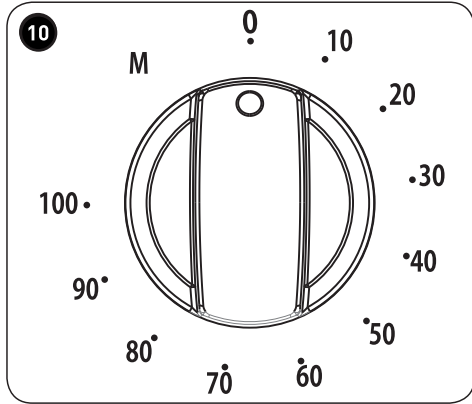
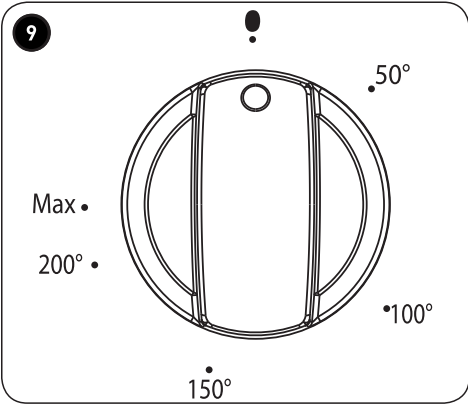
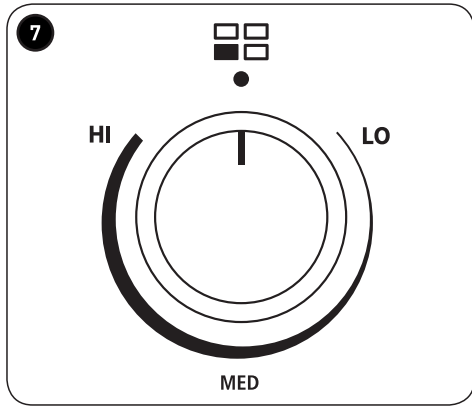
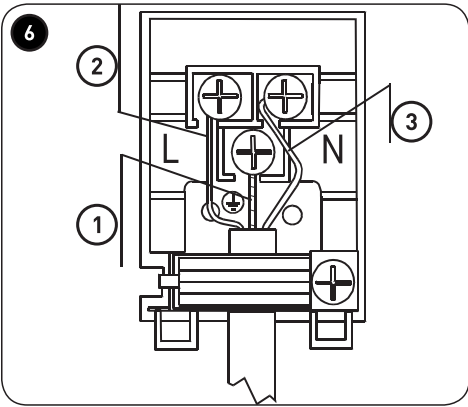




FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

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

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN
Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

Cuisinière
Kookfornuis
Herd
Cocina

950269 - CV 60 4CM W MISC
950270 - CV 60 4CM S MISC

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	24
GEBRAUCHSANLEITUNG	46
INSTRUCCIONES DE USO	68

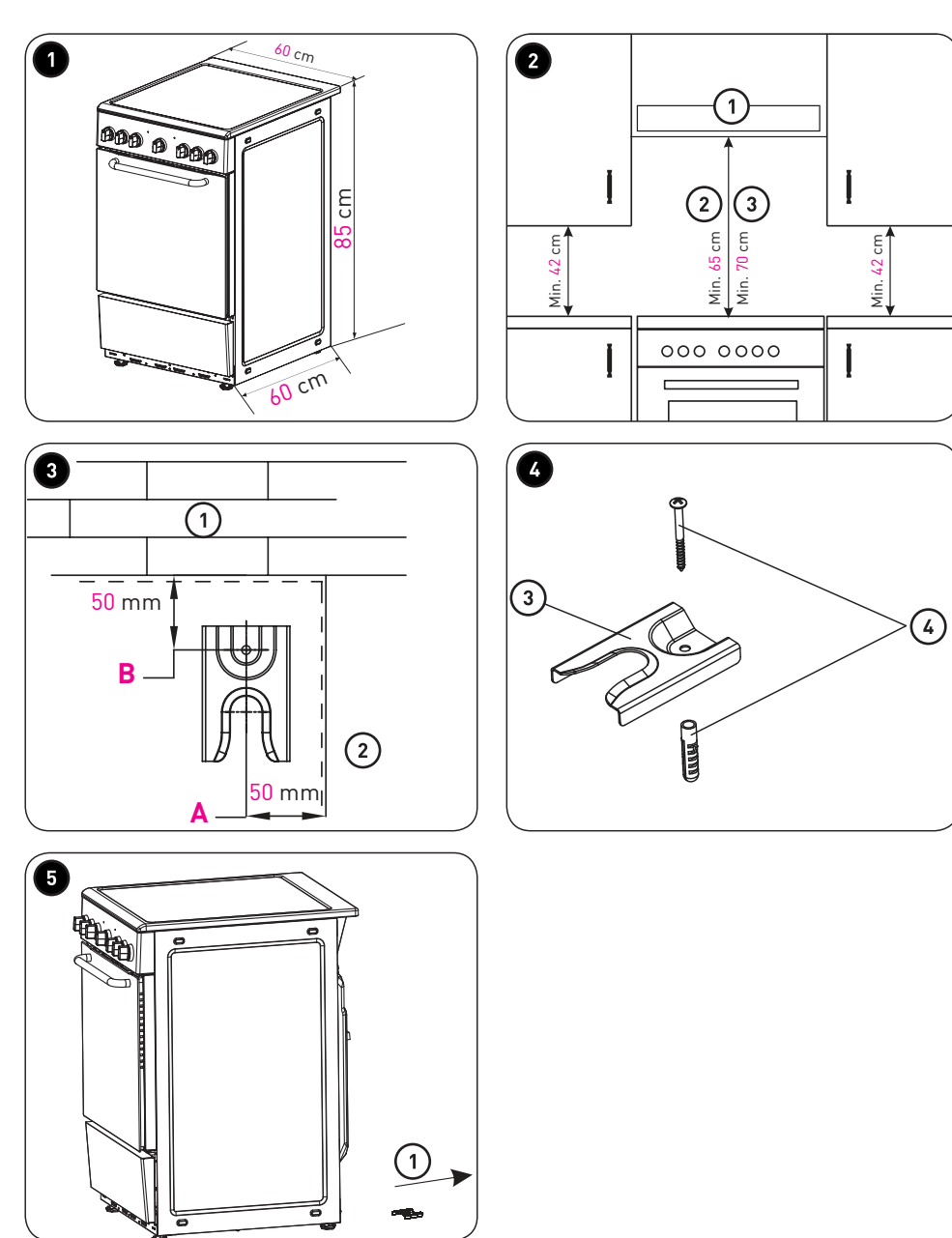
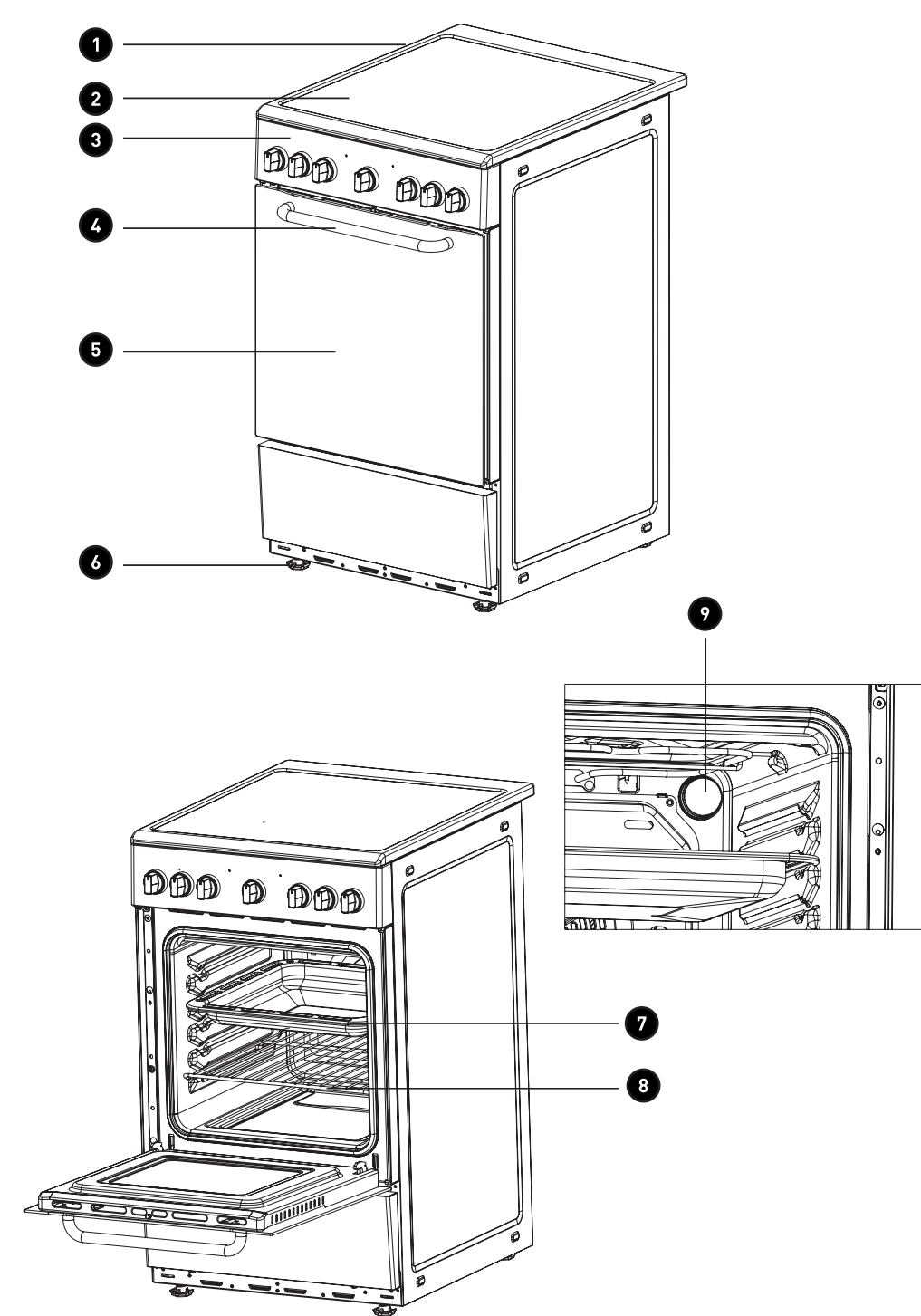
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC



08/2016



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

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

A**Avant d'utiliser
l'appareil****4** Consignes de sécurité**B****Aperçu de l'appareil****12** Composants
12 Caractéristiques**C****Utilisation de
l'appareil****13** Préparation
13 Emplacement d'installation
14 Installation
14 Branchement électrique
15 Fonctions du produit
16 Éléments de commande
19 Utilisation de votre four**D****Nettoyage et
entretien****20** Nettoyage et entretien
22 Dépannage**E****Mise au rebut****23** Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

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

- Dans le cas d'une vente/cession de l'appareil à un autre propriétaire ou d'un déménagement dans le cadre duquel celui-ci reste dans l'habitation libérée, veuillez toujours vous assurer de fournir le livret d'instructions avec l'appareil, afin que son nouveau propriétaire puisse prendre connaissance de ses modalités de fonctionnement et des avertissements afférents.
- **Mise en garde :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- En ce qui concerne les instructions pour l'installation, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des étagères, le remplacement de la lampe, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- **Mise en garde :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Afin de réduire l'impact total sur l'environnement (par ex. utilisation d'énergie) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que l'installation de votre produit est conforme au

manuel d'utilisation. Maintenir bien aéré l'endroit où l'appareil est utilisé. Maintenir droit la conduite d'extraction et veiller à ce qu'elle soit aussi courte que possible. En ce qui concerne les produits dotés du mode d'utilisation manuelle, nous vous suggérons de couper le moteur au bout de 10 minutes au terme du processus de cuisson. Lorsque vous procédez à l'entretien du produit, veillez à démonter les composants connexes conformément au manuel d'utilisation. En ce qui concerne le recyclage, la restauration et la mise au rebut du produit à la fin de sa durée de vie, veuillez contacter les autorités municipales locales.

- Afin de garantir un fonctionnement sécurisé et une efficacité optimale de votre appareil, nous vous recommandons :
 - de contacter exclusivement les centres de service agréés par le revendeur chez lequel vous avez acheté le four ;
 - d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Cet appareil est conçu pour

une utilisation domestique et non professionnelle.

- Après avoir déballé l'appareil, veuillez vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute à cet égard, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de service agréé par votre revendeur le plus proche de votre domicile. Ne laissez jamais les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous) à portée des enfants.
- L'appareil doit impérativement être installé par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte provoquant des dégâts matériels ou des blessures corporelles infligées à des êtres humains ou des animaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des

instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est relié à la terre de manière correcte et efficace, en conformité avec les réglementations applicables à la sécurité électrique. Assurez-vous toujours de l'efficacité de la mise à la terre. En cas de doute, veuillez consulter un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts résultant d'un système non relié à la terre.
- Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises peut supporter la puissance maximale de la plaque de cuisson, ainsi qu'indiqué sur la plaque signalétique. En cas de doute, veuillez contacter un technicien qualifié.
- Lors de la première utilisation, le four peut émettre une odeur, qui disparaîtra

après un certain temps. Au cours de cette première utilisation, assurez-vous que la pièce est bien ventilée (p. ex. en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un évacuateur de fumée) et que les personnes sensibles aux odeurs évitent tout contact avec les vapeurs. Il est recommandé d'éloigner les animaux domestiques de la pièce jusqu'à disparition de l'odeur. Celle-ci est due aux produits utilisés pour la finition temporaire des éléments et des parois du four, ainsi qu'à l'humidité absorbée par l'isolation.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder aux opérations d'entretien. Mettez les commutateurs principaux hors tension et positionnez tous les boutons sur **OFF**.
- Les ouvertures et les fentes situées à l'arrière du four servent à la ventilation et à la dispersion de la chaleur et ne doivent en aucun cas être couvertes.
- L'utilisateur ne doit jamais remplacer lui-même le câble d'alimentation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après

vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil doit être exclusivement utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte et dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages causés par une utilisation incorrecte et irresponsable.
- L'utilisation d'un appareil électrique obéit à un certain nombre de règles fondamentales. Les règles suivantes sont essentielles :
 - Ne jamais entrer en contact avec l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont humides.
 - Ne jamais utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne jamais étirer, tirer ou endommager le câble secteur lorsque le four est déplacé pour nettoyage. Ne pas utiliser le four si le câble secteur est endommagé et consulter un électricien qualifié.
 - Ne pas laisser le four sans surveillance lorsqu'il est utilisé par des enfants ou des personnes non formées à son fonctionnement.

- Ne pas faire cuire d'aliments avec la porte du four ouverte.

- Débranchez systématiquement l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- **Risque d'incendie** : ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Afin d'éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles dont les fonds sont irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
- L'utilisation d'une friteuse doit faire l'objet de précautions particulières, afin d'éviter les éclaboussures d'huile bouillante. La friteuse ne doit pas être laissée sans surveillance, car l'huile bouillante peut déborder et s'enflammer.
- Certaines parties de cet appareil, par exemple les surfaces de cuisson, restent chaudes pendant une longue période après la mise hors tension. Veillez à ne toucher ces zones qu'après refroidissement de l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

- Si vous utilisez des petits appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à tenir leur cordon d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Assurez-vous que les boutons sont positionnés sur **OFF** lorsque l'appareil est inutilisé. Veillez à protéger les enfants de toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four sont portés à des températures très élevées. Veillez à ne pas entrer en contact avec ceux-ci et à en tenir les enfants éloignés.
- Si vous utilisez le cordon d'alimentation monophasé, la superficie minimale de la section transversale est de 4 mm². Pour 3 les phases, la superficie minimale de la section transversale est de 2,5 mm².
- L'appareil dont vous venez de faire l'acquisition peut être légèrement différent de celui qui est illustré dans le présent manuel. Veuillez vous référer aux informations relatives au modèle en votre possession.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, les éraflures peuvent mener à un bris de la porte.
- Tout déversement accidentel doit être éliminé du couvercle avant son ouverture. En outre, il convient de laisser refroidir la surface de la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil afin d'éviter les risques d'électrocution (si la surface de la plaque de cuisson est composée de vitrocéramique ou d'un matériau similaire et protège des parties actives).
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- **Avertissement** : les pièces accessibles pourraient être brûlantes lors de l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- **Avertissement** : il est dangereux de laisser sans surveillance une cuisson à

l'huile/à la graisse, en raison des risques d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un début d'incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil, puis recouvrez les flammes avec un couvercle ou étouffez-les avec une couverture anti-feu. **Avertissement, danger d'incendie** : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **Avertissement** : utilisez exclusivement les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil, celles indiquées comme conformes dans les instructions fournies par le fabricant ou celles incorporées dans la table de cuisson. L'utilisation de protections inadéquates peut entraîner des accidents.
- Positionnez les commandes sur **OFF** après utilisation ou pendant les périodes de non-utilisation.
- Reculez lorsque vous ouvrez la porte du four, afin de permettre à l'accumulation de vapeur ou à la chaleur de se disperser en toute sécurité.
- Utilisez des gants de cuisines secs et de bonne qualité pour retirer des objets du four ou du grill.

- Assurez-vous que les casseroles/poêles sont bien centrées sur la plaque chauffante afin que les poignées soient éloignées du bord du bouton et ne soient pas exposées à la chaleur des autres plaques/poêles.
- Veillez à ne pas vous exposer à la chaleur ou à la vapeur lorsque vous manipulez les commandes.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous de l'avoir débranché et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous du positionnement correct des clayettes avant de mettre le four sous tension.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des objets du grill alors que le four inférieur est en cours de fonctionnement, car les contenus seront très chauds.
- Nettoyez soigneusement l'appareil, car les accumulations de graisse ou de corps gras peuvent provoquer des incendies.
- Suivez les principes fondamentaux d'hygiène et de manipulation des aliments afin de prévenir la prolifération bactérienne.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.

- Contactez un ingénieur service qualifié et spécialiste de votre appareil.
 - Veillez à ne jamais entrer en contact avec les parties chauffantes situées à l'intérieur du four, car celles-ci atteignent une température très élevée en cours d'utilisation.
 - Ne tapissez jamais les parois intérieures du four de papier aluminium, car cela peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
 - Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité d'un appareil de cuisson, car toutes ses surfaces atteignent des températures très élevées pendant et après son utilisation.
 - Ne laissez pas des enfants ou des personnes non familières avec le fonctionnement de l'appareil utiliser celui-ci sans surveillance.
 - Ne laissez jamais une personne s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
 - Ne posez jamais sur l'appareil des objets pouvant susciter la curiosité des enfants.
 - Ne laissez jamais quoi que ce soit sans surveillance sur la table de cuisson, et en dehors des périodes d'utilisation.
 - Ne retirez jamais les clayettes du four pendant que ce dernier est encore chaud.
 - Ne faites jamais chauffer des récipients à aliments fermés, car l'accumulation de pression peut les faire exploser.
 - N'entreposez jamais de produits chimiques/alimentaires sur l'appareil ou à l'intérieur de celui-ci, ni dans des placards situés à proximité immédiate de l'appareil.
 - Ne placez jamais d'objets inflammables ou en plastique sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci.
 - Ne remplissez jamais une poêle à frire d'huile à plus d' $\frac{1}{3}$ de sa capacité, ou utilisez un couvercle.
- NE LAISSEZ JAMAIS UNE CUISSON SANS SURVEILLANCE**
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
 - N'utilisez jamais le grill pour chauffer des plats.
 - Ne faites jamais sécher des objets sur la table de cuisson ou la porte du four.
 - N'installez jamais l'appareil à proximité de rideaux ou d'autres types de tissus d'ameublement.

- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

Installation

- Faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Les bords coupants peuvent provoquer des accidents.
- Le poids important du four exige une manipulation prudente. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur du four ont été retirés avant d'utiliser ce dernier.
- Sortez le four de son carton, puis vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, puis contactez le centre de service ou votre revendeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN CAS D'INCENDIE DÙ À UNE FRITEUSE

En cas d'incendie dû à une friteuse :

1. Mettez le four hors tension à l'aide de l'interrupteur mural.
2. Recouvrez l'incendie avec une couverture anti-feu ou un linge humide, afin d'étouffer les flammes et d'éteindre l'incendie.

3. Laissez la friteuse refroidir pendant au moins **60** minutes avant de la déplacer. La prise en main d'une friteuse en vue d'une évacuation vers l'extérieur de la maison cause souvent des brûlures.

N'UTILISEZ JAMAIS D'EXTINCTEUR POUR ÉTEINDRE UNE INCENDIE DE FRITEUSE car la puissance de son jet peut faire basculer la friteuse !

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un incendie provoqué par de l'huile ou de la graisse !

Composants

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Plaque de cuisson | 6 Pieds réglables |
| 2 Vitrocéramique | 7 Moule |
| 3 Panneau des commandes | 8 Grille de cuisson |
| 4 Poignée | 9 Léger |
| 5 Porte du four | |

Caractéristiques

Modèle		950269	950270
Dimensions	cm	60 x 60 x 85	60 x 60 x 85
Élément supérieur	W	950	950
Élément inférieur	W	1100	1100
Grill	W	2000	2000
Lumières	W	25	25
Mise en évidence 165 mm (RF, LR)	W	1200 x 2	1200 x 2
Mise en évidence 200 mm (RR, LF)	W	1800 x 2	1800 x 2
Volume intérieur	L	65	65
Minuteur mécanique	Minutes	120	120
Index d'efficacité énergétique		98,8	98,8
Classe d'efficacité énergétique		A	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	kWh/cycle	0,81	0,81
Nombre de cavités		1	1

Source de chaleur		Électrique	Électrique
Volume	L	65	65
Type de four		Électrique	Électrique
Poids	kg	47	47

Préparation



ATTENTION

- Afin de garantir une installation et entretien technique corrects de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur, le technicien qualifié sollicité à cette fin doit impérativement lire les instructions ci-après.
- **D é b r a n c h e z** l'appareil du secteur avant de procéder à son entretien régulier ou à des opérations de maintenance.

Emplacement d'installation

- Il convient de prendre certains facteurs en compte avant l'installation du four. Suivez les conseils indiqués ci-dessous afin d'éviter problèmes et situations dangereuses !



Important : la table de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte. Les personnes ouvrant ou fermant la porte pourraient en effet entrer en contact avec des casseroles ou des poêles posées sur la table de cuisson. L'appareil doit être installé et utilisé dans une pièce constamment aérée.

- Le four peut être installé dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais jamais dans une salle de bains.
- Le mur en contact avec l'arrière du four doit impérativement être composé d'un matériau ignifuge.

- Le four est conçu pour être installé entre des éléments de cuisine. Il convient de laisser un espace suffisant afin de pouvoir facilement déplacer le four pour son entretien. Il peut être utilisé entouré d'éléments de cuisine ou dans un coin de la pièce. Il peut également être utilisé de manière autonome.
- L'appareil peut être installé à proximité de meubles dont la hauteur ne dépasse pas la partie supérieure de la table de cuisson.
- Les éléments de cuisine installés à proximité du four et plus hauts que le sommet des tables de cuisson doivent impérativement être situés à au moins **20 cm** du bord de ces dernières.
- Si le four est en contact avec des murs ou les côtés des meubles voisins, ceux-ci doivent être capables de supporter une augmentation de température de **50 °C** par rapport à la température ambiante.

Installation

1 Dimensions du produit :

2 Schéma d'installation

- 1 Hotte de cuisine
- 2 avec hotte
- 3 sans hotte

Mise à niveau de votre appareil

- Sortez les **4** pieds du four (emballés avec la grille de cuisson) de l'intérieur du four, puis vissez-les dans les **4** orifices situés sous le four.
- Ajustez la hauteur du four avec les pieds.

- 3 **Installation du support anti-basculé**
Vissez le support anti-basculé dans le sol.

- 1 Mur arrière
- 2 Côté d'élément de cuisine
- 3 Support anti-basculé
- 4 Vis

- 5 Mettez le four en place entre les éléments de cuisine.

- 1 Poussez

Branchement électrique

- L'appareil est conçu pour fonctionner à une tension de **220-240 V~** et une fréquence de **50/60 Hz**.



ATTENTION

Cet appareil doit impérativement être relié à la terre.

- Le four électrique n'est pas équipé d'un câble d'alimentation. Il est conçu pour fonctionner sur une prise électrique conforme aux indications portées sur la plaque signalétique. Le four ne peut être branché sur le secteur qu'après retrait de son panneau arrière à l'aide d'un tournevis.

Installation du câble d'alimentation

**ATTENTION**

La procédure d'installation suivante doit impérativement être exécutée par un électricien qualifié.

① Jaune/Vert

② Brun

③ Bleu

- Effectuez les raccords électriques à l'aide du schéma imprimé sur la protection du panneau électrique.
- Connectez le câble d'alimentation avec une pince et remettez la protection du bornier en place.

- 6 Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les onglets latéraux de la protection du panneau électrique. Utilisez le tournevis comme levier et poussez vers le bas pour ouvrir la protection.



Important : le voyant électrique rouge du panneau de commandes s'allumera une fois l'appareil mis sous tension.

Fonctions du produit

- Ce four propose une vaste gamme de paramétrages et de fonctions.
- Utilisez le bouton de sélection pour choisir un des modes de fonctionnement disponibles. L'icône correspondante est affichée sur l'écran.

Icône	Fonction	Description
	Lampe du four	La lampe située à l'intérieur du four permet de surveiller le processus de cuisson sans ouvrir la porte. Elle s'allumera automatiquement dès le lancement d'une fonction de cuisson.
	Double grill	L'élément de grill intérieur et l'élément supérieur sont tous deux activés. Fonctionne avec la fonction rôtissoire.
	Cuisson conventionnelle	Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour la cuisson conventionnelle.
	Grill à chaleur rayonnante	L'élément de grill intérieur se met sous/hors tension afin de maintenir la température souhaitée. Les aliments sont cuits par la chaleur rayonnante.

Icône	Fonction	Description
	Élément chauffant inférieur	Un élément dissimulé dans le bas du four permet une meilleure concentration de la chaleur vers la base des aliments, sans mécanisme de soufflerie.
	Élément chauffant supérieur	L'élément supérieur du four propose une chaleur douce.

Éléments de commande

Commandes de température

- 7 La température est définie individuellement pour chaque zone de cuisson, à l'aide des commandes de température respectives.
- 8

Tournez les commandes dans le sens des aiguilles d'une montre puis dans le sens contraire afin de régler en permanence la température selon vos souhaits.

Le voyant de la commande de puissance s'éteint lorsque toutes les commandes des zones de cuisson à plusieurs niveaux sont hors tension.

Paramètres de réglage

 Emplacement de la zone de cuisson

- Désactivé

LO Réglage le plus bas (maintien au chaud des aliments)

MED Réglage médian de la zone centrale indépendante (cuisson, grillage)

HI Réglage le plus puissant de la zone centrale indépendante (cuisson, grillage)

Voyant de chaleur résiduelle

- Après mise hors tension de la zone de

cuisson, le voyant de chaleur résiduelle s'allume.

- Le voyant de chaleur résiduelle allumé prévient l'utilisateur que la surface de cuisson est encore chaude et qu'il faut éviter d'entrer en contact avec elle.



ATTENTION !

N'entrez pas en contact avec les zones de cuisson avant extinction du voyant de chaleur résiduelle.



Important : après la mise hors tension d'un élément chauffant, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle, par exemple pour réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud sans avoir à mettre l'appareil sous tension.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA FRITURE PROFONDE

Utilisez une grande poêle couvrant complètement la surface de chauffe concernée. Remplissez la poêle d'huile au tiers (au maximum).

Ne laissez jamais une cuisson à l'huile ou à la graisse sans surveillance.

Ne faites jamais frire de grandes quantités d'aliments à la fois, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

La température de l'huile ou de la graisse s'en trouve abaissée de manière trop brusque, ce qui rend les aliments plus gras.



Séchez toujours complètement les aliments avant de les frire et plongez-les doucement dans l'huile ou la graisse chaude.

Les aliments surgelés, notamment, provoquent la formation de mousse et des éclaboussures.

Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la friture dans une poêle couverte.

Veillez à ce que la face externe de la poêle soit exempte de trainées d'huile ou de graisse.

Notes d'information générale relatives aux plaques de cuisson

Toujours

- Utiliser des ustensiles allant au feu de bonne qualité avec les sources de chaleur électriques.
- S'assurer que le dessous des poêles est propre et sec.
- S'assurer que les poêles sont adaptées à la surface de cuisson.
- Régler la température sur **LO** ou **MED**, car les poêles de bonne qualité assurent une bonne conservation de la chaleur.
- S'assurer que les poignées des poêles sont positionnées de manière sûre et à distance des sources de chaleur.

Toujours

- Soulever les poêles et non les tirer.
- Recouvrir les poêles d'un couvercle, sauf pour faire frire des aliments.
- Essuyer rapidement les éclaboussures, tout en se montrant prudent.

Ne jamais

- Utiliser de la toile métallique, des diffuseurs en métal, des supports ou des dessous de plat en amiante (p. ex. des supports pour woks), car ceux-ci sont sujets à la surchauffe.
 - Utiliser des ustensiles possédant des embases ou des rebords (p. ex. des seaux ou certaines bouilloires).
 - Utiliser des poêles ébréchées ou déformées.
 - Laisser un élément chauffant sous tension entre deux activités de cuisson.
 - Faire cuire des aliments à même la vitrocéramique.
 - Tirer ou faire glisser des ustensiles sur la surface des tables de cuisson.
- Faire cuire des aliments directement sur la surface de la table de cuisson sans ustensile de cuisson, car cela endommage la surface de la table de cuisson.
 - Utiliser la table de cuisson comme surface de travail, sous peine d'endommager son revêtement.
 - Tirer ou faire glisser des ustensiles sur la surface de la table de cuisson, sous peine d'érafler son revêtement.
 - Faire entrer un ustensile de cuisson en contact avec le pourtour de la table de cuisson.
 - Laisser des ustensiles, des aliments ou des matières combustibles sur une table de cuisson inutilisée.

- Poser du papier aluminium, du film plastique ou des contenants en matière plastique sur la table de cuisson.
- Laisser les plaques chauffantes ou les zones de cuisson sur **ON** entre deux utilisations. Poser un chaudron à confiture ou une poissonnière de grande taille entre **2** zones de cuisson.
- Laisser des ustensiles couvrant partiellement les zones chauffées. Il convient de s'assurer que les ustensiles de cuisson sont placés au centre des zones chauffées et ont le même diamètre que la zone chauffante utilisée. Le diamètre maximal de la base d'un ustensile doit être de **25** cm.
- Les autocuiseurs et les grandes poêles doivent être utilisés sur les zones de cuisson avant.
- Assurez-vous toujours que les poignées des poêles sont positionnées de manière sûre.

Choix des ustensiles

- N'utilisez pas d'ustensiles à base rugueuse.
- N'utilisez pas d'ustensiles légers dont la base est trop fine, déformée ou inégale.
- N'utilisez pas d'ustensiles légers en acier émaillé.
- N'utilisez pas d'ustensiles en fonte.
- N'utilisez pas d'ustensiles dont la base est creuse, striée ou décorée.
- N'utilisez pas d'ustensiles dont la base présente une concavité supérieure à **1** mm, sous peine de nuire aux performances de la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles à base convexe.
- N'utilisez pas d'instruments en vitrocéramique.

Utilisation de votre four

Commandes du four

- 9 Tournez le bouton de commande des fonctions pour choisir la fonction de cuisson et utilisez le minuteur pour définir le temps de cuisson souhaité.
- 10 Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles à partir de la position **OFF** afin de parvenir à la température souhaitée.
Le voyant de température rouge s'allume immédiatement et s'éteindra automatiquement lorsque le four aura atteint la température programmée.

Timer (Minuteur)

Ce four équipé d'un minuteur mécanique de 2 permet de régler un temps de cuisson allant de 1 à 120 minutes.

- 11 Tournez le bouton d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter le buzzer.
Tournez-le ensuite pour faire correspondre le nombre de minutes indiquées sur le bouton avec la valeur de référence du panneau.
Une fois le temps de cuisson écoulé, le buzzer du minuteur retentit. Positionnez les boutons des commandes du minuteur sur .

Fonction de rôtisserie

Cette fonction est recommandée pour les grandes pièces de viande et permet de donner à celle-ci un aspect extérieur croustillant et appétissant si elle est utilisée avec le grill à infrarouges.

Utilisation de la rôtissoire

- Insérez les plaques à rôtir dans leur support.
- Ficelez la viande à la broche à rôtir, puis insérez cette dernière dans la gaine du moteur de la rôtissoire.
- Sélectionnez la fonction, la température et le temps de cuisson.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

- Assurez-vous que les boutons de commandes sont positionnés sur **OFF** et que l'unité est refroidie avant de la nettoyer.



ATTENTION

Débranchez toujours la prise électrique avant de nettoyer votre four.

- Attendez que le four ait refroidi avant de retirer les clayettes, puis lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement.
- Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un linge humide.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit sec, puis re-

- mettez les clayettes en place.
- Nettoyez le four après chaque utilisation (notamment grillage ou rôissage) afin d'éviter de brûler des débris ou des éclaboussures lors de la prochaine utilisation, ce qui les rendrait plus difficiles à éliminer.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, sous peine d'endommager l'émail et de nuire à l'efficacité de votre appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, les éraflures peuvent mener à un bris de la porte.

Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux, car les liquides déversés peuvent endommager l'émail.

- Nettoyez les surfaces en émail, en chrome ou en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse ou des détergents non abrasifs.
- Lorsque vous utilisez des nettoyeurs pour acier inoxydable disponibles sur le marché, évitez de nettoyer les inscriptions ou symboles éventuels, car ceux-ci risquent d'être endommagés.

Retrait de la porte pour un nettoyage plus facile

Nous vous recommandons de vous faire aider pour démonter la porte du four.

- Ouvrez entièrement la porte.
- Levez les loquets des deux charnières de la porte.
- Soulevez légèrement la porte comme si vous la refermiez, puis retirez-la du four en la soutenant avec les deux mains.
- Pour remettre en place la porte, tenez la porte en position ouverte, puis insérez les loquets en place sur les deux charnières. Ouvrez, puis refermez la porte afin

de vous assurer qu'elle a été convenablement fixée.

Remplacement de l'ampoule de la lampe

- Cette opération doit impérativement être effectuée par un technicien qualifié.
- Mettez le four hors tension, puis débranchez-le du secteur. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
- Retirez la protection de la lampe en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il est possible qu'elle résiste légèrement) puis dévissez l'ampoule, à nouveau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Installez une nouvelle ampoule (230 V, 25 W, type E14 ou G9), qui doit être résistante à une température de 300 °C.
- Remettez la protection en verre en place

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes dans le cadre de l'utilisation de votre four, consultez le guide de maintenance ci-dessous avant de contacter un centre de service agréé.

Problème	Raison
Légère odeur ou dégagement de fumée lors de la première utilisation.	Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.
Rien ne fonctionne.	Vérifiez que l'interrupteur mural du four est sous tension. Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.
La cuisson n'est pas uniforme.	Vérifiez que les contenants utilisés dans le four laissent circuler suffisamment l'air autour d'eux. Vérifiez que le four est bien posé à plat.
Les plaques chauffantes chauffent lentement (ébullition, plats mijotés).	Vérifiez que vos poêles sont conformes aux recommandations des présentes instructions.
Des marques apparaissent sur les plaques chauffantes. Impossible de nettoyer la table de cuisson/les plaques chauffantes.	Les pourtours de la table de cuisson peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et une crème à récurer. Les plaques chauffantes scellées doivent être nettoyées régulièrement.
Le grill s'éteint et se rallume.	Lorsque le grill est utilisé sur un réglage inférieur à sa capacité maximale, il s'agit d'un mode de fonctionnement normal et non d'une défaillance.
De la condensation apparaît sur le mur situé à l'arrière du four.	De la vapeur ou de la condensation peuvent se former et sortir de l'orifice de ventilation arrière de l'appareil, particulièrement en cas de cuissons d'aliments à forte teneur en eau (p. ex. poulet rôti, frites surgelées). Ce phénomène est normal et il suffit d'essuyer les résidus.
Formation de vapeur/condensation à l'intérieur du four après utilisation.	La vapeur se forme en cas de cuisson d'aliments à forte teneur en eau. Il s'agit d'un phénomène normal résolu par un nettoyage régulier.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte 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.



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

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. De producten van het merk VALBERG worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

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

A**Alvorens het
apparaat****26** Veiligheidsinstructies**B****Overzicht van
het apparaat****34** Onderdelen
34 Specificaties**C****Het apparaat
gebruiken****35** Voorbereiding
35 Montageplaats
36 Installatie
36 Elektrische aansluiting
37 Functies van het product
38 Beschrijving van de onderdelen
41 Uw fornuis gebruiken**D****Reiniging en
onderhoud****42** Reiniging en onderhoud
44 Probleemoplossing**E****Verwijdering****45** Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

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

- Als u het apparaat verkoopt of aan een andere eigenaar overdraagt, of wanneer u verhuist en het apparaat achterlaat, zorg dat de handleiding zich steeds bij het apparaat bevindt zodat de nieuwe eigenaar op de hoogte kan worden gesteld van de juiste werking van het apparaat en de relevante waarschuwingen.
- **Opgelet:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is.
- Het apparaat wordt tijdens de werking warm. Raak de verwarmingselementen binnenin de oven niet aan.
- Voor gedetailleerde informatie over de installatie, raadpleeg de relevante sectie die verder in deze gebruiksaanwijzing is vermeld.
- Voor gedetailleerde informatie over het juist installeren van de rekken of het vervangen van de lamp, raadpleeg de relevante sectie die verder in deze gebruiksaanwijzing is vermeld.
- **Waarschuwing:** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen. Een ontkoppelingsinrichting van het voedingsnet met een opening tussen de contacten van alle aansluitklemmen moet worden voorzien in het vaste leidingnet en worden geïnstalleerd in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Om de totale milieubelasting (bijv. energieverbruik) van het kookproces te beperken, installeer uw product zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte en houd de afvoerleiding zo recht en kort mogelijk. Voor producten met een handmatige werkingsmodus bevelen we aan om de motor binnen **10** minuten na het beëindigen van het kookproces uit te schakelen. Haal de verwante onderdelen uit elkaar overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wanneer u onderhoud op het product uitvoert. Voor het recyclen, terugwinnen en afdanken van het product aan het einde van zijn levensduur, neem contact op met uw gemeente.

- Om de efficiëntie en de veiligheid van dit apparaat te handhaven, bevelen we aan om:
 - Telefonisch contact op te nemen met de servicecentra die zijn erkend door de winkel waar u het fornuis hebt gekocht.
 - Alleen originele reserveonderdelen te gebruiken.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Na het verwijderen van het

verpakkingsmateriaal, controleer of het apparaat niet beschadigd is. In geval van twijfel, gebruik het apparaat niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum van de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Laat het verpakkingsmateriaal (kunststof tassen, polystyreenschuim, nagels, etc.) nooit binnen het bereik van kinderen om elk gevaar te vermijden.

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door een vakbekwaam persoon en overeenkomstig de voorziene aanwijzingen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen en dieren of schade aan eigendommen te wijten aan een verkeerde installatie.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf **8** jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies

hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.

- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gewaarborgd wanneer het fornuis juist is geaard overeenkomstig de geldende voorschriften inzake elektrische veiligheid. Zorg het apparaat op een juiste manier op de aarding is aangesloten. In geval van twijfel, neem contact op met een vakbekwame electricien om het systeem te controleren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een niet geaard systeem.
- Controleer of de elektrische capaciteit van het systeem en het stopcontact het maximum vermogen van de kookplaat, dat op het typeplaatje is vermeld, ondersteunen. In geval van twijfel, neem contact

op met een vakbekwame electricien.

- Bij ingebruikname van het fornuis is het mogelijk dat een lichte geur wordt afgegeven, dit verdwijnt na enige tijd. Wanneer het fornuis voor de eerste keer wordt gebruikt, zorg voor een goede ventilatie in de kamer (bijv. open een venster of gebruik een ventilator) en houd personen die gevoelig zijn voor de geur uit de buurt van de dampen. Het wordt tevens aanbevolen om huisdieren uit de kamer te verwijderen totdat de geur volledig is verdwenen. Deze geur is te wijten aan een tijdelijke coating op de ovenpakking en -elementen en eventueel vocht dat door de isolatie werd geabsorbeerd.
- Voordat u onderhoud op het apparaat uitvoert, schakel de hoofdschakelaars uit en stel alle knoppen in op de stand **OFF**.
- Dek de openingen en sleuven die voor ventilatie en afgifte van warmte aan de achterkant en onder het bedieningspaneel nooit af.

- De gebruiker mag de stroomkabel van dit apparaat nooit zelf vervangen. Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doeleinde waarvoor het is bestemd. Elk ander gebruik wordt als verkeerd beschouwd en kan gevaar opleveren. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van verkeerd en onverantwoord gebruik.
- Volg een aantal fundamentele voorschriften tijdens het gebruik van elektrische apparaten. Houd in het bijzonder rekening met de volgende voorschriften:
 - Raak het apparaat niet aan als uw handen of voeten nat zijn.
 - Gebruik het apparaat niet blootsvoets.
 - Zorg dat het snoer niet wordt uitgerekt of beschadigd tijdens het verplaatsen van het

fornuis om het te reinigen. Gebruik het fornuis niet als het snoer beschadigd is. Raadpleeg in dit geval een vakbekwame technicus.

- Het fornuis mag niet worden gebruikt door kinderen of onbekwame personen wanneer er geen toezicht is.
- Open de deur niet via het rooster.
- Ontkoppel het fornuis van de voeding en laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op de kookvelden.
- Om ongewenst gemors te vermijden, gebruik geen kookgerei met een ongelijkmatige of vervormde bodem op de branders of de elektrische platen.
- Wees voorzichtig wanneer u een frituurpan gebruikt om gespetter of gemors van de olie te vermijden. Laat de pan niet zonder toezicht achter, oververhitte olie kan overkoken en vlam vatten.
- Bepaalde delen van dit ap-

paraat, zoals de kookvel-
den, bewaren warmte ge-
durende een aanzienlijke
periode na uitschakeling.
Wacht met aanraken tot ze
volledig zijn afgekoeld.

- Gebruik nooit brandbare vloeistoffen zoals alcohol of benzine, etc. in de buurt van het apparaat wanneer in werking.
- Wanneer u kleine elektrische apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt, houd het snoer weg van de hete delen.
- Zorg dat de knoppen zich op de stand **OFF** (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Maak alle mogelijke gevaarlijke onderdelen van het apparaat veilig, in het bijzonder voor kinderen die met het apparaat kunnen spelen.
- De verwarmingselementen en bepaalde delen van de oven worden zeer warm tijdens de werking van de oven. Zorg dat u ze niet aanraakt en houd kinderen uit de buurt van deze delen.
- Voor éénfasige aansluitingen, moet de minimale

dwarsdoorsnede **4 mm²** zijn. Voor **3** fasen moet de minimale dwarsdoorsnede **2,5 mm²** zijn.

- Het apparaat dat u hebt gekocht kan lichtjes afwijken van wat in deze handleiding is afgebeeld. Raadpleeg de informatie die voor uw model geldt.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Verwijder gemors van het deksel voordat u het opent en zorg dat de kookplaat volledig is afgekoeld voordat u het deksel sluit.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om risico op elektrische schokken te vermijden (Als de kookplaat van glaskeramiek of een gelijksoortig materiaal is en delen onder stroom afdekt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **Waarschuwing:** De toe-

gankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **Waarschuwing:** Het koken op een fornuis met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus een brand NOOIT met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.
- **Waarschuwing, brandgevaar:** plaats geen items gedurende een lange periode op de kookvelden.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongepaste

beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.

- Stel de regelknoppen in op **OFF** (uit) na het koken of wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Ga achteruit wanneer de ovendeur wordt geopend zodat de opgehoopte stoom of warmte ongehinderd afgevoerd kan worden.
- Draag droge, hoogwaardige ovenwanten wanneer u items uit de oven/ van het rooster verwijdt.
- Plaats de pannen in het midden van de kookpit en houd de handvatten uit de buurt van de rand van de kookplaat. Zorg er tevens voor dat de handvatten niet opgewarmd worden door andere kookpitten/pannen.
- Zorg dat u zich niet verbrandt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de regelknoppen aanraakt.
- Ontkoppel het apparaat van de voeding voordat u het apparaat reinigt en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Zorg dat de platen zich in de juiste positie bevinden voordat u de oven inschakelt.

- Wees voorzichtig wanneer u items van het rooster afhaalt wanneer het onderste verwarmingselement is ingeschakeld, deze zullen zeer warm zijn.
- Houd het apparaat schoon, de ophoping van olie of vet tijdens het koken kan brand veroorzaken.
- Volg altijd de basisprincipes voor het hanteren van voedsel en hygiëne om mogelijke aangroei van bacteriën te vermijden.
- Houd de ventilatieopeningen onbelemmerd.
- Laat het onderhoud van het apparaat over aan een vakbekwame technicus.
- Raak de verwarmingselementen binnenin de oven niet aan wanneer in werking, deze zijn zeer warm.
- Dek de binnenkant van de oven nooit af met folie, dit kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in een ruimte waar er een kooktoestel is geïnstalleerd, alle oppervlakken zullen tijdens en na gebruik heet zijn.
- Kinderen of personen die

niet met het apparaat vertrouwd zijn mogen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht.

- Zorg dat er niemand op geen enkel deel van het apparaat staat of zit.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat die kinderen willen grijpen.
- Laat niets op de kookplaat achter wanneer er geen toezicht is of het apparaat niet wordt gebruikt.
- Haal de ovenplaten niet uit wanneer de oven heet is.
- Warm nooit ongeopende houders met voedsel op, de druk kan te hoog worden en de houder kan barsten.
- Bewaar nooit chemicaliën, levensmiddelen of houders onder druk in of op het apparaat of in de kasten onmiddellijk boven of naast het apparaat.
- Plaats nooit brandbare of kunststof items op of in de buurt van de kookplaat.
- Vul een diepe frituurpan nooit meer dan $\frac{1}{3}$ met olie, of gebruik een deksel.

LAAT DE OVEN NIET ZONDER TOEZICHT ACHTER WANNEER IN GEBRUIK

- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingstoestel.
- Gebruik het product nooit voor het warmen van borden.
- Droog geen items op de kookplaat of de ovendeur.
- Installeer het apparaat nooit naast gordijnen of zacht meubilair.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.

Installatie

- Wees voorzichtig tijdens het uitpakken en installeren van het apparaat. Scherpe randen kunnen een ongeval veroorzaken.
- Het fornuis is zwaar, wees voorzichtig wanneer u het verplaatst. Zorg dat alle verpakkingsmateriaal, zowel binnen als buiten het fornuis, is verwijderd voordat u het toestel gebruikt.
- Haal het fornuis uit de verpakking en controleer het op eventuele schade. In geval van twijfel, gebruik het apparaat niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum van de winkel waar u het fornuis hebt gekocht.

VEILIGHEIDSADVIES BIJ BRAND DOOR EEN FRITUUR-PAN

In geval van een brand veroorzaakt door een frituurpan of andere pan:

1. Ontkoppel het fornuis van het stopcontact.
2. Bedek de pan met een blusdeken of vochtige doek. De vlammen zullen aldus doven.
3. Laat de pan gedurende minstens **60** minuten afkoelen voordat u het vastneemt. Letsel treedt vaak op door het vastnemen van een warme pan om deze naar buiten te brengen.

GEBRUIK NOOIT EEN BRANDBLUSAPPARAAT OM DE VLAMMEN TE DOVEN, de kracht van het brandblusapparaat kan de pan doen omkantelen!

Gebruik nooit water voor het doven van olie- of vetbranden!

Onderdelen

- 1

Kookplaat
- 2

Vitrokeramiek
- 3

Bedieningspaneel
- 4

Handvat
- 5

Deur van fornuis
- 6

Stelvoetjes
- 7

Bakpan
- 8

Bakrooster
- 9

Lamp

Specificaties

Model		950269	950270
Afmetingen	cm	60 x 60 x 85	60 x 60 x 85
Bovenste element	W	950	950
Onderste element	W	1100	1100
Grillelement	W	2000	2000
Verlichting	W	25	25
Hilight 165 mm (RV, LA)	W	1200 x 2	1200 x 2
Hilight 200 mm (RA, LV)	W	1800 x 2	1800 x 2
Hilight 270 - 165 mm	W	/	2000/1100
Hilight 230 mm (LF)	W	/	2200/1000
Volume ovenruimte	L	65	65
Mechanische timer	Minuten	120	120
Energie-efficiëntie-index		98,8	98,8
Energie-efficiëntieklasse		A	A

Energieverbruik bij standaard lading en in de traditionele kookstand	kWh/cyclus	0,81	0,81
Aantal ovenruimten		1	1
Warmtebron		Elektrisch	Elektrisch
Volume	L	65	65
Type oven		Elektrisch	Elektrisch
Gewicht	kg	47	47

Vorbereiding



OPGELET

- De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.
- Ontkoppel het apparaat van de voeding door de stekker uit het stopcontact te halen voordat u onderhoud op het apparaat uitvoert.

Montageplaats

- Houd rekening met bepaalde factoren tijdens het kiezen van een gepaste plaats voor uw fornuis. Volg onderstaande tips om problemen en gevaarlijke situaties te vermijden!



Belangrijk: Installeer het fornuis niet in de buurt van een deuropening. Personen die de deur openen of sluiten kunnen in aanraking komen met de potten of pannen die op het fornuis staan. Dit toestel mag alleen worden gebruikt in een ruimte die continu wordt gelucht.

- De kookplaat kan in een keuken, een eetkamer of zit-slaapkamer geïnstalleerd worden, maar niet in een bad- of douche kamer.
- De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis moet van een vuurvast materiaal gemaakt zijn.

- Het fornuis kan tussen twee keukenkasten geplaatst worden. Zorg echter voor voldoende ruimte aan weerskanten zodat het fornuis in geval van onderhoud verwijderd kan worden. Het fornuis kan worden gebruikt met een kast aan één of beide kanten of kan in een hoek worden geïnstalleerd. Het apparaat kan tevens vrijstaand worden gebruikt.
- Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft.
- Keukenkasten die naast het fornuis en hoger dan de bovenkant van de kookplaat zijn geïnstalleerd, moeten zich op minstens 20 cm van de rand van de kookplaat bevinden.
- Als het fornuis wanden of de zijkant van aangrenzende kasten aanraakt, moeten deze bestand zijn tegen een temperatuurverhoging van 50 °C boven kamertemperatuur.

Installatie

1 Productafmetingen

2 Installatieschema

- 1 Dampkap
- 2 met dampkap
- 3 zonder dampkap

Uw apparaat waterpas zetten

- Haal de 4 stelvoetjes uit de ovenruimte, die aan de bakplaat zijn vastgemaakt. Schroef ze vast in de 4 voetstukken aan de onderkant van het fornuis.
- Pas de hoogte van de stelvoetjes op de gepaste hoogte aan.

- 3 **De anti-kantelbeugel installeren**
Maak de anti-kantelbeugel aan de grond vast met behulp van de schroeven.
- 4
 - 1 Achterwand
 - 2 Kastzijde
 - 3 Anti-kantelbeugel
 - 4 Schroeven
- 5 Duw het fornuis tussen de kast op zijn plaats.
 - 1 Duwen

Elektrische aansluiting

- Het apparaat is ontworpen om te werken met 220-240 V~, 50/60 Hz.



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard zijn.

- Het elektrisch fornuis is niet voorzien van een stroomkabel. Het fornuis is ontworpen om te werken op een elektriciteitsnet dat in overeenstemming is met de elektrische gegevens die op het typeplaatje zijn vermeld. Het fornuis kan alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten nadat het achterpaneel van het fornuis met behulp van een schroevendraaier is verwijderd.

De stroomkabel installeren



WAARSCHUWING

Onderstaande installatieprocedure mag alleen door een vakbekwame elektricien worden uitgevoerd.

- 6 Open het klemmenbord door een schroevendraaier in de openingen aan de zijkant van het deksel te steken. Gebruik de schroevendraaier als een hefboom door het omlaag te duwen zodat het deksel wordt geopend.

① Geel+groen

② Bruin

③ Blauw

- Sluit de elektriciteit aan volgens het schema zoals gedrukt op de buitenkant van het deksel.
- Zet de stroomkabel op zijn plaats vast met behulp van de klem en sluit het deksel van het klemmenbord.



Belangrijk: Het rode aan/uit-controlelampje op het bedieningspaneel brandt eenmaal het apparaat is ingeschakeld.

Funcities van het product

- Dit fornuis is uitgerust met vele verschillende instellingen en functies.
- Gebruik de keuzeknop om een van de beschikbare werkingsmodi te selecteren. Het overeenkomstig pictogram wordt op het display weergegeven.

Picto-gram	Functie	Beschrijving
	Ovenlamp	De gebruiker kan dankzij de lamp het kookproces controleren zonder de deur te moeten openen. De ovenlamp brandt automatisch zodra een kookfunctie wordt gestart.
	Dubbele grill	Het interne grillelement en het bovenste element worden beiden geactiveerd. Deze modus kan worden gebruikt met de draaispitfunctie.
	Conventioneel koken	Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken.
	Grillen met warmtestraling	Het binnenste grillelement wordt afwisselend in- en uitgeschakeld om de gewenste temperatuur te handhaven. De levensmiddelen worden bereid met stralingswarmte.
	Verwarming aan de onderkant	Een verborgen element in de bodem van de oven levert een meer geconcentreerde warmte aan de onderkant van het voedsel zonder te blazen.
	Verwarming aan de bovenkant	Het bovenste element van het fornuis werkt om matige warmte te leveren.

Beschrijving van de onderdelen

Temperatuurregeling

- 7 De temperatuur wordt voor elk kookveld individueel ingesteld met behulp van de respectievelijke temperatuurknop.
- 8 Draai de knoppen met de knop mee en terug om op de gewenste temperatuur in te stellen.

Het aan/uit-controlelampje dooft wanneer alle meerfasige knoppen voor de kookvelden uit zijn.

Instellingen van de regelknoppen

-  Locatie van het kookveld.
- Uit
 - LO Laagste instelling (Voedsel warm houden)
 - MED Middelste instelling van het centrale onafhankelijk veld (koken, roosteren)

- HI** Hoogste instelling van het centrale onafhankelijk veld (koken, roosteren)

Restwarmte-indicator

- Na het uitschakelen van het kookveld, brandt de restwarmte-indicator.
- Een ingeschakelde restwarmte-indicator waarschuwt de gebruiker om het warmte kookveld niet aan te raken.



OPGELET

Raak de kookvelden niet aan zolang de restwarmte-indicator ingeschakeld is.



Belangrijk: Na het uitschakelen van het kookveld, kunt u de restwarmte voor verschillende doeleinden gebruiken, zoals het opwarmen of warm houden van voedsel zonder dat u het kookveld opnieuw moet inschakelen.



VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN VOOR HET FRITUREN

Gebruik een diepe pan die voldoende groot is om het gepaste kookveld volledig te bedekken.

Vul de pan nooit meer dan een derde met olie. Laat de olie of het vet nooit zonder toezicht achter tijdens het koken.

Frituur nooit grote hoeveelheden voedsel tegelijkertijd, in het bijzonder bevroren levensmiddelen. Dit verlaagt de temperatuur van de olie of het vet aanzienlijk, wat tot vettig voedsel leidt.



Droog de levensmiddelen grondig voor het frituren, en laat het langzaam in de olie of het vet zakken. Bevroren levensmiddelen kunnen de olie of het vet doen schuimen of opspatten wanneer ze te snel worden toegevoegd. Verwarm nooit vet of frituur nooit met een deksel op de pan. Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van olie of vet.

Algemene mededelingen voor kookplaten

Altijd

- Hoogwaardig kookgerei met een platte bodem op alle elektrische warmtebronnen gebruiken.
- Zorg dat de bodem van de pan die u zult gebruiken altijd schoon en droog is.
- Zorg dat de diameter van de pan overeenstemt met het kookveld.
- Opgelet, hoogwaardige pannen bewaren warmte gedurende enige tijd, een **LO** of **MED** warmte is aldus over het algemeen voldoende.
- Zorg dat de handvatten van pannen op een veilige manier en weg van warmtebronnen worden geplaatst.

Altijd

- Til pannen altijd op, sleep ze niet.
- Gebruik altijd een deksel op de pan, tenzij voor het braden.
- Verwijder gemorst onmiddellijk. Doe dit op een voorzichtige manier.

Nooit

- Gaas, metalen pannenverspreiders, asbest matten en standers, bijv. wokstanders gebruiken - deze zullen oververhitten.
- Keukengerei met een rand of boord gebruiken, bijv. emmers en bepaalde ketels.
- Zwaar ingedeukte of vervormde pannen gebruiken.
- Een element ingeschakeld houden wanneer niet in gebruik.
- Direct op het keramiekglas voedsel koken.
- Keukengerei over het kookoppervlak slepen of schuiven.
- Niet direct op het kookoppervlak zonder kookgerei koken, dit zal het oppervlak beschadigen.
- De kookplaat niet als aanrecht gebruiken, het gladde oppervlak kan worden beschadigd.
- Geen kookgerei over het kookoppervlak slepen of schuiven, dit zal krassen op het oppervlak achterlaten.
- Zorg dat er geen kookgerei met de rand van de kookplaat in aanraking komt.
- Laat geen keukengerei, voedsel of brandbare items op de kookplaat achter wanneer niet in gebruik.

- Geen aluminiumfolie, plastic folie of kunststof houders op de kookplaat plaatsen.
- Houd de kookpitten of kookvelden niet **ON**, tenzij ze worden gebruikt. Plaats geen grote warmhoud- of vispannen over **2** kookvelden.
- Het kookgerei mag de kookvelden niet slechts gedeeltelijk bedekken. Zorg dat ze in het in het midden van de kookvelden worden geplaatst en eenzelfde diameter als het gebruikte kookveld hebben. Maximum diameter van de bodem van een kookgerei is **25** cm.
- Snelkookpannen of andere grote pannen moeten op de voorste kookvelden worden gebruikt.
- Zorg dat het handvat van sauspennen zich altijd in een veilige richting bevinden.

Uw kookgerei kiezen

- Gebruik geen kookgerei met een ruwe bodem.
- Gebruik geen licht kookgerei met een dunne, vervormde of oneffen bodem.
- Gebruik geen licht kookgerei van emailstaal.
- Gebruik geen kookgerei van gietijzer.
- Gebruik geen licht kookgerei met een holle, gekrulde of geplooid bodem.
- Gebruik geen kookgerei met een bodem holter dan **1** mm, dit verlaagt de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen kookgerei met een bolle bodem.
- Gebruik geen kookgerei van glaske-ramiek.

Uw fornuis gebruiken

Regeling van het fornuis

9 Draai de functieregelaar om de gewenste kookfunctie te kiezen terwijl u de timer naar uw gewenste kooktijd draait.

10 Draai de temperatuurregelaar met de klok mee vanaf de stand **OFF** naar de gewenste temperatuur.

Het rode temperatuurcontrolelampje brandt onmiddellijk en dooft eenmaal het fornuis de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Timer

Voor het fornuis met een mechanische timer van **2** uur, gebruik het om een kooktijd tussen **1** en **120** minuten in te stellen.

11 Draai de knop één volledige omwenteling met de klok mee om de zoemer op te winden.

Draai vervolgens terug naar de gewenste tijd zodat het aantal minuten op de knop overeenstemt met het referentieteken op het paneel.

De zoemer gaat af eenmaal de ingestelde kooktijd wordt bereikt. Draai de tijdregelknoppen naar .

Draaispitsfunctie

Deze functie is geschikt voor grote stukken vlees en zorgt voor een knapperige buitenkant van het vlees wanneer het in combinatie met de infrarood-grill wordt gebruikt.

De draaispit gebruiken

- Breng het draaispitrek in de rekhouder.
- Maak het vlees aan de vork vast en breng de vork vervolgens in de mof van de draaispitmotor.
- Selecteer de gewenste kookfunctie, temperatuur en kooktijd.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

- Zorg dat all regelknoppen uit zijn en het toestel is afgekoeld voordat u het reinigt.



BELANGRIJK

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het fornuis reinigt.

- Wacht totdat het fornuis is afgekoeld voordat u de roosters uithaalt. Was ze vervolgens in een warm sopje en veeg ze grondig droog.
- Reinig de binnenkant van het fornuis met warm zeepwater en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.
- Laat de deur open totdat de binnenkant volledig droog is voordat u de roosters opnieuw inbrengt.

- Reinig het fornuis na elk gebruik, in het bijzonder na het roosteren of grillen, om het aanbranden van gemors of etensresten die moeilijk te verwijderen zijn te vermijden.
- Maak de binnenkant van het fornuis niet schoon met een schuursponsje om schade aan het email en mindere kookprestaties te vermijden.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.

De buitenkant van het fornuis reinigen

- Veeg het bedieningspaneel, de ovendeur en de zijkant van de oven regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om schade aan het email te vermijden.

- Was de email, verchroomde of roestvrijstalen delen van de oven met warm zeepwater of een mild schoonmaakmiddel.
- Als u een in de handel te verkrijgen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruikt, vermijd contact met de letters of symbolen op de oven om schade te voorkomen.

De deur afhalen voor een eenvoudige reiniging

Vraag hulp aan een andere persoon voor het verwijderen van de deur.

- Open de deur volledig.
- Breng de grendel op beide deurscharnieren omhoog.
- Breng de deur lichtjes omhoog door deze te 'sluiten', ondersteun vervolgens de deur met beide handen en trek deze van het fornuis af.
- Om de deur terug te plaatsen, houd de deur in een open positie en breng de grendels op beide scharnieren opnieuw in de juiste plaats aan. Open en sluit de deur om te controleren of deze juist is vastgemaakt.

De gloeilamp vervangen

- Het vervangen van de lamp dient door een erkende technicus uitgevoerd te worden.
- Zet de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact. Zorg dat de interne delen afgekoeld zijn voordat u ze aanraakt.
- Verwijder de lampenkap door het tegen de klok in te draaien (kan stevig vastzitten) en verwijder de lamp door het tegen de klok in te draaien.
- Installeer een nieuwe lamp (230 V, 25 W, E14 / G9 type), deze moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C.
- Plaats de glazen lampenkap terug.

Probleemoplossing

Voordat u contact opneemt met een erkend servicecentrum omwille van een probleem met uw fornuis, raadpleeg onderstaande probleemoplossingsgids.

Probleem	Oorzaak
Tijdens ingebruikname van het fornuis komt er een lichte geur of een beetje rook vrij.	Dit is normaal en zal na korte tijd verdwijnen
Er werkt niets.	Werkt het stopcontact waarop het fornuis is aangesloten? Er is geen stroomtoevoer.
De levensmiddelen worden niet gelijkmatig in de oven gebakken.	Controleer of de houders die in de oven worden gebruikt voor voldoende luchtcirculatie in de oven zorgen. Controleer of het fornuis waterpas staat.
De gerechten op de kookpitten koken langzaam of sudderen niet.	Controleer of uw pannen overeenstemmen met de aanbevelingen in deze handleiding.
Markeringen op de kookpitten. Kan het fornuis / kookpitten niet reinigen.	De rand van het fornuis kan worden gereinigd met warm zeepwater en een mild reinigingsmiddel. Maak de afgedichte kookpitten regelmatig schoon.
De grill wordt afwisselend in- en uitgeschakeld.	Als de grill niet op de maximum stand wordt gebruikt, is dit normaal en wijst dit niet op een defect.
Condensatie op de muur aan de achterkant van het fornuis.	Stoom en/of condensatie kan vanaf de ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat worden afgegeven, in het bijzonder wanneer de oven voor het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte wordt gebruikt, zoals bevroren friet, gebraden kip, etc. Dit is normaal. Veeg overtollig vocht weg met een doek.
Stoom/condensatie in het fornuis na gebruik.	Stoom is een bijproduct tijdens het koken van voedsel met een hoog watergehalte. Dit is normaal. Veeg weg tijdens het reinigen van het fornuis.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-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 is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf der folgenden Webseite:
<http://www.electrodepot.be>

A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

48 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

56 Beschreibung des Geräts

56 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

57 Zubereitung

57 Aufstellort

58 Aufstellung

58 Elektrischer Anschluss

59 Produktfunktionen

60 Bedienelemente

63 Verwendung des Herds

D

Reinigung und Pflege

64 Reinigung und Pflege

66 Fehlerbehebung

E

Entsorgung

67 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

- Sollte das Gerät verkauft oder auf einen anderen Besitzer übertragen werden oder sollten Sie umziehen und das Gerät zurücklassen, stellen Sie sicher, dass diese Anleitung zusammen mit dem Gerät weitergegeben gestellt wird, damit der neue Besitzer sich mit der Arbeitsweise des Geräts und den relevanten Warnhinweisen vertraut machen kann.
- **Warnung:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß.
- Berühren Sie nie die Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt
- Während seiner Verwendung erhitzt sich das Gerät. Berühren Sie unter

keinen Umständen die Heizelemente im Inneren des Ofens.

- In den folgenden Abschnitten dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation.
- In den folgenden Abschnitten dieser Anleitung finden Sie Informationen zum korrekten Einsetzen des Backblechs /Grillrosts und zum Leuchtmittelwechsel.
- **Warnung:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netzstrom getrennt ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Eine Trennvorrichtung vom Netz mit einem Kontaktabstand von allen Terminals müssen im Stromkreis zur Verfügung gestellt werden und in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen installiert werden.
- Um die durch den Kochvorgang verursachte Gesamtumweltbelastung (z.B. Energieverbrauch) zu reduzieren, installieren Sie das Produkt gemäß der Bedienungsanleitung. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Betriebsumgebung, und halten Sie die Entlüftungsleitung gerade

und so kurz wie möglich. Für Geräte mit manuellem Betriebsmodus empfehlen wir, den Motor innerhalb von **10** Minuten nach Ende des Kochvorgangs auszuschalten. Sorgen Sie bei Wartungsarbeiten dafür, die entsprechenden Komponenten gemäß der Bedienungsanleitung zu demontieren. Kontaktieren Sie Ihre Behörde vor Ort, um nähere Informationen bzgl. Recycling, Wiederverwertung und Entsorgung zu erhalten.

- Um die Leistung und Sicherheit des Geräts aufrecht zu erhalten, empfehlen wir:
 - Kontaktieren Sie ausschließlich durch das Geschäft, in dem Sie den Herd erworben haben, autorisierte Kundendienstzentren.
 - Verwenden Sie stets Originalersatzteile.
- Dieses Gerät ist für den nicht-gewerblichen Gebrauch zu Hause vorgesehen.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, verwenden Sie

das Gerät nicht und kontaktieren Sie das nächste Kundendienstzentrum des Geschäfts, in dem Sie das Gerät erworben haben. Das Verpackungsmaterial (Kunststofftüten, Polystyrol, Nägel etc.) sollte nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

- Das Gerät sollte nur von einer sachkundigen Person gemäß dieser Anleitung installiert werden. Der Hersteller lehnt alle Verantwortung für eine unsachgemäße Installation ab, durch die Personen und Tiere verletzt werden können und ein Sachschaden entstehen kann.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab **8** Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Fachkenntnis verwendet werden, sofern sie unter der Aufsicht einer Person stehen oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und sich der von dem Gerät ausgehenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Ge-

rät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung des Gerätes darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur sichergestellt, wenn der Herd gemäß den aktuellen Vorschriften zur elektrischen Sicherheit richtig und effizient geerdet wird. Stellen Sie immer sicher, dass die Erdung effizient ist; sollten Sie Zweifel haben, ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker bei, damit er das System überprüft. Der Hersteller lehnt alle Verantwortung für Schäden ab, die aus einem System resultieren, das nicht geerdet wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung des Systems und der Steckdosen die Höchstleistung des Herds unterstützt, wie auf dem Typenschild angegeben. Sollten Sie Zweifel haben, ziehen Sie einen qualifizierten Techniker zu.
- Wenn der Herd zum ersten Mal benutzt wird, kann ein Geruch erzeugt werden, der nach einer Verwendungsdauer nachlässt. Wenn der Herd zum ersten Mal verwendet wird,

stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist (öffnen Sie z.B. ein Fenster oder verwenden Sie einen Dunstabzug) und dass Personen, die empfindlich gegen den Geruch sind, jegliche Dünste meiden. Es wird empfohlen, dass alle Haustiere aus dem Zimmer entfernt werden, bis der Geruch verschwunden ist. Dieser Geruch ergibt sich aus Herstellungsrückständen auf Ofenauskleidungen und Elementen und durch Feuchtigkeit, die durch die Isolierung absorbiert wird.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Wartung ausgeschaltet wird, indem die Hauptschalter ausgeschaltet und alle Einstellregler auf die Position **OFF** gestellt werden.
- Die für die Lüftung und Wärmeverteilung verwendeten Öffnungen und Schlitze auf der Rückseite und unter dem Bedienfeld dürfen nie abgedeckt werden.
- Der Anwender darf das Stromkabel dieses Geräts nicht ersetzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen

Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät muss für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jeglicher andere Gebrauch wird als unsachgemäß und folglich gefährlich angesehen. Der Hersteller lehnt alle Verantwortung für Schäden ab, die aus einem unsachgemäßen und verantwortungslosen Gebrauch resultieren.
- Eine Anzahl von Grundregeln muss befolgt werden, wenn elektrische Geräte verwendet werden. Die folgenden sind von besonderer Bedeutung:
 - Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
 - Berühren Sie das Gerät nicht barfußig.
 - Lassen Sie nie zu, dass das Netzkabel gedehnt, gezogen oder beschädigt wird, wenn der Herd zur Reinigung etc. verschoben wird. Verwenden Sie den Herd nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker zu Rate.

- Lassen Sie nicht zu, dass der Herd unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die damit nicht vertraut sind, verwendet wird.

- Grillen Sie nicht bei offener Ofentür.

- Schalten Sie immer die Stromversorgung des Herds ab und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten etc. ausführen.
- **Brandgefahr:** Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Herdoberflächen auf.
- Um eine versehentliche Verschüttung zu vermeiden, verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenem oder deformiertem Boden auf den Flammen oder den elektrischen Platten.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Fritteusen etc. verwendet werden, um das Spritzen oder Verschütten von heißem Öl zu vermeiden. Sie sollten nicht unbeaufsichtigt verwendet werden, da überhitztes Öl überkochen und sich entzünden könnte.
- Teile dieses Geräts, wie z.B. Kochflächen, halten Wärme nach dem Einschalten für längere Zeiten zurück. Vorsicht ist geboten, wenn

diese Flächen berührt werden, bevor sie vollständig abgekühlt sind.

- Verwenden Sie nie entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts, wenn es verwendet wird.
- Wenn kleine Elektrogeräte in der Nähe des Herds verwendet werden, halten Sie deren Netzkabel entfernt von den heißen Teilen.
- Stellen Sie sicher, dass die Einstellregler in ihrer **OFF**-Stellung sind, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Sichern Sie auch alle potentiell gefährlichen Teile des Geräts vor allem für Kinder, die mit dem Gerät spielen könnten, ab.
- Wenn das Gerät verwendet wird, werden die Heizelemente und Teile der Ofentür extrem heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie sie nicht berühren und halten Sie Kinder fern.
- Wenn Sie das Stromkabel für Einphasenstrom verwenden, beträgt die minimale Querschnittsfläche 4 mm^2 . Für 3 Phasen beträgt die minimale Querschnittsfläche $2,5 \text{ mm}^2$.
- Das Gerät, das Sie erworben haben, kann sich leicht von dem in dieser Anleitung abgebildeten unter-

scheiden. Lesen Sie die Informationen in Bezug auf das Modell, das Sie haben.

- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspatel, um die Glastür des Herds zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
- Verschüttungen sollten von Deckeln beseitigt werden, bevor sie geöffnet werden. Die Oberfläche der Herdplatte abkühlen, bevor Deckel geschlossen werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern (wenn die Oberfläche der Herdplatte aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material besteht und spannungsführende Teile schützt).
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können bei Gebrauch heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Das Gerät ist nicht dazu vorgesehen, mittels eines externen Timers oder eines gesonderten Fernsteuerungssystems betrieben

zu werden.

- **Warnung:** Das unbeaufsichtigte Kochen an einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIE, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus. Decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

Warnung, Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf.

- **Warnung:** Verwenden Sie nur einen Herdplattenschutz, der vom Hersteller des Geräts in dieser Anleitung als geeignet angegeben wird oder einen Herdplattenschutz, der in das Gerät eingebaut ist. Die Verwendung eines ungeeigneten Herdschutzes kann einen Unfall verursachen.
- Schalten Sie die Bedienelemente auf **OFF**, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind und wenn sie nicht mehr gebraucht werden.
- Halten Sie einen ausreichenden Abstand, wenn Sie die Ofentür öffnen, um Wasserdämpfe oder Hitze, die sich eventuell gebildet

haben könnte, entweichen zu lassen.

- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe guter Qualität, wenn Sie Gegenstände aus dem Ofen/vom Rost entfernen.
- Stellen Sie Pfannen zentral auf die Heizplatte. Stellen sicher, dass Griffe von der Kante des Einstellreglers ferngehalten werden und nicht durch eine andere Heizplatte/Pfanne erhitzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie Hitze-/Dampfverbrennungen vermeiden, wenn Sie die Bedienelemente betätigen.
- Schalten Sie vor der Reinigung die Stromversorgung ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die Einlegeböden in der richtigen Position sind, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Der Ofeninhalt wird heiß: Vorsicht beim Entfernen von Gegenständen vom Rost, wenn das untere Heizelement eingeschaltet ist.
- Halten Sie das Gerät sauber, da eine Ansammlung von Koch-Schmierfett oder Fett Brände verursachen kann.

- Befolgen Sie die Grundprinzipien des Umgangs mit Lebensmitteln und der Hygiene, um die Möglichkeit eines bakteriellen Wachstums zu verhindern.
- Halten Sie Lüftungsschlitze frei von Hindernissen.
- Lassen Sie Wartungsarbeiten am Gerät durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchführen.
- Berühren Sie keine Heizelemente innerhalb des Ofens, da der Ofen bei Gebrauch heiß wird.
- Kleiden Sie den Ofen von innen nie mit Folie aus, da dies eine Überhitzung des Geräts verursachen kann.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt, wo ein Kochgerät installiert ist, da alle Oberflächen während seines Gebrauchs und danach heiß sind.
- Erlauben Sie Kindern oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, nicht, es ohne Aufsicht zu benutzen.
- Lassen Sie es nie zu, dass jemand auf Teilen des Geräts sitzt oder steht.
- Bewahren Sie Gegenstände nie über dem Gerät auf, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Lassen Sie nie etwas auf

- der Herdoberfläche, wenn der Herd unbeaufsichtigt ist und nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie nie Einlegeböden aus dem Ofen heraus, während der Ofen heiß ist.
- Wärmen Sie nie ungeöffnete Lebensmittelbehälter auf, da sich Druck aufbauen kann, der den Behälter zum Explodieren bringen kann.
- Bewahren Sie Chemikalien/Nahrungsmittel sowie unter Druck stehende Behälter nie in oder auf dem Gerät oder in Schränken direkt über oder neben dem Gerät auf.
- Stellen Sie entzündliche Gegenstände oder Gegenstände aus Kunststoff nie auf oder neben den Herd.
- Füllen Sie eine Fritteuse nie zu mehr als $\frac{1}{3}$ mit Öl voll oder benutzen Sie einen Deckel.

BEIM KOCHEN NIE UNBEAUFSICHTIGT LASSEN

- Verwenden Sie das Gerät nie als Raumheizgerät.
- Verwenden Sie den Rost nie, um Teller aufzuwärmen.
- Trocknen Sie Gegenstände nie auf der Herdplatte oder der Ofentür.
- Installieren Sie das Gerät

nie neben Gardinen oder anderen Heimtextilien.

- Verwenden Sie nie Dampfreiniger.

Aufstellung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät auspacken und aufstellen. Scharfe Kanten können Unfälle verursachen.
- Der Herd ist schwer und sollte mit Vorsicht verschoben werden. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien, sowohl innerhalb als auch außerhalb des Herds, beseitigt worden sind, bevor der Herd benutzt wird.
- Packen Sie den Herd aus. Überprüfen und stellen Sie sicher, dass der Herd in keiner Weise beschädigt wurde. Sollten Sie Zweifel haben, verwenden Sie ihn nicht und kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum oder das Geschäft, in dem Sie den Herd erworben haben.

SICHERHEITSHINWEISE IM FALLE DES BRANDS EINER FRITTEUSE

Im Falle des Brands einer Fritteuse oder einer Pfanne:

1. Schalten Sie das Kochgerät an der Sicherung aus.

2. Bedecken Sie die Pfanne mit einer Löschdecke oder einem Tuch. Dadurch werden die Flammen erstickt und das Feuer gelöscht.
3. Lassen Sie die Pfanne mindestens 60 Minuten abkühlen, bevor Sie sie bewegen. Verletzungen werden oft dadurch verursacht, dass eine heiße Pfanne in die Hand genommen wird und in Eile nach außen gebracht wird.

VERWENDEN SIE NIE EINEN FEUERLÖSCHER, UM EINEN PFANNENBRAND ZU LÖSCHEN, da die Kraft des Feuerlöschers die Pfanne wahrscheinlich umkippt!

Verwenden Sie nie Wasser, um Öl- oder Fettbrände zu löschen!

Beschreibung des Geräts

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 Herdplatte | 6 Verstellbarer Fuß |
| 2 Glaskeramik | 7 Backform |
| 3 Bedienfeld | 8 Backrost |
| 4 Griff | 9 Lampe |
| 5 Herdtür | |

Technische Spezifikationen

Modell		950269	950270
Abmessungen	cm	60 x 60 x 85	60 x 60 x 85
Oberes Element	W	950	950
Unteres Element	W	1100	1100
Rostelement	W	2000	2000
Leuchte	W	25	25
Hilight 165 mm (RF, LR)	W	1200 x 2	1200 x 2
Hilight 200 mm (RR, LF)	W	1800 x 2	1800 x 2
Hilight 270 - 165 mm	W	/	2000/1100
Hilight 230 mm (LF)	W	/	2200/1000
Hohlraumvolumen	L	65	65
Mechanischer Timer	Minuten	120	120
Energieeffizienzindex		98,8	98,8
Energieeffizienzklasse		A	A

Energieverbrauch mit Standardbelastung und traditionellem Betriebsmodus	kWh/ Zyklus	0,81	0,81
Anzahl der Garräume		1	1
Wärmequelle		Elektrisch	Elektrisch
Lautstärke	L	65	65
Ofentyp		Elektrisch	Elektrisch
Gewicht	kg	47	47

Vorbereitung



ACHTUNG

- Die folgende Anleitung sollte von einem qualifizierten Techniker gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät gemäß den bestehenden Vorschriften richtig installiert, reguliert und technisch gewartet wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, indem Sie es vom Stromnetz trennen, bevor Sie das Gerät regulieren oder Wartungsarbeiten durchführen.

Aufstellort

- Beachten Sie folgende Faktoren, wenn Sie sich dafür entscheiden, wo Sie den Herd aufstellen. Befolgen Sie die Tipps unten, um Probleme und Gefahrensituationen zu vermeiden!



Wichtig: Der Herd sollte nie in der Nähe eines Türzugs aufgestellt werden. Leute, die die Tür öffnen und schließen, könnten mit Töpfen oder Pfannen auf dem Herd in Berührung kommen. Dieses Gerät sollte nur in dauerhaft belüfteten Räumen aufgestellt und benutzt werden.

- Der Herd kann in einer Küche, einem Esszimmer oder einem Wohnschlafzimmer aufgestellt werden, aber nicht in einem Badezimmer oder Duschraum.
- Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt steht, muss aus feuerfestem Material bestehen.

Verwendung des Geräts

- Der Herd ist dafür konzipiert, zwischen Küchenschränke zu passen. Der Raum auf beiden Seiten muss ausreichen, um das Zurückziehen des Herds für Wartungsarbeiten zu ermöglichen. Er kann auch benutzt werden, während sich auf einer Seite oder beiden Seiten ein Schrank befindet, wie es bei einer Eckeinrichtung der Fall ist. Er kann auch frei stehend benutzt werden.
- Das Gerät kann neben Möbeleinheiten aufgestellt werden, die nicht höher als die Oberkante der Herdplatte sind.
- Küchenschränke, die neben dem Herd aufgestellt sind und höher als die Oberkante der Herdplatte sind, müssen sich in einem Abstand von mindestens **20 cm** zur Kante der Herdplatte befinden.
- Wenn der Herd so aufgestellt wird, dass er Wände oder die Seiten von angrenzenden Schränken berührt, müssen diese einem Temperaturanstieg von **50 °C** über der Raumtemperatur standhalten.

Aufstellung

1 Produktabmessungen

2 Einbauskizze

- 1 Dunstabzugshaube
- 2 mit Dunstabzugshaube
- 3 ohne Dunstabzugshaube

Ausrichten des Geräts

- Entnehmen Sie die **4** Herdfüße aus dem Hohlraum des Ofens, welche zusammen mit dem Backrost verpackt sind. Schrauben Sie sie dann in die **4** Sockel an der Unterseite des Herds ein.
- Stellen Sie die Höhe des Herds anhand der Füße ein.

3 Kippschutz montieren

- 4 Montieren Sie den Kippschutz mit Schrauben am Boden.

- 1 Hintere Wand
- 2 Schrankseite
- 3 Kippschutz
- 4 Schrauben

- 5 Schieben Sie den Herd in den Platz zwischen den Schränken.

- 1 Schieben

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät ist dazu vorgesehen, bei **220-240 V~**, **50/60 Hz** zu arbeiten.



WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

- Der Elektroherd hat kein Stromversorgungskabel. Er ist dafür ausgelegt, bei einer Stromversorgung zu arbeiten, die den auf dem Typenschild gezeigten elektrischen Daten entspricht. Der Herd kann erst dann an das Netz angeschlossen werden, nachdem die Rückwand des Herds selbst mit einem Schraubendreher beseitigt wird.

Versorgungskabel installieren

**WARNUNG**

Das folgende Installationsverfahren muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

- 6 Öffnen Sie die Anschlussplatte, indem Sie einen Schraubendreher in die Seitenschlitze der Abdeckung des Netzkabels einführen. Verwenden Sie den Schraubendreher als einen Hebel, indem Sie ihn nach unten drücken, um die Abdeckung zu öffnen.

① Gelb+Grün

② Braun

③ Blau

- Schließen Sie den Strom an, indem Sie dem Diagramm folgen, das auf der Oberfläche der Abdeckung des Netzkabels abgedruckt ist.
- Befestigen Sie das Stromkabel mit der Klammer und schließen Sie die Abdeckung der Anschlussplatte.



Wichtig: Der rote Stromanzeiger am Bedienfeld leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.

Produktfunktionen

- Dieser Herd bietet eine große Auswahl an Einstellungen und Funktionen.
- Verwenden Sie den Einstellregler, um eine der verfügbaren Betriebsarten auszuwählen. Das entsprechende Icon wird im Display angezeigt.

Icon	Funktion	Beschreibung
	Ofenlampe	Mit der Lampe kann der Anwender den Garprozess beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Ofenlampe schaltet sich automatisch ein, wenn eine Kochfunktion betätigt wird.
	Doppelrost	Das innere Rostelement und das obere Element werden beide eingeschaltet. Er kann als Grill funktionieren.
	Herkömmliches Kochen	Die Ober- und Unterseite arbeiten zusammen, um ein herkömmliches Kochen zu bieten.
	Strahlender Rost	Das innere Rostelement schaltet sich ein und aus, um die erforderliche Temperatur zu halten. Die Nahrung wird durch Strahlungswärme gekocht.
	Unterhitze	Ein verstecktes Element in der Unterseite des Ofens bietet der Unterseite der Nahrung eine konzentriertere Wärme ohne Blasen.
	Oberhitze	Das obere Element des Herds arbeitet, um schonende Wärme zu bieten.

Bedienelemente

Temperaturregler

- 7 Die Temperatur wird unter Verwendung des entsprechenden Temperaturreglers für jede Kochzone einzeln festgelegt.

Drehen Sie die Regler im Uhrzeigersinn und wieder zurück, um kontinuierlich die gewünschte Temperatur einzustellen.

Die Leistungsregelungsanzeige schaltet sich aus, wenn alle mehrstufigen Kochzonenregler ausgeschaltet sind.

Steuereinstellungen

 Position der Kochzone

● Aus

LO Niedrigste Einstellung (Essen warm halten)

MED Unabhängige mittlere Einstellung der zentralen Zone (Kochen, Braten)

HI Unabhängige höchste Einstellung der zentralen Zone (Kochen, Braten)

Restwärmeanzeige

Nachdem Sie die Kochzone ausschalten, leuchtet die Restwärmeanzeige auf.

Die leuchtende Restwärmeanzeige warnt den Anwender davor, die heiße Kochfläche zu berühren.



ACHTUNG

Berühren Sie nicht die Kochzonen, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.



Wichtig: Nachdem Sie die Heizleistung ausgeschaltet haben, können Sie die Restwärme für verschiedene Zwecke benutzen, wie z. B. um Essen aufzuwärmen oder warm zu halten, ohne die Heizleistung einschalten zu müssen.



SICHERHEITSANFORDERUNGEN BEIM FRITTIEREN

Verwenden Sie eine Pfanne, die groß genug ist, um die entsprechende Heizfläche vollständig zu bedecken.

Füllen Sie die Pfanne nie zu mehr als einem Drittel mit Öl.

Lassen Sie Öl oder Fett während der Aufwärm- oder Kochzeit nie unbeaufsichtigt.

Versuchen Sie nie, zu viel Essen auf einmal zu braten, insbesondere keine Tiefkühlkost. Dadurch wird die Temperatur des Öls oder Fetts nur zu stark verringert, was ein fettiges Essen ergibt.



Trocknen Sie das Essen vor dem Braten immer gründlich und geben Sie es langsam in das heiße Öl oder Fett. Insbesondere Tiefkühlkost verursacht Schäumen und Spritzen, wenn sie zu schnell hinzugegeben wird.

Erhitzen Sie Fett und braten Sie nie mit einem Deckel auf der Pfanne.

Halten Sie die Außenseite der Pfanne sauber und frei von Öl- und Fettschlieren.

Immer

- Heben Sie Pfannen immer hoch, ziehen Sie sie nicht.
- Verwenden Sie immer Deckel für die Töpfe, außer wenn Sie frittieren.
- Kümmern Sie sich schnell, aber mit Vorsicht um Verschüttungen.

Nie

- Verwenden Sie nie Verbandsmull, Pfannendiffusoren aus Metall, Asbestmatten und -ständer, z. B. Arbeitsständer. Diese überhitzen sich.
- Verwenden Sie nie Utensilien mit Schneiden oder Kanten, z. B. Behälter und einige Kessel.
- Verwenden Sie nie stark verbeulte oder deformierte Pfannen.
- Lassen Sie nie ein Element eingeschaltet, wenn Sie nicht kochen.
- Kochen Sie Essen nie direkt auf dem Glaskeramikkochfeld.
- Ziehen oder schieben Sie Utensilien nie entlang der Oberfläche der Herdplatten.

Allgemeine Informationen zu Heizplatten

Immer

- Verwenden Sie bei allen elektrischen Wärmequellen Kochgeschirr guter Qualität mit flachem Boden.
- Stellen Sie immer sicher, dass Pfannen vor Gebrauch einen sauberen, trockenen Boden haben.
- Stellen Sie sicher, dass Pfannen der Größe der Heizfläche entsprechen.
- Denken Sie daran, dass Pfannen von guter Qualität Wärme gut zurückhalten, sodass allgemein nur eine geringe (**LO**) oder mittlere (**MED**) Hitze notwendig ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Pfannen sicher und fern von Wärmequellen positioniert werden.

- Kochen Sie nicht direkt auf der Oberfläche der Herdplatte ohne ein Kochgerät, da dies die Oberfläche der Herdplatte beschädigt.
- Verwenden Sie die Herdplatte nicht als Arbeitsfläche, da die glatte Oberfläche der Herdplatte dadurch beschädigt werden kann.
- Ziehen oder schieben Sie keine Utensilien auf der Oberfläche der Herdplatte, da dies Kratzer in der Oberfläche der Herdplatte verursacht.
- Lassen Sie nicht zu, dass ein Kochgerät mit der Umgebung der Herdplatte in Berührung kommt.
- Lassen Sie keine Utensilien, kein Essen und keine brennbaren Gegenstände auf der Herdplatte, wenn sie nicht benutzt wird.

- Legen Sie keine Aluminium- oder Kunststoffolie und Kunststoffbehälter auf die Herdplatte.
- Lassen Sie die Heizplatten oder Kochflächen nicht auf **ON**, solange sie nicht benutzt werden. Stellen Sie große Einmachtopfe oder Fischkessel nicht auf **2** Heizflächen.
- Lassen Sie Utensilien die Heizflächen nicht teilweise bedecken. Stellen Sie immer sicher, dass sie zentral auf die erhitzten Flächen gestellt werden und denselben Durchmesser wie die verwendete Heizfläche aufweisen. Der maximale Durchmesser eines Utensils mit einem Boden beträgt **25 cm**.
- Dampfdrucktöpfe oder andere große Töpfe sollten auf den vorderen Kochflächen verwendet werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen sicher positioniert werden.

Auswahl der Utensilien

- Verwenden Sie keine Utensilien mit rauem Boden.
- Verwenden Sie keine leichten Utensilien mit dünnem, deformiertem oder unebenem Boden.
- Verwenden Sie keine leichten Utensilien aus Emaille.
- Verwenden Sie keine gusseisernen Utensilien.
- Verwenden Sie keine Utensilien mit versenktem, verziertem oder gezahntem Boden.
- Verwenden Sie kein Utensil, das eine Bodenwölbung aufweist, die größer als **1 mm** ist, da dies die Leistung der Herdplatte verringert.
- Verwenden Sie kein Utensil mit einem konvexen Boden.
- Verwenden Sie keine Glaskeramik-utensilien.

Verwendung des Herds

Herdsteuerung

- 9** Drehen Sie den Funktionseinstellregler, um die Kochfunktion auszuwählen. In der Zwischenzeit drehen Sie den Timer, um Ihre gewünschte Kochzeit festzulegen.

- 10** Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn von der Position **OFF** zur erforderlichen Temperatur.

Das rote Temperaturkontrolllämpchen leuchtet sofort auf und erlischt automatisch, wenn der Herd die festgelegte Temperatur erreicht.

Timer

Herd mit einem mechanischen Timer von **2** Stunden: Nutzen Sie die Funktion, um die Kochzeit von **1** bis **120** Minuten festzulegen.

- 11** Drehen Sie den Einstellregler einmal vollständig im Uhrzeigersinn, um den Wecker aufzuziehen.

Drehen Sie ihn wieder zur gewünschten Zeit, sodass sich die Anzahl an Minuten auf dem Einstellregler mit der Referenzmarke auf dem Bedienfeld deckt.

Ist die Kochzeit erreicht, klingelt der Wecker des Timers. Drehen Sie die Zeiteinstellregler auf Position .

Grillfunktion

Diese Funktion eignet sich für große Fleischstücke, es lässt sich damit Fleisch mit einem appetitlich knusprigen Äußeren zubereiten, wenn sie zusammen mit einem Infrarotgrill verwendet wird.

Grillkochfunktion verwenden

- Führen Sie das Grillrost in die Rosthalterung ein.
- Ziehen Sie das Fleisch auf die Grillgabel auf. Führen Sie die Gabel dann in die Muffe des Grillmotors ein.
- Wählen Sie Kochfunktion, Temperatur und Kochzeit aus.

Reinigung und Pflege

Reinigung

- Stellen Sie sicher, dass alle Einstellregler ausgeschaltet (**OFF**) sind und das Gerät vor der Reinigung kühl ist.



WICHTIG

Trennen Sie vor der Reinigung immer die Stromversorgung.

- Warten Sie, bis der Herd abgekühlt ist, bevor Sie die Gitterroste entfernen. Reinigen Sie die Roste getrennt in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich.
- Reinigen Sie das Innere des Herds mit heißem Seifenwasser. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie die Tür offen, bis das Innere getrocknet

ist, bevor Sie die Grillroste wieder einlegen.

- Reinigen Sie den Herd nach jedem Gebrauch, besonders nach dem Braten oder Grillen. Dadurch wird verhindert, dass verschüttete oder verspritzte Essensreste einbrennen und schwierig zu beseitigen sind.
- Verwenden Sie keine Schleifpads, um das Innere des Herds zu reinigen, da dadurch die Emaille entfernt werden könnte, was die Leistung Ihres Herds beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspatel, um die Glastür des Herds zu reinigen, da sie die Oberfläche verkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.

Außenreinigung des Herds

- Wischen Sie regelmäßig über das Bedienfeld, die Ofentür und Ofenseiten, indem Sie ein weiches Tuch und ein flüssiges Reinigungsmittel verwenden, da verschüttete

Flüssigkeiten die Emaille beschädigen können.

- Reinigen Sie emaillierte, verchromte oder rostfreie Oberfläche mit warmem Seifenwasser oder nicht-scheuernden Reinigungsmitteln.
- Beim Gebrauch von handelsüblichen Reinigungsprodukten aus Edelstahl vermeiden Sie es, Beschriftungen oder Symbole zu reinigen, da sie beschädigt werden können.

Abnehmen der Tür zur einfacheren Reinigung

Es wird empfohlen, sich bei der Abnahme der Tür von jemandem helfen zu lassen.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Heben Sie den Riegel an beiden Türanschlügen.
- Heben Sie die Tür etwas, als wenn Sie sie schließen würden, und ziehen Sie sie dann mit beiden Händen weg vom Herd.
- Um die Tür wieder anzubringen, halten Sie die Tür in einer offenen Position und führen Sie die Riegel an beiden Türanschlügen wieder in ihre Position ein.

Öffnen und schließen Sie die Tür, um sicherzustellen, dass sie richtig angebracht wurde.

Ersetzen des Leuchtmittels

- Das Ersetzen der Herdlampe muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden.
- Schalten Sie den Herd aus und trennen Sie ihn vom Netz. Stellen Sie sicher, dass die inneren Teile kühl sind, bevor sie interne Teile berühren.
- Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (sie kann fest sein), und entfernen Sie die Lampe, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie eine neue Lampe ein (230 V, 25 W, Typ E14/G9), die bis 300 °C hitzebeständig ist.
- Bringen Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels wieder an.

Fehlerbehebung

Bevor Sie das autorisierte Servicecenter bei Problemen während des Gebrauchs Ihres Herds kontaktieren, schauen Sie sich den Ratgeber zu Problemen unten an.

Problem	Grund
Leichter Geruch oder kleine Rauchmenge bei der Verwendung des Herds zum ersten Mal.	Dies ist normal und sollte nach einer kurzen Zeit nachlassen.
Nichts funktioniert.	Ist der Hauptwandschalter des Herds eingeschaltet? Es könnte sein, dass es keine Stromversorgung gibt.
Der Ofen kocht nicht gleichmäßig.	Vergewissern Sie sich, dass die im Ofen verwendeten Behälter einen ausreichenden Luftstrom rundherum erlauben. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eben steht.
Heizplatten lassen langsam kochen oder lassen nicht köcheln.	Vergewissern Sie sich, dass Ihre Pfannen den Empfehlungen dieser Anleitung entsprechen.
Es tauchen Flecken auf den Heizplatten auf. Kann den Herd / die Heizplatten nicht reinigen.	Die Umgebung des Herds kann mit warmem Seifenwasser und einem cremigen Reiniger gereinigt werden. Die abgedichteten Heizplatten sollten regelmäßig gereinigt werden.
Der Grill schaltet sich ständig ein und aus.	Wenn die Grillsteuerung bei einer Einstellung betrieben wird, die weniger als das Maximum beträgt, ist dies der normale Reglerbetrieb und keine Störung.
Kondenswasser an der Wand an der Rückseite des Herds.	Dampf und/oder Kondenswasser kann sich aus der Entlüftung an der Rückseite des Geräts ergeben, wenn ein Ofen insbesondere für Essen mit einen hohen Wassergehalt wie z. B. eingefrorene Bratkartoffeln, Backhähnchen etc. verwendet wird. Dies ist normal und jeglicher Überschuss sollte weggewischt werden.
Dampf/Kondenswasser im Herd nach dem Gebrauch.	Dampf ist ein Nebenprodukt beim Kochen von Essen mit einem hohen Wassergehalt. Dies ist normal und kann beim regelmäßigen Reinigen des Herds gereinigt werden.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol



gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Muchas gracias!

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

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



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

A**Antes de empezar**

70 Indicaciones de seguridad

B**Descripción del dispositivo**

78 Lista de partes

78 Especificaciones técnicas

C**Uso del dispositivo**

79 Preparación

79 Lugar de instalación

79 Instalación

80 Conexión eléctrica

81 Funciones del producto

82 Elementos de control

85 Uso de su cocina

D**Mantenimiento y limpieza**

86 Mantenimiento y limpieza

88 Resolución de problemas

E**Eliminación**

89 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

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

- En caso de vender o transferir el aparato a otro propietario, o en caso de mudarse de su casa y dejar el aparato en ella, asegúrese siempre de entregar o dejar el libro incluido con el aparato para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el funcionamiento del aparato y sus advertencias relevantes.
- **Precaución:** este aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- Mantenga los menores de 8 años alejados, a menos que estén bajo vigilancia continua.
- El aparato se calienta durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Consulte el apartado siguiente de este manual para las instrucciones de instalación.
- Consulte el apartado siguiente de este manual para las instrucciones de instalación de las bandejas y la sustitución de la bombilla.
- **Precaución:** compruebe que el aparato está apagado y desenchufado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica. De acuerdo con las reglas de instalación, en el cableado fijo, debe instalarse un medio de desconexión de la red de alimentación que tenga una distancia de apertura de los contactos de todos los polos.
- Para reducir el impacto medioambiental total (p. ej. consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que el producto está instalado según el manual del usuario; mantenga el lugar de funcionamiento ventilado; mantenga el tubo de extracción lo más recto y corto posible.

Para productos con modo de funcionamiento manual, sugerimos que apague el motor **10** minutos antes de finalizar el proceso de cocción. Asegúrese de desmontar los componentes relacionados según el manual del usuario durante las tareas de mantenimiento del producto. Para el reciclado, recuperación y eliminación al final de la vida útil, contacte con las autoridades locales.

- Para mantener la eficiencia y seguridad de este aparato, recomendamos:
 - Llamar solo a centros de servicio autorizados por la tienda donde compró la cocina.
 - Utilizar siempre piezas de repuesto originales.
- Este aparato está hecho para uso no profesional dentro del hogar.
- Tras retirar el empaque, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si tiene dudas, no utilice el aparato y contacte al más cercano centro de servicio de la tienda donde compró su aparato. Jamás deje los

componentes del empaque (bolsas plásticas, espuma de poliestireno, uniones metálicas, etc.) dentro del alcance de los niños, ya que son una fuente de potencial peligro.

- El aparato debe instalarse solo mediante una persona calificada, cumpliendo con las instrucciones incluidas. El fabricante rechaza toda responsabilidad por una mala instalación que pueda dañar a personas y animales y provocar daños a la propiedad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los **8** años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- La seguridad eléctrica de

este aparato solo puede garantizarse si está correctamente y eficientemente conectado a tierra, en cumplimiento con las regulaciones actuales sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficiente; si tiene dudas, llame a un electricista calificado para que revise el sistema. El fabricante rechaza toda responsabilidad por daños provocados por un sistema no conectado a tierra.

- Revise que la capacidad eléctrica del sistema y enchufes sean compatibles con la potencia máxima de la cocina, como se indica en la etiqueta de clasificación. Si tiene dudas, llame a un técnico calificado.
- Al utilizar la cocina por primera vez, podría emitir olores que cesarán tras un periodo de uso. Al utilizar por primera vez la cocina, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada (abra una ventana o utilice un extractor de aire) y de que las personas que puedan ser sensibles a olores

eviten respirar los gases que se emitirán durante el primer uso. Se sugiere retirar del lugar a mascotas hasta que el olor haya desaparecido. El olor se debe al acabado temporal sobre el revestimiento del horno y sus elementos, además de la humedad absorbida por la aislación.

- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de realizarle mantenimiento, apagando el interruptor principal y girando todas las perillas hacia la posición **OFF**.
- Las aberturas y ranuras se utilizan para la ventilación y dispersión del calor en la parte posterior e inferior del panel de control, por lo que jamás deben cubrirse.
- El usuario no debe reemplazar el cable incluido con este aparato. Para evitar peligros, si el cable de alimentación de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- Este aparato debe utilizarse para el propósito para

el cual se diseñó expresamente. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, consecuentemente, peligroso. El fabricante rechaza toda responsabilidad por daños provocados por un uso inadecuado e irresponsable.

- Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir varias reglas fundamentales. Las siguientes son de particular importancia:
 - No tocar el aparato con sus manos o pies mojados.
 - No utilice este aparato con sus pies descalzos.
 - Jamás estire, jale ni dañe el cable de alimentación al mover la cocina para limpiarla o realizar otro procedimiento. No utilice la cocina si el cable está dañado; en tal caso, consulte a un electricista calificado.
 - No permita que niños o personas no familiarizadas con la cocina la utilicen sin supervisión.
 - No rostice con la puerta abierta.
- Desconecte siempre la cocina de la energía y déjela

enfriar antes de realizar operaciones de limpieza u otras.

- **Peligro de incendio:** no guarde artículos en las superficies de la cocina.
- Para evitar vertidos accidentales, no utilice baterías de cocina con fondos deformados o desiguales en los quemadores o en las placas eléctricas.
- Se debe tener especial cuidado al utilizar sartenes para freír por inmersión u otros artículos similares, a fin de evitar salpicaduras o vertidos accidentales de aceite caliente. No se deben dejar sin supervisión, ya que el aceite caliente puede hervir y salirse del recipiente, pudiendo incluso encenderse.
- Partes de este aparato, tales como las superficies de cocina, retienen el calor durante periodos considerables tras haberse apagado. Por lo tanto, no toque estas áreas sino hasta que se hayan apagado por completo.
- Jamás utilice líquidos inflamables en el aparato

cuando esté en uso.

- Al utilizar aparatos eléctricos pequeños cerca del quemador, mantenga el cable de alimentación alejado de las piezas calientes.
- Asegúrese de que las perillas estén en la posición **OFF** cuando el aparato no esté en uso. Asegure todas las piezas peligrosas del aparato, sobre todo para los niños que pudieran jugar con el aparato.
- Cuando el aparato esté en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlas y mantenga a los niños bien alejados.
- Si utiliza el código de energía monofásico, la zona transversal mínima es 4 mm². En el caso de 3 fases, la zona transversal mínima es 2,5 mm².
- El electrodoméstico que acaba de comprar puede ser ligeramente diferente de la ilustración de este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.
- No utilice limpiadores abra-

sivos fuertes ni raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y así provocar que ésta se rompiera.

- Retire los derrames de la tapa antes de abrir y deje enfriar la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.
- Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica (si la superficie del quemador es de vitrocerámica o algún material similar y protege las partes vivas).
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- **Advertencia:** las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.
- Los dispositivos no están hechos para funcionar con un temporizador externo ni sistema de control remoto separado.
- **Advertencia:** cocinar en una placa con grasa o aceite, dejándola sin supervisión, puede ser peligroso

y provocar un incendio. JAMÁS intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el producto y luego cubra la flama con una tapa o frazada para fuego.

Advertencia, peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocina.

- **Advertencia:** Utilice solo protectores diseñados por el fabricante del producto de cocina o que estén indicados por el fabricante del producto en las instrucciones como protecciones aptas. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- Mueva los controles a la posición **OFF** cuando haya terminado de cocinar y cuando el aparato no esté en uso.
- Deje espacio entre usted y un horno al abrir su puerta para así dejar salir cualquier acumulación de vapor y para que el calor se disperse.
- Utilice guantes para hornos de buena calidad al retirar artículos del horno/asador.
- Posicione los sartenes de manera central sobre la placa asegurándose de que

los mangos se mantengan alejados del borde de la perilla y de que no puedan recibir el calor de otras placas/sartenes calientes.

- Tenga cuidado para evitar quemaduras provocadas por calor/vapor al utilizar los controles.
- Apague el suministro eléctrico antes de limpiar y deje enfriar el aparato por completo.
- Asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta antes de apagar el horno.
- Tenga cuidado al retirar artículos del asador cuando el horno esté encendido, ya que los contenidos estarán calientes.
- Mantenga el aparato limpio, ya que la acumulación de grasas de cocción pueden provocar un incendio.
- Siga los principios básicos de la buena manipulación de alimentos e higiene para evitar el posible crecimiento de bacterias.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Encargue las reparaciones

del aparato a un ingeniero de servicio calificado.

- Preste atención para no tocar los elementos calefactores dentro del horno, ya que se calientan mucho durante el uso.
- Jamás cubra el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede provocar que el aparato se sobrecaliente.
- Jamás deje sin supervisión a niños en un lugar donde haya un aparato de cocina instalado, ya que sus superficies se calientan durante el uso.
- No permita que niños o personas no familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.
- Jamás permita que alguien se sienta o pare sobre cualquier parte del aparato.
- Jamás almacene artículos que los niños puedan intentar alcanzar sobre el aparato.
- Jamás deje artículos sobre la superficie del quemador mientras no lo esté supervisando o utilizando.
- Jamás extraiga los estantes del horno mientras esté

caliente.

- Jamás caliente contenedores de comida sin abrir, ya que la presión se puede acumular y hacer que el contenedor estalle.
- Jamás almacene químicos/alimentos, contenedores presurizados dentro o sobre el aparato, ni tampoco almacene artículos en gabinetes en la proximidad superior inmediata del aparato.
- Jamás deje artículos inflamables o plásticos sobre o cerca del quemador.
- Jamás llene un sartén para freír por inmersión con más de $\frac{1}{3}$ de su capacidad con aceite, o bien utilice una tapa

NO DEJAR SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS COCINE

- Jamás utilice el aparato como calefactor de habitaciones.
- Jamás utilice el asador para calentar platos.
- Jamás seque artículos en los quemadores o en puertas de hornos.
- Jamás instale el aparato en la cercanía inmediata de cortinas u otros artículos

decorativos suaves.

- Jamás utilice limpiadores de vapor.

Instalación

- Tenga cuidado al desempacar e instalar el aparato. Los bordes afilados podrían provocar accidentes.
- La cocina es pesada y se debe tener cuidado al moverla. Asegúrese de que todo el empaque, tanto al interior como al exterior de la cocina, se haya extraído antes de usar el aparato.
- Desempaque la cocina del cartón, revísela y asegúrese de que no se haya dañado de manera alguna. Si tiene dudas, no utilice el aparato y contacte al centro de servicio más cercano o a la tienda donde compró la cocina.

CONSEJO DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO EN UN SARTÉN PARA FREÍR

En caso de incendios en un sartén para freír o en alguno de otro tipo:

1. Apague la cocina desde el interruptor de pared.
2. Cubra el sartén con una cubierta ignífuga o paño mojado; esto ahogará las

flamas y apagará el fuego.

3. Deje que el sartén se enfríe durante al menos **60** minutos antes de moverlo. Se pueden provocar lesiones al tomar un sartén caliente y sacarlo rápidamente al exterior.

¡JAMÁS UTILICE UN EXTINTOR PARA APAGAR EL FUEGO EN UN SARTÉN ya que lo más probable es que la fuerza del extintor voltee el sartén!

Jamás utilice agua para extinguir fuegos provocados por grasa o aceite.

Lista de partes

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 Parrilla | 6 Patas ajustables |
| 2 Vitrocerámica | 7 Sartén para hornear |
| 3 Panel de control | 8 Estante para hornear |
| 4 Manija | 9 Luz |
| 5 Puerta de la cocina | |

Especificaciones técnicas

Modelo		950269	950270
Dimensiones	cm	60 x 60 x 85	60 x 60 x 85
Elemento superior	W	950	950
Elemento inferior	W	1100	1100
Elemento asador	W	2000	2000
Luz	W	25	25
Hilight 165 mm (RF, LR)	W	1200 x 2	1200 x 2
Hilight 200 mm (RR, LF)	W	1800 x 2	1800 x 2
Hilight 270 - 165 mm	W	/	2000/1100
Hilight 230 mm (LF)	W	/	2200/1000
Volumen de la cavidad	L	65	65
Cronómetro mecánico	Minutos	120	120
Índice de eficiencia energética		98,8	98,8
Clase de eficiencia energética		A	A

Consumo energético con carga estándar y modo de tradicional	kWh/ciclo	0,81	0,81
Número de cavidades		1	1
Fuente de calor		Eléctrico	Eléctrico
Volumen	L	65	65
Tipo de horno		Eléctrico	Eléctrico
Peso	kg	47	47

Preparación



ATENCIÓN

- Un técnico profesional debe leer las instrucciones siguientes para asegurarse de que el electrodoméstico se instala, regula y revisa correctamente de acuerdo con las normativas vigentes.
- Desconecte el aparato de la electricidad antes de regularlo o realizarle trabajos de mantenimiento.

Lugar de instalación

- Considere ciertos factores al escoger dónde instalará la cocina. ¡Siga los siguientes consejos para evitar problemas y situaciones peligrosas!



Importante: el hornillo jamás debe instalarse cerca de una puerta de acceso. La gente que abre y cierra la puerta podría entrar en contacto con ollas o sartenes en uso en la cocina. Esta unidad puede instalarse y utilizarse solo en habitaciones con ventilación permanente.

- La cocina puede instalarse en una variedad de habitaciones, a salvedad de aquellas que posean baños o duchas.
- El muro en contacto con la parte posterior de la cocina debe ser de un material ignífugo.

- La cocina está diseñada para calzar entre gabinetes de cocina. El espacio a ambos lados debe ser suficiente solo como para poder retirar la cocina a fin de repararla. Se puede utilizar con gabinetes a un lado o a ambos, así como también en esquinas. También se puede utilizar en solitario.
- El aparato se puede instalar junto a muebles que no sean más altos que su parte superior.
- Los gabinetes de cocina instalados a un lado de la cocina que sean más altos que su parte superior deben situarse a al menos 20 cm del borde de los quemadores.
- Si la cocina se instala tocando paredes o los costados de los gabinetes circundantes, éstos deben ser capaces de resistir una temperatura de 50 °C sobre la temperatura ambiente.

Instalación

1 Dimensiones del producto

2 Diagrama de instalación

- 1 Campana de cocina
- 2 Con campana
- 3 Sin campana

Nivelación del aparato

- Saque las 4 patas de la cocina, empaçadas junto con el estante para hornear, y luego atorníllelas en los 4 espacios de la parte inferior de la cocina.
- Ajuste la altura de la cocina utilizando las patas.

- 3 **Instale la abrazadera anti inclinación**
Monte la abrazadera anti inclinación con tornillos al piso.

- 1 Pared trasera
- 2 Costado del gabinete
- 3 Abrazadera anti inclinación
- 4 Tornillos
- 5 Empuje la cocina a su lugar entre el gabinete.
- 1 Empuje

Conexión eléctrica

- El aparato está diseñado para operar con 220-240 V~, 50/60 Hz.



ADVERTENCIA

Este producto debe tener conexión a tierra.

- La cocina eléctrica no posee un cable de alimentación. Está diseñada para operar con un suministro eléctrico que cumpla con los datos eléctricos indicados en la etiqueta de clasificación. La cocina puede conectarse a la energía solo tras retirar el panel posterior con un destornillador.

Instalación del cable de alimentación

**ADVERTENCIA**

El siguiente procedimiento de instalación debe ser realizado por un electricista calificado.

- 6 Abra la terminal insertando un destornillador en las lengüetas laterales de la tapa del código de energía. Utilice el destornillador como palanca, empujándolo hacia abajo para abrir la tapa.

① Amarillo+verde

② Café

③ Azul

- Conecte la electricidad siguiendo el diagrama impreso en la superficie de la tapa del código de energía.
- Asegure el cable de alimentación en su lugar con la pinza y cierre la tapa de la terminal.



Importante: el indicador de electricidad rojo en el panel de control se iluminará cuando el aparato esté encendido.

Funciones del producto

- Esta cocina posee una amplia gama de ajustes y funciones entre las que se puede escoger.
- Utilice la perilla selectora para escoger uno de los modos operativos disponibles. El icono correspondiente aparece en la pantalla.

Icono	Función	Descripción
	Luz del horno	Con la luz, el usuario puede observar el proceso de cocción sin abrir la puerta. La luz del horno se encenderá automáticamente al comenzar una función de cocción.
	Asador doble	El elemento asador interno y el elemento superior se activan juntos. Se puede usar con la función de rostizado.
	Cocción convencional	Las partes superior e inferior funcionan juntas para realizar una cocción convencional.
	Asador radiante	El elemento asador interno se enciende y apaga para mantener la temperatura necesaria. Los alimentos se cocinan mediante la radiación de calor.
	Calor inferior	Un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado a la base de los alimentos sin necesidad de un soplido de aire.
	Calor superior	El elemento de cocción funciona para proporcionar un calor suave.

Elementos de control

Controles de temperatura

- 7 La temperatura se establece manualmente para cada zona de cocción, utilizando los controles de temperatura respectivos.

Mueva los controles hacia la derecha y hacia la izquierda para ajustar la temperatura deseada continuamente.

El indicador del control de encendido se apaga al apagarse todos los controles de las zonas de cocción multi etapa.

Ajustes de control

  Ubicación de la zona de cocción

- Apagado

- LO** Ajuste bajo (mantener alimentos tibios)
- MED** Ajuste medio de la zona central de forma independiente (cocinar, rostizar)
- HI** Ajuste alto de la zona central de forma independiente (cocinar, rostizar)

Indicador de calor residual

Tras apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual se enciende.

El indicador de calor residual encendido advierte al usuario para que no toque la superficie de cocción caliente.



ATENCIÓN

No toque las zonas de cocción cuando el indicador de calor residual esté encendido.



Importante: tras apagar la fuente de calor, puede usar el calor residual para distintos propósitos tales como calentar o mantener alimentos tibios sin necesidad de encender la cocina.



REQUISITOS DE SEGURIDAD PARA FREÍR POR INMERSIÓN CON GRASA

Utilice un sartén profundo y lo suficientemente grande como para cubrir por completo la zona de cocción apropiada.

Jamás llene el sartén con más de un tercio de su capacidad con aceite.

Jamás deje aceite o grasa sin supervisión durante el periodo de calentamiento o cocción.

Jamás intente freír demasiado alimento a la vez, especialmente en el caso de alimentos congelados. Esto solo reduce demasiado la temperatura del aceite o grasa, lo que da como resultado alimentos grasosos.

Uso del dispositivo



Antes de freír, seque siempre los alimentos exhaustivamente y bájelos lentamente hacia el aceite o grasa caliente.

Los alimentos congelados, en particular, provocarán salpicaduras y espuma si se añadan con rapidez.

Jamás caliente grasa o fría con una tapa sobre el sartén.

Mantenga el exterior del sartén limpio y libre de manchas de aceite o grasa.

Notas con información general sobre las placas de calor

Siempre

- Utilice elementos de cocina de buena calidad y base plana sobre todas las fuentes de calor eléctricas.
- Asegúrese siempre de que los sartenes tengan bases limpias y secas antes de usarlos.
- Asegúrese de que los sartenes calcen con el tamaño del área calefactora.
- Recuerde que los sartenes de buena calidad retienen muy bien el calor, por lo que se requiere solo un ajuste de calor bajo (**LO**) o medio (**MED**).
- Asegúrese de que las manillas del sartén se ubiquen de manera segura y alejadas de las fuentes de calor.

Siempre

- Levante siempre los sartenes, no los arrastre.
- Utilice siempre los sartenes con sus tapas, salvo al momento de freír.
- Lidie inmediatamente con los derrames, pero siempre con cuidado.

Nunca

- Utilice gazas, difusores metálicos para sartenes, láminas o soportes de asbestos (por ejemplo, soportes para woks), ya que se sobrecalentarán.
- Use utensilios con bases o aros elevados (por ejemplo, algunas teteras y cubetas).
- Utilice sartenes muy dentados o distorsionados.
- Deje un elemento encendido cuando no esté cocinando.
- Cocine alimentos directamente sobre la vitrocerámica.
- Arrastre o deslice utensilios sobre la superficie del hornillo.

- No cocine directamente sobre la superficie del hornillo sin un utensilio de cocina, ya que esto provocará daños a la superficie.
- No utilice el hornillo como una superficie de trabajo, ya que esto provocará daños a su superficie suave.
- No arrastre ni deslice utensilios sobre la superficie del hornillo, ya que esto provocará arañazos sobre ella.
- No permita que un utensilio de cocina entre en contacto con el entorno del hornillo.
- No deje utensilios, alimentos ni artículos combustibles sobre el hornillo cuando no esté en uso.

- No instale láminas de aluminio o plástico, ni tampoco contenedores plásticos, sobre el hornillo.
- No deje las placas de calor o las zonas de cocción encendidas, posición **ON**, a menos que las esté usando. No deje sartenes grandes o vaporeras para pescado en 2 zonas calefactoras.
- No deje utensilios parcialmente cubriendo las zonas calentadas. Asegúrese de siempre dejarlos centralmente sobre las zonas calentadas y que tengan el mismo diámetro que la zona de calefacción en uso. El diámetro máximo del utensilio con base es 25 cm.
- Las ollas a presión u otros sartenes de gran tamaño deben utilizar en las zonas de cocción frontales.
- Asegúrese siempre de que las manillas de los sartenes estén ubicadas de manera segura.

Cómo escoger sus utensilios

- No use utensilios con bases ásperas.
- No use utensilios ligeros con bases delgadas, distorsionadas o disperejas.
- No use utensilios de acero con coberturas delgadas.
- No use utensilios de hierro forjado.
- No use utensilios con bases rotas, gastadas o picadas.
- No use utensilios con una base cóncava mayor a 1 mm, ya que esto reducirá el desempeño del hornillo.
- No use utensilios con bases convexas.
- No use utensilios de vitrocerámica.

Uso de su cocina

Control de cocción

- 9 Mueva la perilla de control de funciones para seleccionar una de ellas, mientras gira el temporizador para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 10 Mueva el control de temperatura hacia la derecha, desde la posición **OFF** hacia la temperatura deseada.

La luz piloto de temperatura roja se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente cuando la cocina alcance la temperatura configurada.

Temporizador

Para la cocción con temporizador mecánico de 2 horas, puede usarlo para configurar el tiempo de cocción entre 1 y 120 minutos.

- 11 Mueva la perilla en un giro completo hacia la derecha para bobinar la chicharra.
Muévela hacia el tiempo deseado de manera tal que el número de minutos en la perilla calce con la marca de referencia del panel.
Al alcanzar el tiempo de cocción sonará la chicharra del temporizador. Mueva las perillas de control de tiempo hacia .

Función de rostizado

Esta función es apta para grandes trozos de carne y puede cocinar las carnes dejándolas crujientes por fuera si se utiliza con el asador infrarrojo.

Uso del rostizador

- Inserte el estante para rostizar en su soporte.
- Inserte la carne en el tenedor del rostizador y luego inserte el tenedor en la manga del motor del rostizador.
- Seleccione la función, temperatura y tiempo de cocción.

Mantenimiento y limpieza

Limpieza

- Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que todas las perillas de control estén apagadas y de que la unidad esté fría.



IMPORTANTE

Desconecte siempre la cocina de la electricidad antes de limpiarla.

- Espere hasta que la cocina se haya enfriado por completo antes de retirar los estantes de rejilla, lávelos por separado en agua jabonosa y séquelos exhaustivamente.
- Lave el interior con agua jabonosa y limpie con un paño húmedo.
- Antes de reinstalar los estantes de rejilla, deje la puerta abierta hasta que

el interior se haya secado.

- Limpie la cocina después de cada uso, especialmente tras rostizar o asar, ya que esto evitará que los derrames o sedimentos de alimentos se quemen y se vuelvan difíciles de retirar.
- No utilice almohadillas abrasivas para limpiar el interior de la cocina, ya que esto podría remover el esmalte, afectando así la eficiencia de su cocina,
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y así provocar que ésta se rompiera.

Limpieza del exterior de la cocina

- Limpie regularmente el panel de control, la puerta del horno y los laterales del horno con un paño suave y detergente suave ya que los líquidos derramados podrían dañar el esmalte.

- Lave la superficie esmalada, cromada o de acero inoxidable con agua jabonosa o detergentes no abrasivos.
- Al utilizar productos específicos para la limpieza del acero inoxidable, evite limpiar cualquier texto o símbolo ya que podrían dañarse.

Extracción de la puerta para una limpieza más fácil

Se recomienda que otra persona lo ayude a retirar la puerta.

- Abra la puerta completamente.
- Levante la muesca de ambas bisagras de la puerta.
- Levante la puerta levemente como si la estuviese cerrando; luego, con ambas manos apoyando la puerta, sáquela de la cocina.
- Para volver a colocar la puerta, sujétela en la posición de apertura y vuelva a colocar los pestillos en ambas bisagras. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que se ha colocado correctamente.

Reemplazo de la bombilla

- El cambio de la bombilla de la cocina lo debe realizar un técnico autorizado.
- Apague y desconecte la cocina de la energía antes de limpiarla. Asegúrese de que las piezas internas están frías antes de tocarlas.
- Saque la tapa de la bombilla girándola hacia la izquierda (podría estar dura) y luego saque la bombilla girándola hacia la izquierda.
- Inserte una bombilla nueva (tipo 230 V, 25 W, E14/G9), la cual debe ser a 300 °C.
- Reinstale la tapa de vidrio de la bombilla.

Resolución de problemas

Antes de contactar al centro de servicio autorizado en caso de haber problemas con su cocina, primero revise la siguiente guía de resolución de problemas.

Problema	Motivo
Leve cantidad de olor o humo al usar la cocina por primera vez.	Esto es normal y debe cesar tras un breve periodo de tiempo.
Nada funciona.	¿Está encendido el interruptor principal? Podría no haber suministro eléctrico.
El horno no cocina parejo.	Revise que los contenedores utilizados en el horno permitan un suficiente flujo de aire entre ellos. Revise que la cocina esté nivelada.
Las placas de calor hacen hervir el agua lento o no hierve del todo.	Revise que su sartén cumpla con las recomendaciones de estas instrucciones.
Aparecen marcas en las placas de calor. No se puede limpiar el hornillo / placas de calor.	El entorno del hornillo se puede limpiar con agua jabonosa y un limpiador en crema. Las placas de calor selladas deben limpiarse regularmente.
El asador se apaga y enciende.	Se trata del funcionamiento normal del regulador cuando el control del asador opera en un ajuste menor al máximo; no es una falla.
Hay condensación en la pared posterior de la cocina.	Podría aparecer vapor o condensación en la ventilación de la parte posterior del aparato cuando se utiliza el horno particularmente para alimentos con un alto contenido de agua (por ejemplo papas congeladas, pollo rostizado, etc.). Esto es algo normal y todo exceso debe limpiarse.
Hay vapor o condensación en la cocina después de usarla.	El vapor es un subproducto de la cocción de cualquier alimento con un alto contenido de agua. Se trata de algo normal y puede limpiarse durante la limpieza regular de la cocina.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.