iluminación de la caja y cuando sea necesario reemplazarla por una nueva bombilla de alta temperatura (3000C) con parámetros:
 - voltaje 230 V
 - potencia 25 W
 - rosca E14.



- Coloque bien la bombilla en el portalámparas y apriétela correctamente.
- Fije la tapa.



ATENCIÓN

Tenga cuidado de no tocar la bombilla halógena directamente con los dedos.

Situaciones de urgencia

En cada situación de urgencia, debe:

- cerrar todos los botones de la placa de cocina.
- desenchufar el aparato de la fuente de alimentación.
- ponerse en contacto con el servicio postventa.

El usuario puede resolver algunos fallos pequeños utilizando la tabla siguiente. Antes de contactar con el servicio de atención al cliente o el servicio postventa, consulte la tabla siguiente:

| PROBLEMA | RAZÓN | SOLUCIONES |
|---|---|--|
| 1. El aparato no funciona. | Interrupción de la alimentación eléctrica. | Compruebe el fusible en el cuadro eléctrico de la casa, vuelva a enchufarlo o reemplácelo. |
| 2. El indicador del programador indica la hora "0.00 ». | El aparato se ha desenchufado o la alimentación eléctrica se ha interrumpido. | Ponga en hora el programador (véase Instrucciones del programador). |
| 3. La luz del horno no funciona. | Bombilla floja o fundida. | Enrosque la bombilla o cámbiela (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento». |

Consejos para el ahorro de energía



El uso responsable de la energía es una forma de ahorro pero también un gesto muy importante con nuestro medio ambiente. ¡Afrontemos el desafío del ahorro de energía! Algunos consejos:

• **Utilice recipientes de cocción adaptados.** Cacerolas con la base llana y gruesa que permitan ahorrar hasta 1/3 de energía. No olvide usar las tapaderas, si no, ¡el consumo de energía se multiplicará por cuatro!

• **Elija una cacerola adaptada a la superficie del fuego.**

El diámetro de la base de la cacerola debe cubrir completamente la zona de cocción.

• **Mantenga limpias las zonas del fuego y de las bases de las cacerolas.**

La suciedad impide que se transfiera el calor; la suciedad fuertemente carbonizada necesita a menudo el uso de productos difícilmente degradables para el medio ambiente.

• **Evite levantar la tapa demasiado a menudo.**

• **Evite asimismo abrir demasiado la puerta del horno.**

• **Apague a tiempo y utilice el calor residual.**

Si el tiempo de cocción es largo, apague la zona del fuego de 5 a 10 minutos antes de finalizar la cocción. Esto le permitirá ahorrar hasta un 20% de la energía.

• **Utilice el horno únicamente para sus platos más grandes.**

La preparación de carnes de peso inferior a 1 kg es más económica si la realiza en la placa de cocina.

• **Utilice el calor residual del horno.**

Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del final de la cocción.

Nota: Si utiliza un temporizador, programe un tiempo de cocción más corto.

• **Utilice la convección por aire forzado con la puerta del horno cerrada.**

• **Cierre correctamente la puerta del horno.**

El calor se escapa a través de la grasa acumulada en las juntas de la puerta. Hay que limpiarlas obligatoriamente.

• **No encastre la cocina muy cerca de frigoríficos / congeladores.**

El consumo de electricidad aumentaría de forma innecesaria.

Desembalaje



Para la seguridad durante su transporte, este aparato ha sido embalado con protecciones.

Recicle los elementos de este embalaje conforme a las normas de protección del medio ambiente.

Todos los materiales utilizados para los embalajes son inofensivos para el medio

ambiente, son 100 % reciclables y están marcados con el símbolo de recogida apropiado.

Nota: los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliestireno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños una vez retirados del aparato.

Declaración del fabricante

El fabricante declara que este producto responde a las exigencias de las siguientes directivas europeas:

• Directiva de baja tensión 2014/35/CE,

• Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,

• Directiva «diseño ecológico» 2009/125/CE, y, por tanto, el producto dispone del marcado **CE** y ha obtenido una declaración de conformidad por parte de las autoridades de control del mercado.

Embalaje y medioambiente

Cómo desechar los materiales del embalaje

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte. Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por ello que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a un contenedor público o privado de residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

Inutilice el aparato inmediatamente. Desconecte el enchufe de alimentación y corte el cable eléctrico. Retire o destruya los cierres de basculación o de resorte antes de des-echarlo. Esto evitará que los niños puedan encerrarse en el aparato y poner así su vida en peligro.

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

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in Poland