

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

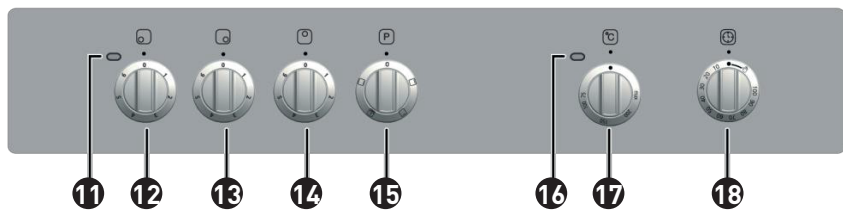
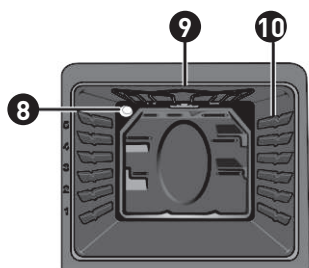
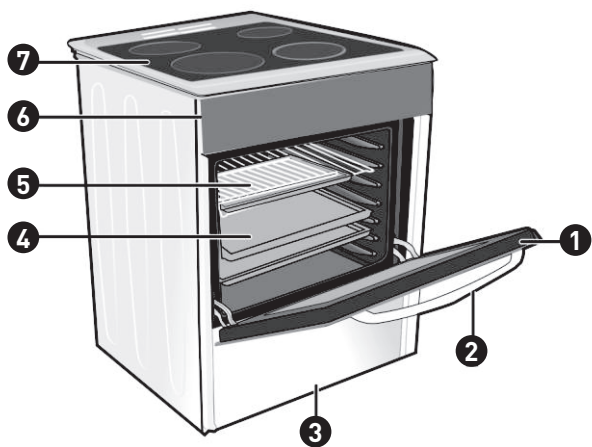
Cuisinière
Fornuis
Cocina

967483
VC 50 W 205T

CONSIGNES D'UTILISATION	02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	48
INSTRUCCIONES DE USO	94

VALBERG





Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser
l'appareil

5 Consignes de sécurité

B Aperçu de
l'appareil

15 Description de l'appareil

16 Accessoires

17 Caractéristiques techniques

C Utilisation de
l'appareil

20 Installation

25 Préparation

27 Utilisation de la plaque de cuisson

30 Utilisation du four

D Informations
pratiques

36 Nettoyage et entretien

44 Dépannage

46 Emballage et environnement

46 Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce guide d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Valberg. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent guide et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit, ainsi que de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le guide d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le guide d'utilisation.

Souvenez-vous que ce guide d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le guide.

Consignes de sécurité

Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les consignes de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces consignes entraînera l'annulation de toute garantie.

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des consignes d'utilisation.
- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour son usage personnel ou vendu en seconde main, il doit toujours être accompagné du guide d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.

- Ne posez jamais l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air sous l'appareil entraînerait la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe endommagerait votre appareil.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes

non qualifiées. Une telle situation est susceptible d'annuler également la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si l'appareil est en panne, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un réparateur agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une prise/ligne avec mise à la terre et dont la tension et la protection correspondent à celles

qui sont indiquées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline toute responsabilité quant à tout problème consécutif à l'absence de mise à la terre de l'appareil selon la réglementation locale en vigueur.

- Ne nettoyez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification

similaire, afin d'éviter tout risque.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le débrancher complètement du réseau. La séparation doit être effectuée au moyen d'une prise secteur ou d'un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, conformément à la réglementation en matière de construction.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que les branchements électriques ne sont pas en contact avec la surface arrière, cela risquerait de les endommager.

- Ne coincez pas le cordon d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne le faites pas passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du cordon pourrait fondre et

provoquer un court-circuit conduisant à un incendie.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité de l'appareil



ATTENTION

Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.

- N'utilisez jamais l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à température élevée

et peut provoquer un incendie, puisqu'il risque de s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable n'est placée à proximité de l'appareil, car ses côtés peuvent chauffer au cours de l'utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

- Évitez d'obstruer les éventuels orifices d'aération.

- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve ni de bocaux en verre fermés dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait les faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuilles d'aluminium directement sur la sole du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager la sole du four.

- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risqueraient de rayer la surface, ce qui pourrait fissurer la vitre.

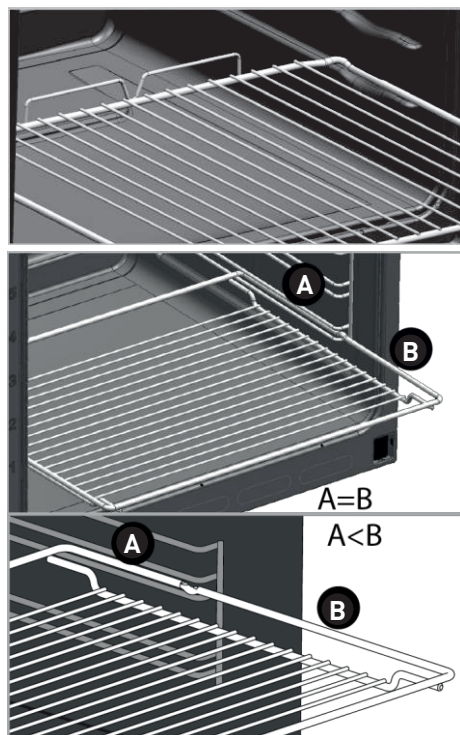
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Consignes variant en fonction du modèle de four

- Placez correctement la grille et la lèchefrite sur les gradins.

- Faites coulisser la grille ou la lèchefrite entre 2 glissières

de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (voir l'illustration ci-dessous).



- Placez le papier cuisson contenant les aliments dans un plat ou sur un accessoire du four (plaque, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Ôtez le surplus de papier cuisson qui déborde de l'accessoire ou du plat afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier cuisson. Évitez de placer le papier cuisson directement sur la sole du four.

- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre est absente ou fissurée.

- Utilisez toujours des gants de protection thermique pour mettre des plats dans un four chaud ou les en retirer.

**ATTENTION**

Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour éviter toute surchauffe, cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.

**ATTENTION**

La cuisson d'aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une plaque de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Les processus de cuisson de courte durée doivent être surveillés en permanence.

- En cas de rupture du verre de la table de cuisson : éteignez immédiatement tous les feux et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système distinct de commande à distance.

**ATTENTION**

En cas de fissure au niveau de la surface, mettez l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.

- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le fond des casseroles peut déplacer ces dernières. Par conséquent, assurez-vous que la surface du four et le fond des casseroles sont toujours secs.



ATTENTION

Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ceux qui sont indiqués par celui-ci dans le guide d'utilisation comme étant adaptés, ou ceux qui sont fournis avec l'appareil. L'utilisation de dispositifs protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.

et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ni endommagés d'une autre manière.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissures avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.



ATTENTION

Cet appareil est réservé à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'un local.

- Pour que votre appareil soit fiable :

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise pour éviter la formation d'étincelles.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine,

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer des assiettes sous le gril, pour accrocher des serviettes, des torchons, etc. sur les poignées, ou pour sécher et réchauffer

quoi que ce soit d'autre.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants



ATTENTION

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les matériaux d'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient chercher à atteindre au-dessus de l'appareil.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'asseoir. L'appareil pourrait basculer ou les charnières de la porte pourraient être endommagées.

Description de l'appareil

1	Porte	6	Bandeau de commande
2	Poignée	7	Plaque de cuisson
3	Partie inférieure	8	Ampoule
4	Lèchefrite	9	Élément chauffant du gril
5	Grille	10	Gradins

Panneau de commande

11	Témoin d'avertissement	15	Sélecteur des fonctions du four
12	Plaque de cuisson avant gauche	16	Voyant de fonctionnement du four
13	Plaque de cuisson avant droite	17	Sélecteur de température du four
14	Plaque de cuisson centrale	18	Minuterie mécanique

Accessoires



REMARQUE

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le guide d'utilisation ne font pas nécessairement partie de votre appareil.

1. Guide d'utilisation

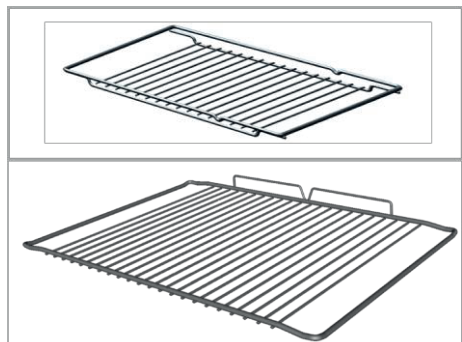
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille métallique

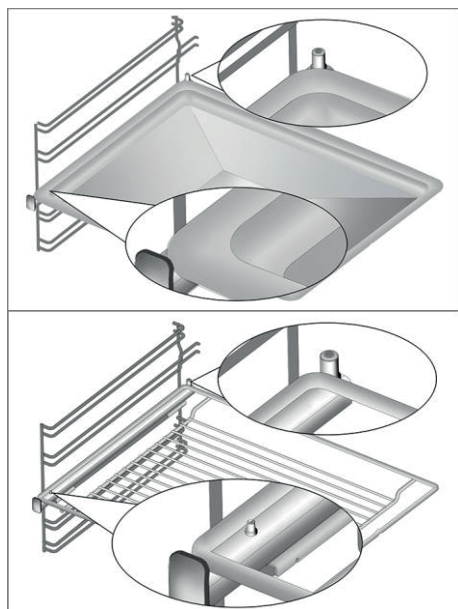
Utilisée pour les rôtis, les ragoûts, les aliments à cuire ou à rôtir. Elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placez correctement la grille métallique et la plaque sur les rails télescopiques. (Cette fonction est optionnelle. Il est possible qu'elle ne soit pas disponible sur votre appareil.)

Les rails télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et la grille métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et la grille métallique avec les rails télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du rail télescopique reposent contre les bords de la grille métallique et de la plaque.



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS

Dimensions extérieures (hauteur/ longueur/profondeur)	850 mm/500 mm/500 mm
Tension/fréquence	220 - 240 V~ ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6 000 W
Type de câble/section	min. H05VV-F ; 3 x 2,5 mm ²

Plaque de cuisson

Foyers

Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimensions	180 mm
Puissance	1 700 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimensions	140 mm
Puissance	1 200 W
Central	Plaque de cuisson
Dimensions	140 mm
Puissance	1 200 W

FOUR/GRIL

Four principal	Four traditionnel
Ampoule interne	15 - 25 W
Consommation énergétique du gril	1 500 W

Données de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1/CEI 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante, en fonction de la présence ou non sur l'appareil des fonctions correspondantes : 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.



REMARQUE

Les spécifications techniques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable, afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Convection naturelle
Type de nettoyage du four	Manuel
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescent / 1 x LED module / 1 x E14 LED //
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	X / X //
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Yes / No //
Puissance totale assignée en W de la partie four	1900
Puissance assignée en W de la zone de cuisson AVANT DROITE	1200
Puissance assignée en W de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	1700
Puissance assignée en W de la zone de cuisson CENTRALE	1200
Puissance assignée totale en W de la partie plaque de cuisson	4100
Puissance totale assignée en W	6000
Pays de fabrication	TURQUIE

FICHE PRODUIT

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	VALBERG
Code produit	967483
Référence du modèle	VC 50 W 205T
Indice d'efficacité énergétique par cavité	X,X
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité	0,74
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité	N/A
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume en litres par cavité	54

Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Type de four	Intégré
Masse nette de l'appareil en Kg	44,7
Type de plaque de cuisson	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Vitrocéramic halogène / Vitrocéramic radiant
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson AVANT DROITE	140
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson AVANT DROITE	1200
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	180
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson AVANT GAUCHE	1700
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson CENTRALE	140
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson CENTRALE	1200
Consommation d'énergie en Wh/kg de la plaque de cuisson	4100

Installation

- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie ne sera pas valable. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dégâts consécutifs à des opérations réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



REMARQUE

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil relèvent de la responsabilité du client.



ATTENTION

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



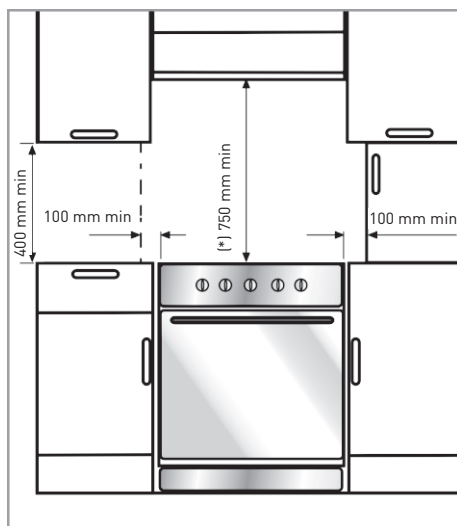
ATTENTION

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Le cas échéant, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

- Pour veiller à conserver un espace libre sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de vous assurer que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ni tout autre revêtement de sol.
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, ainsi que le poids des ustensiles de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la plaque de cuisson.

• S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (min. 650 mm).

• Ce produit est un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés de l'autre côté doivent être de taille inférieure ou égale.

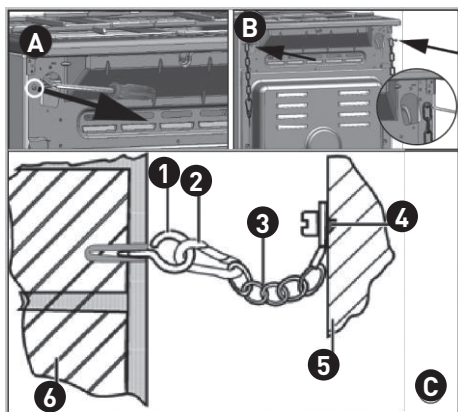
• Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité :

• L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière.

• Fixez le crochet **A** sur le mur de la cuisine **6** en utilisant la cheville appropriée et accrochez la chaîne de sécurité **C** au crochet via le mécanisme de verrouillage **B**.

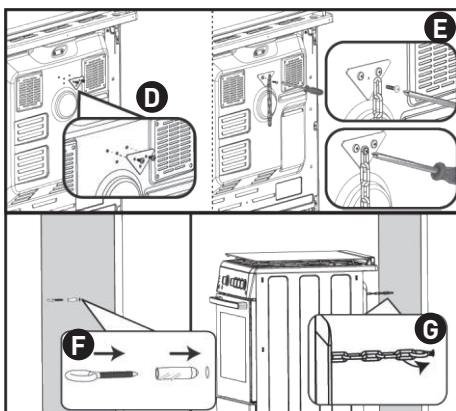


- 1 Crochet stabilisateur
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

Si votre appareil présente une seule chaîne de sécurité :

• L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four.

• Pour sécuriser la chaîne de votre appareil, suivez les étapes décrites dans l'image ci-après :





REMARQUE

La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant ou en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne risque pas de s'incliner sur le côté.

- Conçue pour les plaques de cuisson, la chaîne de stabilité de la cuisinière n'est pas fournie avec une encoche de support.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et branché conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



REMARQUE

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

- Le transport de l'appareil nécessite au minimum deux personnes.
- L'appareil doit être placé directement sur le sol. Il ne doit pas être placé sur une base ou un socle.



REMARQUE

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Branchements électriques

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante, comme indiqué dans le tableau « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



ATTENTION

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des opérations réalisées par des personnes non autorisées.



ATTENTION

Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

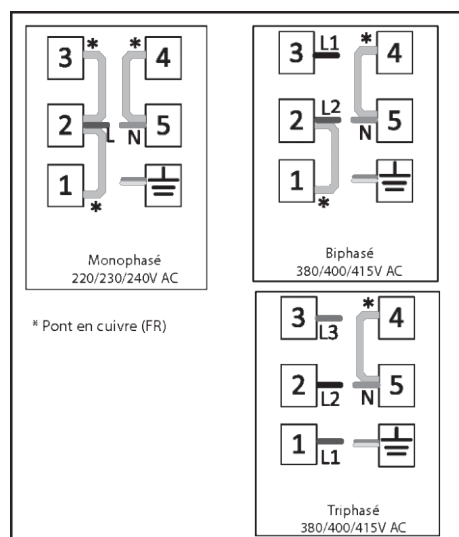
• Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

• Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau « Spécifications techniques ».

• S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents à l'appareil (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non-respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

• Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



Pour une connexion monophasée, effectuez les branchements de la manière indiquée ci-dessous :

- Câble marron = L (phase)
- Câble bleu = N (neutre)
- Câble vert/jaune = E (terre).

• Poussez l'appareil vers le mur de la cuisine.



ATTENTION

Avant toute intervention sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

Branchement du cordon d'alimentation



REMARQUE

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour les fours. Si la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe, sans utiliser de fiche ni de prise.

Réglage des pieds de la cuisinière

- Les vibrations pendant l'utilisation peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si l'appareil est équilibré et stable.
- Pour votre sécurité, vérifiez que l'appareil est stable en réglant les quatre pieds en bas, en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

Vérification finale

1. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton d'origine, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Fixez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



REMARQUE

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



REMARQUE

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler d'éventuels dégâts dus au transport.

Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine émaillés, car la transmission de chaleur sera meilleure.
- Lorsque vous cuisinez, effectuez un préchauffage si cela est conseillé dans le guide d'utilisation ou la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur la grille métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le foyer le mieux adapté à la taille du fond de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours une casserole de la taille la plus appropriée pour vos préparations. Les grandes casseroles

nécessitent davantage d'énergie.

- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat sur une table de cuisson électrique.
- Les casseroles à fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à un tiers d'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



REMARQUE

La surface de l'appareil risque d'être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ni d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et éliminés.



ATTENTION

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les foyers, les parties internes du four, les résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique pour mettre des plats dans un four chaud ou les en retirer.

Four à gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le gril ; voir le chapitre « Utilisation du gril ».
4. Faites fonctionner le four pendant environ 15 minutes.
5. Éteignez votre gril ; voir le chapitre « Utilisation du gril ».



REMARQUE

Des odeurs et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer les odeurs et la fumée. Évitez de respirer la fumée et les odeurs qui se dégagent.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position « Traditionnel ».
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le gril ; voir le chapitre « Utilisation du four électrique ».
5. Faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir le chapitre « Utilisation du four électrique ».

Utilisation de la plaque de cuisson

Généralités concernant la cuisson



ATTENTION

Ne remplissez jamais les poêles à plus d'un tiers. Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture anti-feu ou un linge humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne présente aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les plonger dans l'huile chaude. Assurez-vous d'avoir bien décongelé les aliments surgelés avant de les faire frire.

- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.

- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur manche ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson, afin d'éviter de faire chauffer les manches. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.

- Ne placez pas de récipients ni de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils risqueraient d'être endommagés.

- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut endommager l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

- Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.

- Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat.

- Adaptez la quantité de nourriture aux casseroles utilisées. Ainsi, vous éviterez que vos plats ne débordent et vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu.

- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

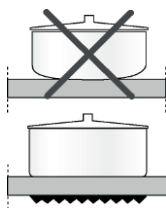
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise à des différences de température importantes.

- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme espace de rangement ni comme planche à découper.

- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants risquent de rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients ou de casseroles en aluminium. L'aluminium abîme la surface vitrocéramique.
- Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



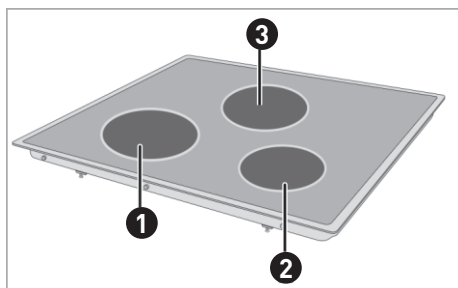
- N'utilisez pas de récipients à fond creux ou incurvé.



- N'utilisez que des poêles et casseroles à fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.
- Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.



Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 18 - 20 cm
- 2 Plaque de cuisson 14 - 16 cm
- 3 Plaque de cuisson 14 - 16 cm

(Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés des poêles et casseroles à utiliser.)



ATTENTION

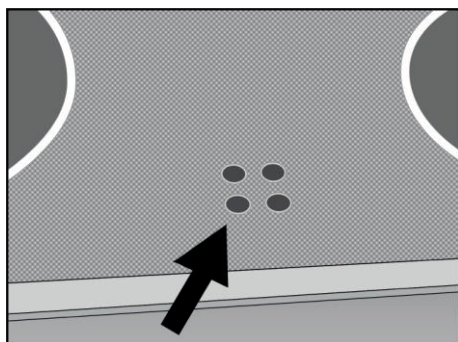
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme une salière sont susceptibles de l'abîmer.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une quelconque manière (fissures visibles, par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour limiter les risques d'électrocution.

- La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant de chaleur résiduelle.

- Le voyant de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après l'extinction de cette dernière. Lorsque la température de la zone de cuisson baisse à un niveau tel que l'on peut y poser la main, le voyant d'avertissement s'éteint. Le clignotement du voyant de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.



Allumage des plaques en céramique

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 - 3	4 - 6
	Réchauffer	Mijoter, mitonner	Cuire, rôtir, bouillir

Arrêt des plaques en céramique

Tournez le bouton de la plaque sur « OFF » (Arrêt) (indicateur vers le haut).

Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, les rôtis et les grillades



ATTENTION

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les foyers, les parties internes du four, les résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique pour mettre des plats dans un four chaud ou les en retirer.



ATTENTION

Faites attention lors de l'ouverture du four, car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés, des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule au milieu de la plaque.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.

- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour les aliments rôtis

- Assaisonner les poulets entiers, les dindes et les gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera les performances de cuisson.
- La viande met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes à la fin du temps de cuisson. Le jus se répartira dans l'ensemble de la viande et ne coulera pas lors de sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas, dans un plat résistant à la chaleur.

Conseils pour les grillades

- Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux fins, les brochettes de viande et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple, les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique, de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.

• Glissez la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson insérée doit pouvoir couvrir toute la surface du gril. Il est possible que cette plaque ne soit pas fournie avec votre appareil. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



ATTENTION

Les aliments non adaptés au gril vous exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments convenant à une chaleur de gril intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

2. Réglez le sélecteur des fonctions sur la fonction souhaitée.

3. Réglez le sélecteur de température sur la température souhaitée.

Le four chauffe à la température réglée et conserve cette température. Pendant qu'il chauffe, le voyant de température reste allumé.

Arrêt du four électrique

- Placez la minuterie du four en position Arrêt.



REMARQUE

Lorsque la minuterie est réglée sur un délai défini, elle s'arrêtera automatiquement ; voir le chapitre « Utilisation de l'horloge du four »

Tournez le sélecteur des fonctions et celui de la température en position Arrêt (position supérieure).

Modes de fonctionnement

L'ordre de présentation des modes de fonctionnement peut varier selon les modèles.

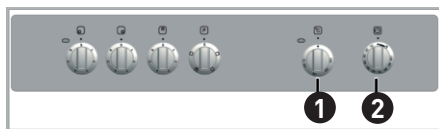
Résistances supérieure et inférieure



Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent tous les deux. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Ce mode convient par exemple aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux ragoûts cuits au four. Cuisson avec une seule plaque.

Utilisation du four électrique

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement



1 Sélecteur des fonctions du four

2 Sélecteur de température du four

1. Réglez la minuterie du four sur la durée de cuisson souhaitée ; voir le chapitre « Utilisation de l'horloge du four »

Résistance supérieure

Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Ce mode convient par exemple aux cakes avec un glaçage et aux aliments que vous souhaitez faire dorer sur le dessus.

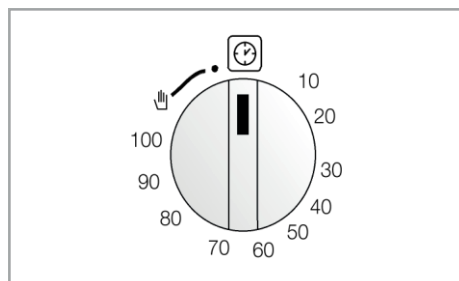
Sole

Seule la résistance de la sole fonctionne. Ce mode convient par exemple aux pizzas et pour faire dorer le dessous des plats.

Gril fort

Le grand gril sur le haut du four fonctionne. Il convient pour faire griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance du gril pour les réaliser des grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximal.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation de l'horloge du fourDémarrage de la cuisson**REMARQUE**

Pour faire fonctionner le four, vous devez sélectionner le mode de cuisson et la température que vous souhaitez et régler l'heure. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.

2. Placez votre plat dans le four.

3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement. Voir le chapitre « Utilisation du four électrique ». Le four chauffera jusqu'à atteindre la température fixée et il conservera cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

4. À la fin de la durée de cuisson, la manette de réglage tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un signal sonore retentira pour indiquer que la durée réglée est terminée et l'alimentation électrique sera coupée.

**REMARQUE**

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la placer sur le symbole de la main.

5. Éteignez le four à l'aide de la manette de réglage de l'heure, du sélecteur des fonctions ou de celui de température.

Tableau des temps de cuisson

Arrêt du four avant l'heure fixée

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

2. Éteignez le four à l'aide du sélecteur de température et du sélecteur des fonctions.



REMARQUE

Les durées figurant dans ce tableau sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtis



REMARQUE

Le 1er étage du four correspond à l'emplacement du premier gradin.

Aliments	Récipient de cuisson	Hauteur de gradin 	Température (°C) 	Temps de cuisson (approximatif en min) 
Gâteaux sur plaque	Plaque de sole de 24 à 26 cm	3	170 à 180	25 à 35
Gâteaux dans un moule	Moule à gâteau de 18 à 22 cm	3	170 à 180	35 à 45
Cookies	Plaque de sole	3	170 à 190	25 à 35
Mille-feuille croustillant	Plaque de sole	3	180 à 190	25 à 35
Beignet	Plaque de sole	3	160 à 180	25 à 35
Pâtisseries	Plaque de sole	3	200	40 à 50
Pâte au levain	Plaque de rôtisserie	3	200	35 à 45
Pâte au beurre	Plaque de sole	3	180 à 190	25 à 35
Pâte à choux	Plaque de sole	3	180 à 190	40 à 50
Lasagnes	Plaque creuse	3	170 à 180	40 à 50
Pizzas	Plaque de sole	3	200 à 220	15 à 20

Aliments	Récipient de cuisson	Hauteur de gradin 	Température (°C) 	Temps de cuisson (approximatif en min) 
Steaks	Plaque de sole	3	15 min 250 °C max.*	110 à 120
Gigot d'agneau	Plaque de sole	3	15 min 250 °C max.*	70 à 90
Poulet rôti	Plaque de sole	3	15 min 250 °C max.*	60 à 70
Dinde (5,5 kg)	Plaque de sole	3	25 min 220*	180 à 240
Poisson	Plaque de sole	3	200	15 à 25

* puis 150 °C

Utilisation du grill



ATTENTION

Fermez la porte du four pendant que vous faites des grillades.

Vous risquez de vous brûler sur les surfaces chaudes !

- Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au symbole de la main, lorsque vous utilisez le grill.

Allumage du grill

1. Tournez le sélecteur des fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température souhaitée pour le grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

Le voyant du thermostat (température) s'allumera.

Arrêt du grill

1. Tournez le sélecteur des fonctions en position Arrêt (position supérieure).



ATTENTION

Les aliments non adaptés au grill vous exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments convenant à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grilGrillades avec le gril électrique

Aliments	Hauteur de gradin	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (approximatif)
Poisson	3 ou 4	250 °C max.	20 à 25 min #
Ailes ou cuisses de poulet	3 ou 4	250 °C max.	15 à 20 min
Côtelettes d'agneau	3 ou 4	250 °C max.	12 à 15 min
Rôti de bœuf	3 ou 4	250 °C max.	15 à 25 min #
Côtelettes de veau	3 ou 4	250 °C max.	15 à 25 min #

selon l'épaisseur

** Si la température du gril de votre appareil ne peut pas être réglée, le gril fonctionnera à la température recommandée.

Nettoyage et entretien

Généralités

- Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et limitera l'apparition de problèmes.



ATTENTION

D é b r a n c h e z
l'appareil de la
prise d'alimentation
avant de commencer
le nettoyage et
l'entretien.

**Vous risqueriez un
choc électrique !**



ATTENTION

Après utilisation,
laissez l'appareil
refroidir avant de le
nettoyer.

**Vous risquez de
vous brûler sur les
surfaces chaudes !**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, de manière à éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.

- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Veillez toujours à bien essuyer l'excédent de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.

- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable

et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

**REMARQUE**

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

**REMARQUE**

La surface de l'appareil risque d'être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ni d'objets tranchants pour le nettoyage.

Nettoyage des foyersSurface vitrocéramique

- Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, en veillant à ne pas laisser de résidus de produits nettoyants, puis séchez-la avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

- Les résidus ayant séché sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames, de laine d'acier ou d'outils similaires.

- Éliminez les traces de calcaire (taches jaunâtres) avec un détartrant disponible dans le commerce, comme du vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.
- Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.
- La surface vitrocéramique se décolore et se tache dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

**REMARQUE**

Les aliments sucrés, les crèmes épaisses et les sirops, par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique risquerait d'être endommagée de manière irréversible.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide, puis essuyez-les.

**REMARQUE**

Si votre appareil est équipé de boutons, ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

**REMARQUE**

Le bandeau de commande risquerait d'être endommagé !

Parois catalytiques

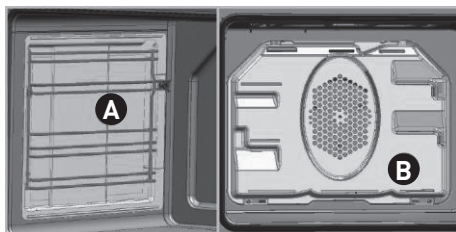
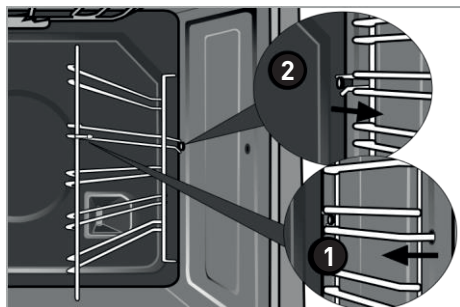
(Cette fonction est optionnelle. Il est possible qu'elle ne soit pas disponible sur votre appareil.)

Les parois latérales internes **A** et/ou la paroi arrière **B** de votre appareil peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques présentent une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et, lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer ces pièces.

Nettoyage du fourNettoyage de la paroi latérale (selon le modèle de four)

(Cette fonction est optionnelle. Il est possible qu'elle ne soit pas disponible sur votre appareil.)

- 1** Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
- 2** Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.

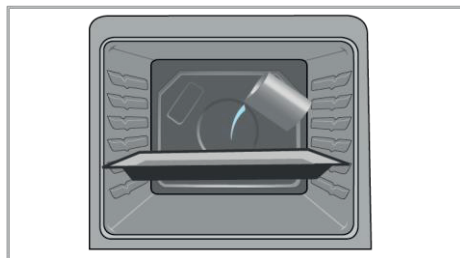


Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (après une brève attente) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four ainsi que les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Versez 300 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur le deuxième gradin.



3. Réglez la température du four à 100 °C et laissez tourner en mode de nettoyage vapeur doux pendant 25 minutes.

4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les saletés persistantes et enlevez-les à l'aide d'un chiffon sec.



REMARQUE

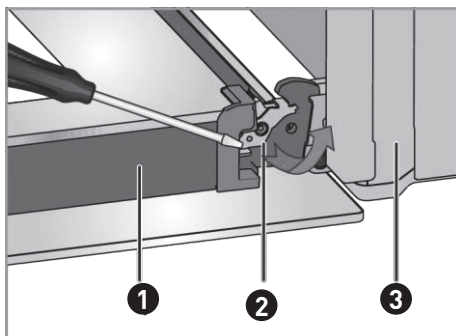
Pendant le mode de nettoyage vapeur, l'eau qui est placée dans la plaque pour ramollir les résidus et saletés amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four ainsi que dans le verre intérieur de la porte du four.

**REMARQUE**

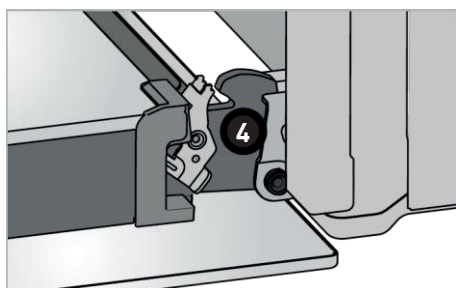
Par conséquent, de l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essayez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte frontale ❶.
2. Ouvrez les loquets sur le logement de la charnière ❷ sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les loquets, comme illustré dans le schéma.



- ❶ Porte
- ❷ Charnière (position fermée)
- ❸ Four
- ❹ Charnière (position ouverte)



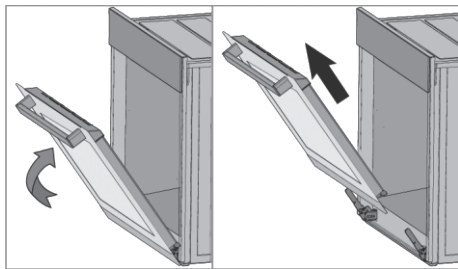
3. Ouvrez la porte frontale à moitié.

Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four, puis essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

**REMARQUE**

N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous risqueriez de rayer la surface et d'abîmer la vitre.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières de droite et de gauche.



REMARQUE

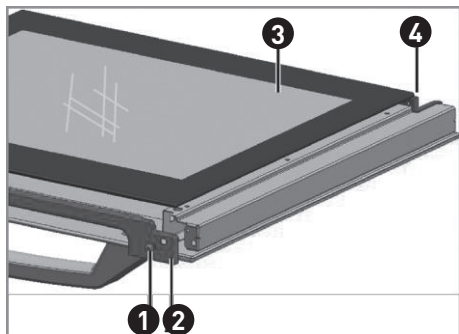
Les étapes de retrait de la porte doivent être suivies dans l'ordre inverse pour la réinstaller. N'oubliez pas de fermer les loquets du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Il est possible qu'elle ne soit pas disponible sur votre appareil.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyer.

1. Ouvrez la porte du four.



1

Vis

2

Profil

3

Panneau vitré du fond

4

Encoche en plastique

2. Retirez la vis 1 à l'aide d'un tournevis.

3. Retirez le profil 2 en tenant le panneau vitré du fond 3.

4. Réinstallez les éléments de la porte, en mettant le panneau vitré 3 en place dans les encoches en plastique 4 et en assemblant le profil.

Remplacement de l'ampoule du four



ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule du four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et a refroidi, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Vous risquez de vous brûler sur les surfaces chaudes !



REMARQUE

L'ampoule du four est une ampoule électrique spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous au tableau « Spécifications techniques » pour plus de détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.



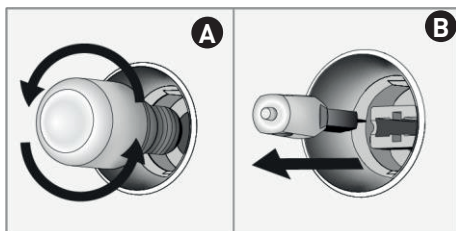
REMARQUE

L'emplacement de l'ampoule peut varier par rapport à l'illustration.

L'ampoule utilisée dans cet appareil ne convient pas à l'éclairage d'une pièce dans un logement. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes, telles que des températures supérieures à 50 °C.

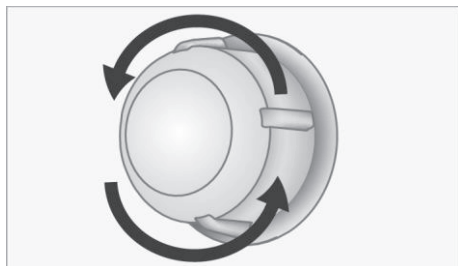
l'ôter de la façon indiquée sur le schéma, avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Si votre four est équipé d'une ampoule ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si l'ampoule de votre four est de type **A** comme indiqué dans le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter de la manière illustrée, avant de la remplacer. En revanche, si elle est de type **B**, tirez-la pour

Dépannage

Problème	Causes probables	Action
Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.	Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement de l'appareil.	Cela n'est pas un défaut.
L'appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre de tels bruits.	Cela n'est pas un défaut.
L'appareil ne fonctionne pas.	- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. - L'appareil n'est pas relié à une prise de mise à la terre.	- Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez-les, selon le cas. - Vérifiez le branchement de la prise.
La lumière du four ne s'allume pas.	- L'ampoule du four est défectueuse. - L'alimentation est coupée.	- Remplacez l'ampoule du four. - Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez-les, selon le cas.
Le four ne chauffe pas.	- Il n'est peut-être pas réglé sur un mode de cuisson et/ou une température donnée. - Sur les modèles équipés d'une minuterie, cette dernière n'a pas été réglée. - L'alimentation est coupée.	- Réglez le four sur le mode de cuisson et/ou la température souhaités. - Réglez l'heure. (Sur les appareils avec four à micro-ondes, la minuterie ne contrôle que le micro-ondes.) - Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez-les, selon le cas.

Problème	Causes probables	Action
• (Sur les modèles avec une minuterie) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	• Une coupure de courant a eu lieu.	• Réglez l'heure/Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.



REMARQUE

Consultez un technicien agréé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions figurant dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil 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.

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, 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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

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



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

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

51 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

61 Beschrijving van het toestel

62 Accessoires

63 Technische specificaties

C Gebruik van het toestel

66 Installatie

71 Voorbereiding

73 Gebruik van de kookplaat

76 Gebruik van de oven

D Praktische informatie

82 Onderhoud

90 Opzoeken en oplossen van defecten

92 Verpakking en milieu

92 Afdanken van uw oude toestel

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Valberg-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Gelieve daarom deze gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten aandachtig te lezen alvorens het toestel te gebruiken en deze te bewaren. Als u het toestel aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen. Het niet-naleven van deze instructies zal aanleiding geven tot de annulatie van elke garantie.

Algemene veiligheid

- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en de eventuele risico's die eraan verbonden zijn, begrijpen.

- Laat kinderen niet met het toestel spelen. Het reinigen en onderhouden mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.

- Dit toestel is niet ontworpen om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of gebruiksinstructies hebben gekregen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

- Indien het toestel voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere

relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

- Plaats het toestel nooit op een vloer met een tapijt. Anders kan de afwezigheid van luchtcirculatie onder het toestel aanleiding geven tot oververhitting van de elektrische onderdelen. Oververhitting zal schade aan uw toestel veroorzaken.

- De installatie- en reparatieprocedures moeten altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van een gebruik door niet bevoegde personen. Hierdoor kan de garantie ook vervallen. Lees de installatie de instructie zorgvuldig door alvorens over te gaan tot de installatie.

- Gebruik het toestel niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.

- Vergewis u ervan dat de werkingsknoppen van het toestel in de uitstand staan na elk gebruik.

Elektrische veiligheid

- Indien het toestel defect is, gebruik het dan niet maar laat het herstellen door een erkende serviceagent. U loopt het risico op elektrische schokken!

- Sluit het toestel uitsluitend aan op een stopcontact met aarding alsook met de spanning en de bescherming zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aarding installeren door een bevoegd elektricien wanneer u het toestel met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf wijst elke aansprakelijkheid af als gevolg van een probleem na niet aarding van het toestel volgens de van kracht zijnde lokale regelgeving.

- Reinig het toestel nooit door er water overheen te gieten! U loopt het risico op elektrische schokken!
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact tijdens installatie-, onderhouds-, reinigings- en reparatieprocedures.
- Als het voedingssnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een van zijn technici of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon om elk risico te vermijden.
- Installeer het toestel zodanig dat het volledig van het net kan worden losgekoppeld. Het loskoppelen moet gebeuren door een stekker of een schakelaar die ingebouwd is in de vaste elektriciteitsinstallatie, overeenkomstig de regelgeving betreffende de bouw.
- Het oppervlak achteraan de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Controleer of de elektrische aansluiting niet in contact staat met het oppervlak achteraan. Hierdoor zouden de aansluitingen beschadigd kunnen raken.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en laat het niet over hete oppervlakken lopen. Zo niet kan de isolatie van de kabel smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Alle werkzaamheden aan apparatuur en elektrische systemen mogen enkel uitgevoerd worden door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet het toestel in geval van schade uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de zekering in huis.

- Controleer of de spanning van de zekering compatibel is met het toestel.

Productveiligheid



OPGELET

Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik ervan. Er moeten maatregelen worden genomen om te vermijden dat de verwarmingselementen worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.

- Gebruik het toestel nooit wanneer u onder invloed van alcohol of drugs bent.
- Wees voorzichtig wanneer u alcoholische dranken in

uw gerechten gebruikt. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen in de nabijheid van het toestel aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.

- Tijdens het gebruik wordt het toestel warm. Er moeten maatregelen worden genomen om te vermijden dat de verwarmingselementen die zich in de oven bevinden, worden aangeraakt.

- Vermijd het belemmeren van eventuele ventilatiesleuven.

- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen bokaal in de oven. De druk die in het blik/de pot wordt opgebouwd zou deze uiteen

kunnen doen spatten.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

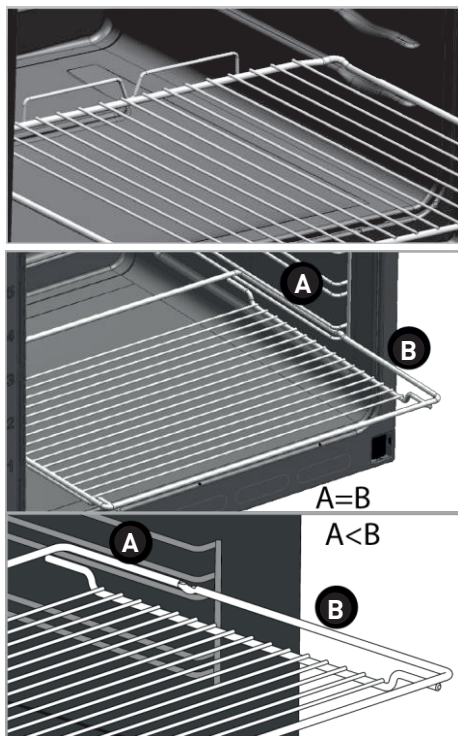
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

De functies verschillen per productmodel.

- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen.

• Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



• Gebruik altijd thermische ovenwanten wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

• Plaats het bakpapier met etenswaren in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) en plaats het geheel in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier die over de rand van de accessoire of de kookpot komen om elk contact met de verwarmingselementen van de oven te vermijden. Gebruik het bakpapier nooit bij een werkingstemperatuur die hoger is dan aanbevolen waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet rechtstreeks op de bodem van de oven.

• Gebruik het toestel niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.



OPGELET

Zorg ervoor dat de stroomkabel van het toestel uitgetrokken is en dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is alvorens de lamp te vervangen, dit om elk risico op elektrische schokken te vermijden.

- Het toestel mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het toestel moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het mag niet op een sokkel of een voetstuk worden geplaatst.



OPGELET

Etenswaren met olie of vetstoffen koken zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en zelfs aanleiding geven tot brand. Probeer een brand NOOIT te blussen met water. Trek liever de stekker van het toestel uit het stopcontact en bedek de vlam met een deksel of een branddeken.



OPGELET

Er moet worden toegezien op het kookproces. Korte kookprocessen moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd.

**OPGELET**

B r a n d g e v a a r :
Bewaar niets op de
kookplaten.

**OPGELET**

A l s h e t o p p e r v l a k
g e b a r s t e n i s ,
s c h a k e l h e t
t o e s t e l u i t o m d e
m o g e l i j k h e i d v a n
e e n e l e k t r i s c h e
s c h o k t e v o o r k o m e n .

- Dit toestel is niet bedoeld om te werken met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- De druk van de stoom die zich ophoopt als gevolg van vocht op het oppervlak van de kookplaat of op de arm van de kookpot kan laatstgenoemde verplaatsen. Vergewis u er daarom van dat het oppervlak van de oven en de arm van de kookpotten altijd droog zijn.

- Wanneer het oppervlak gebarsten is: Schakel alle kookplaten en de eventuele elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het toestel niet aan. Gebruik het toestel niet.



OPGELET

Gebruik enkel de beschermings-systemen die ontworpen zijn door de fabrikant van de kooktoestellen of die door laatstgenoemde in de gebruikshandleiding aangegeven zijn als geschikt of beschermings-systemen die met het toestel zijn meegeleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermings-systemen kan ongelukken veroorzaken.

- Opdat uw toestel betrouwbaar is;

- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit

zodat er geen vonken kunnen ontstaan.

- Gebruik enkel de oorspronkelijke verlengkabels en vergewis u ervan dat ze niet doorgesneden of anderszins beschadigd zijn.

- Vergewis u er eveneens van dat de stekker geen vloeistof of vocht bevat alvorens hem in het stopcontact te steken.

Voorzien gebruik

- Dit product is ontworpen voor een huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is verboden.



OPGELET

Dit toestel is uitsluitend bedoeld om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals verwarmingstoestel voor de ruimte.

- Vermijd dit toestel te gebruiken om borden op te warmen onder de grill, om handdoeken en theedoeken, enz. aan de handgreep te hangen, of om wat dan ook te drogen of opnieuw op te warmen.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt door een onjuist gebruik of behandeling.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, braden en grillen van etenswaren.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Gelieve de verpakkingsstukken weg te gooien met inachtneming van de milieunormen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen uit de buurt van het toestel wanneer het werkt en verbied hen om ermee te spelen.
- Plaats geen voorwerpen op het toestel waar kinderen aan kunnen.

Kinderbeveiliging



OPGELET

De toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

- Wanneer de deur open staat, plaats er geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd raken.

Beschrijving van het toestel

1	Deur	6	Bedieningspaneel
2	Handgreep	7	Branderplaat
3	Onderste deel	8	Lamp
4	Bakplaat	9	Verwarmingselementen van de grill
5	Grill	10	Roosterposities

Bedieningspaneel

11	Waarschuwinglamp	15	Selectieknop voor de functies van de oven
12	Kookplaat Links vooraan	16	Werkingslampje van de oven
13	Kookplaat Rechts vooraan	17	Selectieknop voor de temperatuur van de oven
14	Centrale kookplaat	18	Mechanische timer

Accessoires



OPMERKINGEN

De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het model van het toestel. Het is mogelijk dat uw toestel niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

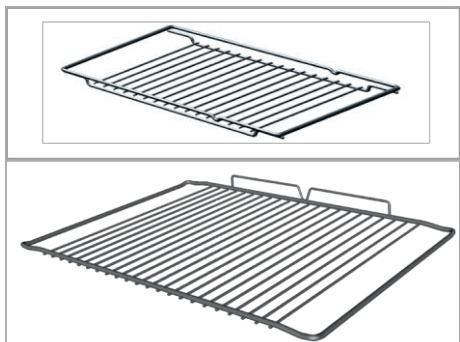
2. Standaard plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



3. Grillrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.

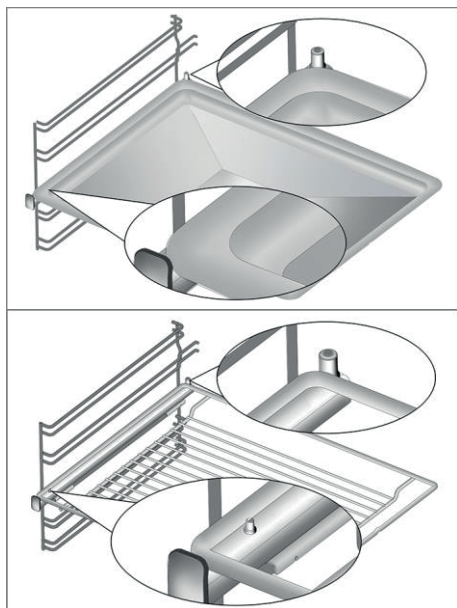


4. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

ALGEMEEN

Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/500 mm/500 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~; 50 Hz
Totaal stroomverbruik	6000 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-F 3 x 2,5 mm ²

KOOKPLAAT

Branders

Links vooraan	Kookplaat
Afmetingen	180 mm
Vermogen	1700 W
Rechts vooraan	Kookplaat
Afmetingen	140 mm
Vermogen	1200 W
Midden	Kookplaat
Afmetingen	140 mm
Vermogen	1200 W

OVEN/GRILL

Hoofdoven	Conventionele oven
Binnenlamp	15-25 W
Energieverbruik van de grill	1500 W

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudderden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.



OPMERKINGEN

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw toestel.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het toestel.

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	220-240 ~ 50
Elektrische beschermingsklasse	Klasse I
Verwarmingsfunctie per ovenruimte	Natuurlijke convector
Type reiniging van de oven	Handmatig
Aantal en type verlichting	1 x E14 Wit / 1 x ledmodule / 1 x E14 leds //
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	X / X //
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja / Nee //
Totaal toegewezen vermogen in W van het ovengedeelte	1900
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone VOORAAN RECHTS	1200
Totaal toegewezen vermogen in W van de kookzone VOORAAN LINKS	1700
Totaal toegewezen vermogen in W van de CENTRALE kookzone	1200
Totaal toegewezen vermogen in W van het kookplaatgedeelte	4100
Totaal toegewezen vermogen in W	6000
Land van fabricage	TURKIJE

PRODUCTFICHE

Conform de EU-verordening 65/2014 en de geharmoniseerde geldende normen.

Merk	VALBERG
Productcode	967483
Referentie van het model	VC 50 W 205T
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	X,X
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	A
Energieverbruik in kWh per cyclus in conventionele modus per ovenruimte	0,74
Energieverbruik in kWh per cyclus in heteluchtovenmodus per ovenruimte	Nvt
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron per ovenruimte	Elektriciteit
Volume in liter per ovenruimte	54

Bijkomende informatie volgens EU-verordening 66/2014 en de geldende geharmoniseerde normen.

Type oven	Inbouw
Nettogewicht van het toestel in kg	44,7
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookplaten	3
Verwarmingstechnologie	Vitrokeramisch halogeen / Vitrokeramisch stralend
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone VOORAAN RECHTS	140
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone VOORAAN RECHTS	1200
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de kookzone VOORAAN LINKS	180
Energieverbruik in Wh/kg van de kookzone VOORAAN LINKS	1700
Diameter in cm van het bruikbaar oppervlak van de CENTRALE kookzone	140
Energieverbruik in Wh/kg van de CENTRALE kookzone	1200
Energieverbruik in Wh/kg van de kookplaat	4100

Installatie

- Het toestel dient geïnstalleerd te worden door een gekwalificeerd persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van werkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde personen. In dit geval is het mogelijk dat de garantie vervalt.



OPMERKINGEN

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het toestel vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



OPGELET

Installeer het toestel overeenkomstig de gas- en elektriciteitsvoorschriften van uw gemeente.



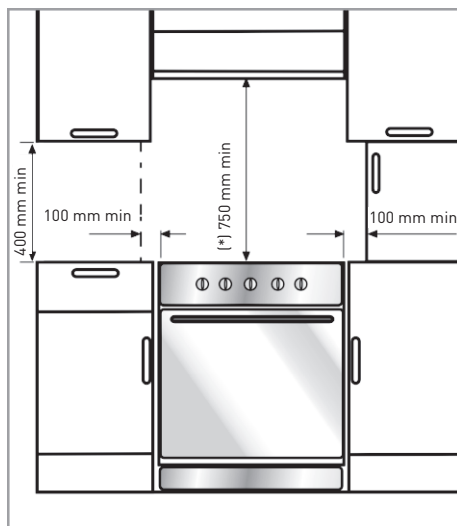
OPGELET

Controleer vóór de installatie van het toestel of het geen zichtbare gebreken vertoont.

Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde toestellen vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

- Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken.
- De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van de kookinstrumenten en de voeding.



- U kunt het gebruiken met meubels aan beide zijden, maar voorzien een minimale afstand van 400 mm boven het niveau van de verwarmingsplaat; voorzie een ruimte van 65 mm tussen het toestel en de muur, de wand of de kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het oppervlak van de kookplaat.

• (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).

• Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en éénzijde tegen de muren van de keuken, meubels of toestellen van om het even welke grootte. Meubels of keukentoestellen die zich aan de andere kant bevinden moeten kleiner of even groot zijn.

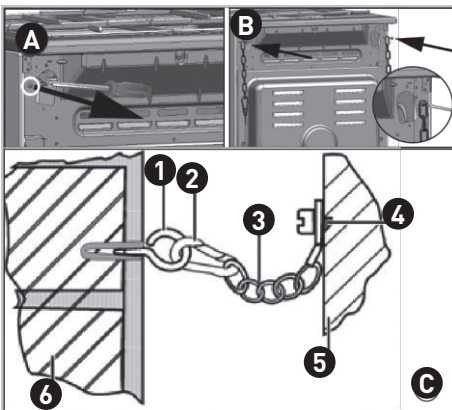
• Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100°C min).

Veiligheidsketting

Wanneer uw toestel uitgerust is met 2 veiligheidskettingen:

• Het toestel moet beveiligd zijn tegen kantelen via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen.

• Bevestig de haak **A** en verbind de veiligheidsketting **6** en verbind de veiligheidsketting **C** aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme **B**.



1 Stabiliteitshaak

2 Vergrendelmechanisme

3 Veiligheidsketting

4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis

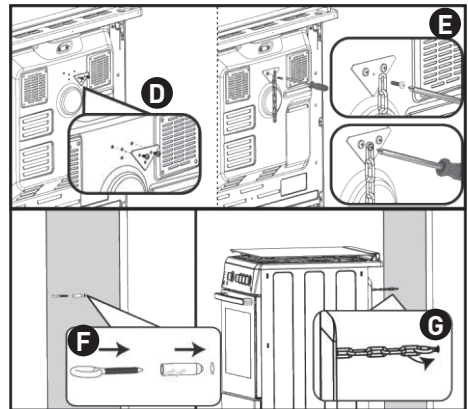
5 Achterzijde van het fornuis

6 Muur van de keuken

Wanneer uw toestel uitgerust is met 1 veiligheidsketting:

• Het toestel moet beveiligd zijn tegen kantelen met gebruik van de ketting die bij uw oven is geleverd.

• Volg de onderstaande stappen in de afbeelding op om de veiligheidsketting op uw product te bevestigen.



OPMERKINGEN

De stabiliteitsketting moet zo kort mogelijk worden gehouden om te voorkomen dat het fornuis naar voor en opzij kantelt.

- De stabiliteitsketting van het fornuis die ontworpen is voor de kookplaten is niet meegeleverd met een beugel als steun.

Installatie en verbinding

- Het toestel moet geïnstalleerd en aangesloten worden overeenkomstig de van kracht zijnde installatievoorschriften.



OPMERKINGEN

Installeer het toestel niet in de nabijheid van koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal het energieverbruik van koeltoestellen verhogen.

- Transporteer het toestel met minstens twee personen.

- De eenheid moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Ze mag niet op een draagvlak of een voetstuk worden geplaatst.



OPMERKINGEN

Gebruik de deur en/of de handgreep niet om het toestel te dragen of te verplaatsen. Hierdoor kunnen de deur, de handgreep en de scharnieren beschadigd raken.

Elektrische aansluiting

Sluit het toestel aan op een geaarde stopcontact dat beveiligd is door eenzekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel «Technische specificaties». Laat de aarding installeren door een gekwalificeerd elektricien wanneer het toestel met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade als gevolg van gebruik van het toestel zonder een

aardingsinstallatie overeenkomstig de van kracht zijnde lokale regelgevingen.



OPGELET

Het toestel mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het toestel gaat uitsluitend in na de correcte installatie ervan.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde personen.



OPGELET

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De waarden van de elektrische voeding moeten overeenstemmen met de waarden die vermeld staan op het kenplaatje van het toestel. Het kenplaatje is zichtbaar wanneer de deur of het binnendecksel wordt geopend of bevindt zich op de achterwand van het toestel, afhankelijk van het type toestel.

- De stroomkabel van uw product moet in overeenstemming zijn met de waarden in de tabel «Technische specificaties».



OPGELET

Alvorens werkzaamheden aan de elektrische installatie uit te voeren, moet het toestel worden losgekoppeld van het stroomnet.

Er is kans op elektrische schokken!

Aansluiting van de stroomkabel



OPMERKINGEN

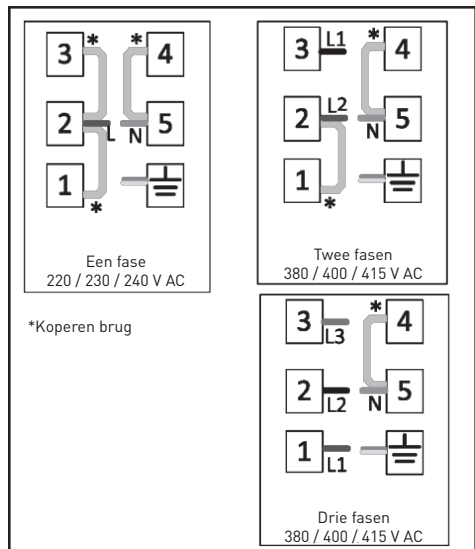
Bij de bekabeling moet u de nationale/lokale regelgevingen inzake elektriciteit naleven. Bovendien moet u de aanbevolen stekkers en stopcontacten voor ovens gebruiken. In geval de vermogenslimiet van het toestel hoger is dan de geleidingscapaciteit van de stroom door de stekker en het stopcontact, moet het toestel rechtstreeks worden aangesloten op een vaste elektrische installatie zonder de stekker of het stopcontact te gebruiken.

- Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met een minimale opening van 3 mm (zekeringen, veiligheidsschakelaars, contacten) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het toestel te

bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet naleven van deze instructies kan aanleiding geven tot werkingsproblemen en kan de garantie van het toestel doen vervallen.

- Een extra bescherming door middel van een reststroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het toestel wordt geleverd:



Voor een eenfasige aansluiting ga te werk zoals hieronder staat aangegeven:

- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarding)

- Duw het toestel naar de keukenmuur.

Afstellen van de poten van het fornuis

- Trillingen tijdens het gebruik kunnen ervoor zorgen dat de kookpannen verschuiven. Deze gevaarlijke situatie kan voorkomen worden als het toestel stabiel en waterpas staat.

- Voor uw eigen veiligheid, controleer of het toestel stabiel staat door de vier voetjes onderaan af te stellen door deze naar links en naar rechts te draaien en ze af te lijnen met de bovenkant.

Laatste controle

1. Sluit het toestel weer aan op het net.
2. Controleer de elektrische functies.

Latere verplaatsing

- Bewaar de originele doos van het toestel en gebruik ze om het toestel te verplaatsen. Volg de aanwijzingen op de doos. Indien u de originele doos niet meer hebt, verpak het toestel dan in luchtkussenfolie of dik karton met kleefband om het geheel goed bij elkaar te houden.

- Om te verhinderen dat de grill en de plaat binnen in de oven de deur beschadigen, plaats een strook karton op de binnenkant van de ovendeur ter hoogte van de platen. Maak de deur van de oven vast aan de zijwanden met behulp van kleefband.

- Gebruik de deur of de handgreep niet om het toestel op te tillen of te verplaatsen.



OPMERKINGEN

Plaats geen voorwerpen op het toestel en verplaats het rechtopstaand.



OPMERKINGEN

Inspecteer het algemeen voorkomen van het toestel om eventuele schade als gevolg van het transport te detecteren.

Vorbereitung

Tips om energie te besparen

De volgende tips zullen u helpen om uw toestel op een ecologische manier te gebruiken en zo energie te besparen:

- Gebruik kookgerei bedekt met email waardoor de warmteoverdracht zal verbeteren.
- Wanneer u kookt, laat de oven dan voorverwarmen wanneer dit aanbevolen wordt in de gebruikershandleiding of in de beschrijving van het recept.
- Open de ovendeur niet te vaak tijdens het bakproces.
- Wanneer dit mogelijk is, probeer dan meerdere gerechten gelijktijdig in de oven te bereiden. U kunt twee kookpannen op het metalen chassis plaatsen.
- Bereid meerdere gerechten na elkaar. De oven zal reeds op temperatuur zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Open de deur van de oven niet.
- Ontdooi bevroren gerechten alvorens ze te bereiden.
- Gebruik potten en pannen die voorzien zijn van een deksel. Zonder deksel kan het energieverbruik 4 keer hoger liggen.
- Kies de kookplaat die het meest geschikt is voor de grootte van de bodem van de gebruikte pot. Kies altijd de juiste grootte van de pot voor uw gerechten. Grote potten vereisen meer energie.

- Zorg ervoor dat u kookpotten met een platte bodem gebruikt wanneer u kookt op een elektrische kookplaat.

- Kookpotten met een dikke bodem bieden een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.

- Potten en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de potten of pannen mag niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Zorg ervoor dat de kookzones en de bodem van de potten altijd proper zijn. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de kookpot verminderen.

- Voor lange kookprocessen schakelt u de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Zo kunt u tot 20% energie besparen door de restwarmte te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



OPMERKINGEN

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/crèmes of scherpe voorwerpen om het toestel te reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel af met een vochtige doek of spons en droog ze af met een droge doek.

Eerste kookproces

Laat het toestel 30 minuten lang opwarmen en schakel het vervolgens uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



OPGELET

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Het toestel kan heet worden wanneer het wordt gebruikt. Raak de hete kookplaten, interne onderdelen van het de oven, weerstanden, enz. niet aan wanneer ze warm zijn. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenwanten wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Oven met grill

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste intensiteit voor de grill; zie Gebruik van de grill.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Schakel uw grill uit; zie Gebruik van de grill.



OPMERKINGEN

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook vrijkomen. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de rook en geur die vrijkomen.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en de metalen grill uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de stand "Traditioneel".
4. Selecteer de hoogste intensiteit voor de grill; zie Gebruik van de elektrische oven.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Schakel uw oven uit; zie Gebruik van de elektrische oven.

Gebruik van de kookplaat

Algemene informatie over het kookproces



OPGELET

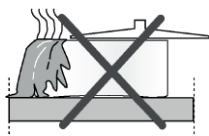
Vul de pan nooit voor meer dan een derde. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een eventuele brand nooit met water te blussen! Wanneer de olie vlam vat, bedekt ze dan met een branddeken of een vochtige doek. Schakel de kookplaat uit wanneer dit zonder gevaar kan en bel de brandweer.

- Alvorens voedingswaren te frituren, droog ze goed af alvorens ze in de hete olie te plaatsen. Zorg ervoor dat diepgevroren voedingswaren goed ontdooid zijn alvorens ze te frituren.
- Dek de kookpot niet af wanneer u olie verhit.
- Plaats potten en pannen zodanig dat de handgreep ervan zich niet boven de kookplaat bevindt om te vermijden dat de handgrepen heet worden. Plaats geen onstabiele kookpotten of kookpotten die gemakkelijk kunnen kantelen op de kookplaat.
- Plaats geen lege potten en pannen op kookplaten die aan staan. Ze kunnen beschadigd raken.
- Wanneer u een kookplaat laat verwarmen zonder pot of pan, kan dit het toestel beschadigen. Schakel de kookzone uit eenmaal het kookproces is beëindigd.
- Plaats geen plastic of aluminium recipiënten op het kookoppervlak omdat het oppervlak van het toestel heet kan worden.
- Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.
- Vermijd ook het gebruik van dit type recipiënten om er voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de juiste hoeveelheid voeding in de gebruikte kookpotten. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen aangezien u vermijdt dat uw schotels overlopen.
- Plaats de deksels van uw potten en pannen niet op de kookplaten.
- Plaats de kookpotten zodanig dat ze in het midden van de kookplaat staan. Wanneer u de kookpot van de ene kookplaat naar de andere wilt verplaatsen, til ze dan op en plaats ze op de kookplaat in plaats van ze te verschuiven.

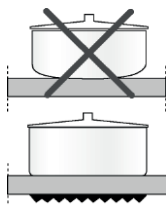
Tips betreffende vitrokeramische platen

- Het vitrokeramisch oppervlak is warmtebestendig en niet onderhevig aan grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het vitrokeramisch oppervlak niet als opslagplaats of snijplank.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met gefreesde bodem. Scherpe randen kunnen krassen maken op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium potten en pannen. Aluminium beschadigt het vitrokeramisch oppervlak.

- Overgelopen vloeistoffen kunnen het vitrokeramisch oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



- Gebruik geen recipiënten met holle of bolvormige bodem.

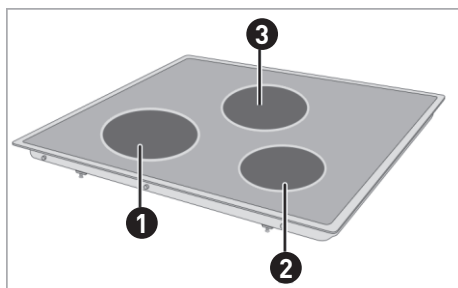


- Gebruik enkel potten en pannen met een vlakke bodem. Deze zorgen voor een betere warmteoverdracht.

- Als de diameter van de kookpot te klein is, verspilt u energie.



Gebruik van de kookplaten



1 Kookplaat 18-20 cm

2 Kookplaat 14-16 cm

3 Kookplaat 14-16 cm

(De aangegeven afmetingen vertegenwoordigen de diameters die aanbevolen voor de te gebruiken potten en pannen.)



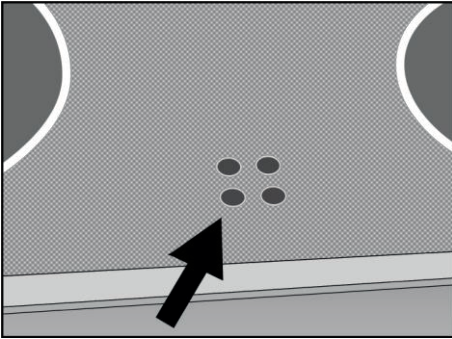
OPGELET

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen.

Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water in doordringen en kortsluiting veroorzaken.

Als het oppervlak op welke manier dan ook beschadigd is (zichtbare barsten bijvoorbeeld), schakel het toestel dan onmiddellijk uit om het risico op elektrocutie te verminderen.

- De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met een werkingslampje en een waarschuwingsindicator voor restwarmte.
- De waarschuwingsindicator voor restwarmte geeft aan welke kookplaat actief is en blijft branden nadat de kookplaat is uitgezet. Wanneer de temperatuur van de kookzone daalt tot een niveau dat men er zijn hand kan op plaatsen, gaat het waarschuwingslampje uit. Een knipperen van het waarschuwingslampje voor restwarmte is geen defect storing.



Aanzetten van de vitrokeramische platen

De bedieningsknoppen van de kookplaat worden gebruikt om de platen te bedienen. Om het gewenste kookvermogen te verkrijgen, draait u de bedieningsknop naar het overeenkomstige niveau.

Kook-niveau	1	2 - 3	4 - 6
	opwarmen	stoven, sudderen	bakken, roosteren, koken

Uitzetten van de vitrokeramische kookplaten

Draai de knop van de plaat op OFF (indicator naar boven).

Gebruik van de oven

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



OPGELET

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Het toestel wordt zeer warm wanneer het wordt gebruikt. Raak de hete kookplaten, interne onderdelen van het de oven, weerstanden, enz. niet aan wanneer ze warm zijn. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenwanten wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



OPGELET

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips voor patisserie

- Gebruik geschikte metalen schotels met een antiaanbaklaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Gebruik de ruimte van de plaat optimaal.
- Plaats de kookvorm in het midden.
- Kies de juiste roosterpositie alvorens de oven of de grill aan te zetten. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.

- Houd de ovendeur gesloten.

Tips om te braden

- Wanneer u volledige kippen, kalkoenen en grote stukken vlees kruid met citroensap en zwarte peper alvorens het kookproces te starten, zullen de kookprestaties toenemen.
- Gebraad met botten moet 15 tot 30 minuten langer braden dan een gelijkwaardig gebraad zonder botten.
- U moet 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees ongeveer 10 minuten lang na de kooktijd rusten in de oven. De jus wordt beter verdeeld over het hele gebraad en loopt niet er niet uit wanneer het vlees wordt gesneden.

- Vis moet in een vuurvaste schaal in het midden van de oven of onderaan worden geplaatst.

Tips om te grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, krijgt het een mooie korst en droogt het niet uit. Dunne stukken, vleesbrochettes en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken zodanig op de metalen grill of de kookplaat met metalen grill dat de ingenomen ruimte niet groter is dan de grootte van de weerstand.
- Schuif het metalen rooster of de kookplaat met de grill op de gewenste hoogte in de oven. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat eronder om de vetten op te

vangen. De bakplaat die eronder geschoven wordt, moet de volledige oppervlakte van de grill afdekken. Deze bakplaat is mogelijk niet met het toestel meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



OPGELET

Voedselwaren die niet geschikt zijn om te grillen kunnen brandgevaar vormen. Gebruik enkel voedingswaren om te grillen die geschikt zijn voor intense grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is de heetste zone en hier kunnen vette voedingswaren vlam vatten.



OPMERKINGEN

Wanneer de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, gaat deze automatisch uit; zie Gebruik van de ovenklok.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar de stand "off" (uit) (bovenste stand).

Werkingsmodi

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan verschillen afhankelijk van uw toestel.

Boven- en onderverwarming



De boven- en onderverwarming werkt. De voedingswaren worden gelijktijdig onderaan en bovenaan verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of taarten en stoofpotjes in bakvormen. Kookproces met één plaat.

Bovenverwarming



Enkel het bovenste verwarmingselement werkt. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes met glazuur en voedingswaren die u bovenaan wilt laten bruinen.

Gebruik van de elektrische oven

Selectie van een temperatuur en werkingsmodus.



- 1 Keuzeknop voor de functies van de oven
- 2 Keuzeknop voor de temperatuur van de oven

1. Draai de timer van de oven naar de gewenste bereidingstijd; zie Gebruik van de ovenklok.

2. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.

3. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.

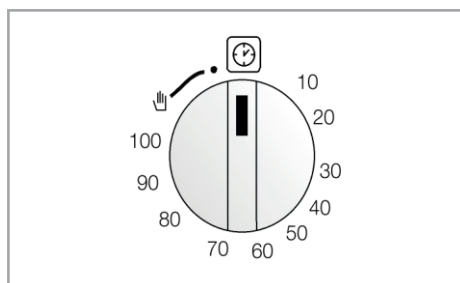
Onderverwarming

Enkel de onderverwarming werkt. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en om de onderkant van gerechten bruin te laten worden.

Sterk grillen

De grote grill bovenin de oven werkt. Geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelgrote porties in de juiste roosterstand onder de grillweerstand om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Gebruik van de ovenklok**Start van het kookproces****OPMERKINGEN**

Om de oven aan te zetten, moet u de kookmodus en de gewenste temperatuur selecteren en het uur instellen. Anders zal de oven niet werken.

1. Draai de knop voor het instellen van het uur in wijzerzin om de bereidingstijd in te stellen.
2. Plaats uw schotel in de oven.
3. Selecteer een temperatuur en een werkingsmodus; zie. Gebruik van de elektrische oven. De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de geselecteerde bereidingstijd.
4. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, zal de knop voor het instellen van de duur automatisch in tegenwijzerzin draaien. Er weerklinkt een geluidssignaal om aan te geven dat de ingestelde tijd is verstreken en dat de stroomtoevoer wordt uitgeschakeld.

**OPMERKINGEN**

Indien u de timerfunctie niet wenst te gebruiken, draai de knop in tegenwijzerzin naar het symbool van de hand.

5. Schakel de oven uit met behulp van de knop voor het instellen van de tijd, de functieknop of die van de temperaturen.

De oven uitzetten voor het ingestelde uur

1. Draai de knop voor het instellen van de tijd in tegenwijzerzin tot deze stopt.

2. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functieknop.

Tabel met de bereidingstijden**OPMERKINGEN**

De tijden in dit schema dienen enkel als voorbeeld. Ze kunnen verschillen in functie van de temperatuur, de dikte en het type voedingswaren, alsook van uw kookvoorkeuren.

Bakken en roosteren**OPMERKINGEN**

Het 1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Kookrecipiënt	Rooster- standen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
				
Cakes op plaat	Bodemplaat 24-26 cm	3	170-180	25-35
Cakes in vorm	Cakevorm 18-22 cm	3	170-180	35-45
Koekjes	Bodemplaat	3	170-190	25-35
Krokante tompoes	Bodemplaat	3	180-190	25-35
Donut	Bodemplaat	3	160-180	25-35
Gebakjes	Bodemplaat	3	200	40-50
Zuurdeeg	Roosterplaat	3	200	35-45
Gebak met boter	Bodemplaat	3	180-190	25-35
Deeggebak	Bodemplaat	3	180-190	40-50
Lasagne	Diepe plaat	3	170-180	40-50
Pizza	Bodemplaat	3	200-220	15-20
Steak	Bodemplaat	3	15 min. 250 – max *	110-120

Gerecht	Kookrecipiënt	Rooster- standen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
				
Lamsbout	Bodemplaat	3	15 min. 250 – max *	70-90
Gebraden kip	Bodemplaat	3	15 min. 250 – max *	60-70
Kalkoen (5,5 kg)	Bodemplaat	3	25 min. 220 *	180-240
Vis	Bodemplaat	3	200	15-25

* vervolgens
150

Gebruik van de grill



OPGELET

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Draai bij het grillen de tijdregelknop in tegenwijzerzin naar de klok in naar het symbool van de hand.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functiekноп in wijzerzin naar het symbool van de grill.
2. Stel vervolgens de gewenste temperatuur van de grill in.
3. Indien nodig, kunt u de oven gedurende ongeveer 5 minuten voorverwarmen. Het lampje van de thermostaat (temperatuur) gaat branden.

Uitzetten van de grill

1. Draai de functiekноп naar uit-posities (bovenste stand).



OPGELET

Voedingswaren die niet geschikt zijn om te grillen vormen brandgevaar. Gebruik enkel voedingswaren om te grillen die geschikt zijn voor een intense grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is de heetste zone van de grill en kunnen vette voedingswaren vlam vatten.

Tabel met bereidingstijden voor de grillGrillen met elektrische grill

Voedingswaren	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	3-4	250/max	20-25 min. #
Kippenvleugels of -billen	3-4	250/max	15-20 min.
Lamskoteletten	3-4	250/max	12-15 min.
Rundsgebraad	3-4	250/max	15-25 min. #
Kalfskoteletten	3-4	250/max	15-25 min. #

afhankelijk van dikte

**Als de grilltemperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Onderhoud

Algemene informatie

- Een regelmatige reiniging van het toestel zal de levensduur verlengen en het opduiken van problemen verminderen.



OPGELET

Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact alvorens het reinigen en onderhouden te beginnen.

Er is kans op elektrische schokken!



OPGELET

Laat het toestel afkoelen alvorens het te reinigen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het toestel na elk gebruik. Zo kunt u voedingsresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze aanbranden als u het toestel de volgende keer gebruikt.

- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het toestel te reinigen. Gebruik warm water met vaatwasmiddel, een zachte doek of spons voor het reinigen van het toestel en een droge doek om het te drogen.

- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur of chloor bevatten om roestvrijstalen oppervlakken

en de handgreep te reinigen. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar, niet-schurend reinigingsmiddel om deze onderdelen te reinigen, en let erop dat u in altijd in dezelfde richting wrijft.



OPMERKINGEN

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen aangezien deze een risico op elektrocutie kunnen vormen.



OPMERKINGEN

Het oppervlak kan beschadigd raken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/crèmes of scherpe voorwerpen voor het reinigen.

Het reinigen van de kookplaat

Vitrokeramisch oppervlak

- Reinig het vitrokeramische oppervlak af met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het vitrokeramisch oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

- Op het vitrokeramisch oppervlak opgedroogde resten mogen in geen geval worden afgeschraapt met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen.

- Verwijder kalkvlekken (geelachtige vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een klein beetje azijn of citroensap.
- Wanneer het oppervlak erg vuil is, breng het reinigingsproduct dan aan met een spons en wacht tot het goed ingetrokken is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.
- Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.
- Het vitrokeramisch oppervlak verkleurt en vertoont vlekken in normale gebruiksomstandigheden. Het gaat dus niet om een defect.



OPMERKINGEN

Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het vitrokeramisch oppervlak permanent beschadigd raken.

Reiniging van het bedieningspaneel

Reinig het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



OPMERKINGEN

Wanneer uw product voorzien is van knoppen, verwijder ze dan niet om het bedieningspaneel te reinigen.

**OPMERKINGEN**

Het bedieningspaneel zou beschadigd kunnen raken!

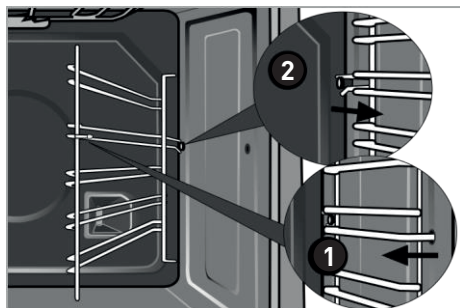
Reiniging van de oven

Om de zijwand te reinigen (Verschillen afhankelijk van het ovenmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

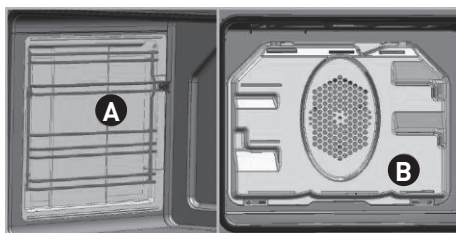
1 Verwijder het voorste gedeelte van de zijrail door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.

2 Verwijder de zijrail volledig door deze naar u toe te trekken.

**Katalytische wanden**

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenste zijwanden **A** en/of de achterwand **B** van uw product kunnen mogelijk bekleed zijn met een katalytisch email. Katalytische wanden hebben een lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken het vet en wanneer ze beginnen blinken, betekent dit dat ze bedekt zijn met vet. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.

2. Giet 300 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2de rooster.



3. Stel de temperatuur van de oven in op 100°C en laat de oven gedurende 25 minuten werken op de modus gemakkelijke stoomreiniging.

4. Open de deur en veeg de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.



OPMERKINGEN

Tijdens de modus gemakkelijke stoomreiniging zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien.

**OPMERKINGEN**

Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reiniging van de ovendeur

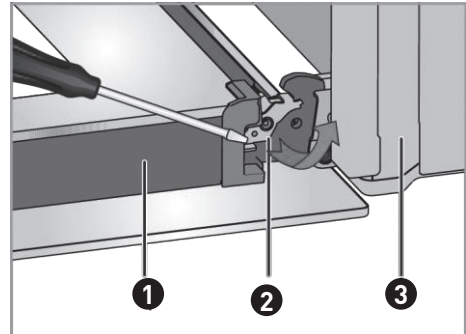
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het toestel te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

**OPMERKINGEN**

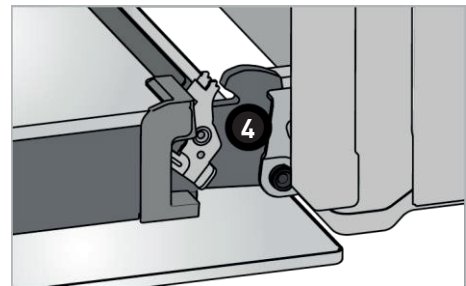
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas bekrassen.

De ovendeur verwijderen

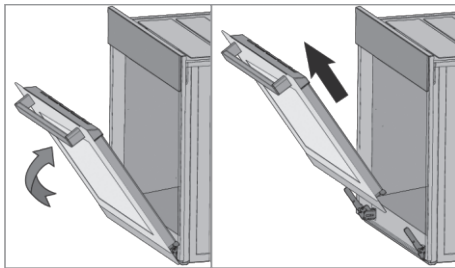
1. Open de deur vooraan **1**.
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing **2** aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1** Deur
- 2** Scharnier (gesloten positie)
- 3** Oven
- 4** Scharnier (open positie)



3. Zet de deur vooraan half open.



4. Verwijder de deur vooraan door deze naar boven te trekken om ze uit de rechter- en linkerscharnieren te halen.



OPMERKINGEN

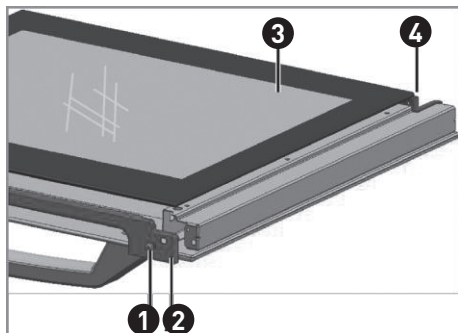
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen voor het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Verwijderen van het glas van de deur

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het glazen binnenpaneel van de deur van de oven kan verwijderd worden voor het reinigen.

1. Open de oven deur.



1

Schroef

2

Profiel

3

Glazen paneel onderaan

4

Plastic groef

2. Draai de schroef **1** los met een schroevendraaier.

3. Verwijder het profiel **2** en neem vervolgens het glazen paneel onderaan **3**.

4. Zet dan de deur weer in elkaar, plaats het glazen paneel **3** in de kunststof groeven **4** en zet het profiel in elkaar.

De ovenlamp vervangen



OPGELET

Alvorens de ovenlamp te vervangen, controleer of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald en dat het toestel is afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



OPMERKINGEN

De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die bestand is tegen temperaturen tot 300°C. Zie Technische specificaties voor gegevens. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij uw bevoegd technicus.



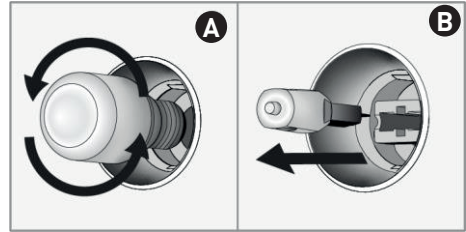
OPMERKINGEN

De plaats waar de lamp zich bevindt kan verschillen van die op de afbeelding.

De lamp die in dit toestel wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Deze lamp is bedoeld om de gebruiker te helpen om de voedingswaren te onderscheiden.

De lampen die in dit toestel worden gebruikt, moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen boven de 50°C.

3. Als de lamp van uw oven van het type **A** is, zoals in onderstaand schema, verwijder ze dan door eraan te draaien zoals aangegeven alvorens ze te vervangen. Als ze daarentegen van het type **B** is, trek er dan aan om ze te verwijderen, zoals aangegeven in onderstaand schema, alvorens ze te vervangen.

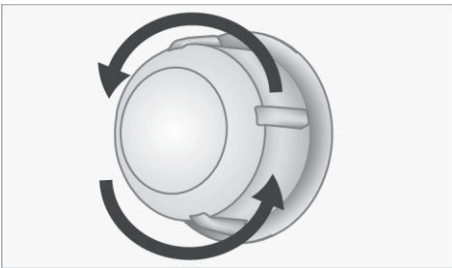


4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.

2. Schroef het deksel van de lamp in tegenwijzerzin om het te verwijderen.



Opzoeken en oplossen van defecten

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
• De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.	• Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik.	• Dit is geen defect.
• Het toestel maakt metalen geluiden bij het opwarmen en afkoelen.	• Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluiden veroorzaken.	• Dit is geen defect.
• Het toestel werkt niet.	• De hoofdzekering is defect of doorgebrand. • De stekker van het toestel zit niet in het (geaarde) stopcontact.	• Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of zet ze opnieuw aan indien nodig. • Controleer de aansluiting van de stekker.
• Het lampje van de oven werkt niet.	• De lamp van de oven is defect. • De stroom is afgesloten.	• Vervang de lamp van de oven. • Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of zet de zekeringen opnieuw aan indien nodig.
• De oven warmt niet op.	• Kan niet worden ingesteld op een bepaalde kookfunctie en/of een bepaalde temperatuur. • Bij modellen met een timer is de timer niet ingesteld. • De stroom is afgesloten.	• Stel de functie en de temperatuur in op een bepaalde kookfunctie en/of bepaalde temperatuur. • Stel het uur in. (Voor producten met microgolfoven, controleert de timer enkel de microgolfoven.) • Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of zet de zekeringen opnieuw aan indien nodig.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
• (Bij modellen met timer) Het scherm van de klok knippert of het symbool van de klok brandt.	• Er heeft een stroomstoring plaatsgevonden.	• Stel het uur in / schakel het toestel uit en weer aan.



OPMERKINGEN

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het toestel hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een defect toestel zelf te repareren.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bijkunnen.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados 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



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

97 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato

107 Descripción del aparato
108 Accesorios
109 Especificaciones técnicas

C Utilización del aparato

112 Instalación
117 Preparaciones
119 Cómo usar la placa
122 Cómo usar el horno

D Información práctica

128 Mantenimiento y cuidados
136 Resolución de problemas
138 Embalaje y medioambiente
138 Cómo desechar su antiguo aparato

Antes de nada, lea este manual.

Estimado cliente:

Le agradecemos que haya comprado un producto Valberg. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este aparato fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el aparato y lo guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

Esta sección contiene instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que esta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas

del aparato y el resto de documentos y piezas correspondientes.

- No coloque el aparato sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación de aire debajo del aparato hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al aparato.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de mantenimiento autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea las instrucciones detenidamente.

- No utilice el aparato si presenta algún defecto o daño visible.

- Asegúrese de apagar los mandos de funcionamiento del aparato después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato presenta alguna anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de mantenimiento autorizado. Existe un riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla «Especificaciones técnicas». Solicite a un electricista cualificado que instale una toma de tierra cuando utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra conforme con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe un riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de mantenimiento técnico o una persona de cualificación similar para evitar cualquier tipo de riesgo.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Esto debe ser posible mediante una toma de alimentación o de un conmutador integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no esté en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre los sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del aparato



ATENCIÓN

El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que estén vigilados de forma continua.

- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.

- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.

- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.

- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.

- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.

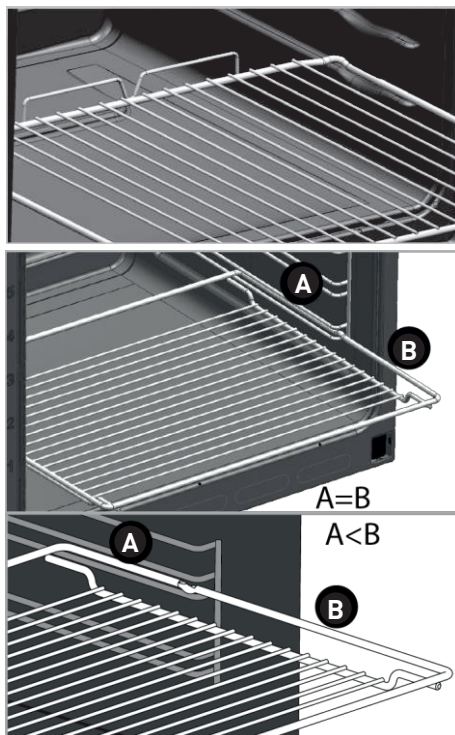
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Varía en función del modelo del aparato

- Colocación correcta de la rejilla y la bandeja de horno en los estantes
- Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente en el estante.

Deslice la rejilla o la bandeja de horno entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al

introducir platos en el horno caliente o al sacarlos.

- Coloque el papel para hornear que contiene los alimentos en una olla de cocina o en un accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) e introdúzcalo en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar que toque los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.



ATENCIÓN

Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.

**ATENCIÓN**

De s a t e n d e r alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. **JAMÁS** trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

**ATENCIÓN**

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

**ATENCIÓN**

Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

**ATENCIÓN**

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

- En caso de rotura del cristal de la placa: apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. no toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- El aparato no está diseñado para utilizar un temporizador externo o un control remoto independiente.

- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede hacer que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Para evitar riesgos de incendio:
 - Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
 - No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
 - Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

**ATENCIÓN**

Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

**ATENCIÓN**

Este aparato está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo, para caldear una estancia

**ATENCIÓN**

Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o una manipulación inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.
- Los materiales del embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales del embalaje. Deshágase de estos materiales del embalaje conforme a las normativas medioambientales.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Descripción del aparato

1	Puerta	6	Panel de control
2	Asa	7	Placa de cocina
3	Pieza inferior	8	Lámpara
4	Bandeja	9	Elemento calentador del gratinador
5	Rejilla	10	Estantes

Panel de control

11	Indicador de aviso	15	Mando de funciones
12	Placa de cocción frontal izquierda	16	Indicador del termostato
13	Placa de cocción frontal derecha	17	Mando de la temperatura
14	Placa de cocción central	18	Temporizador mecánico

Accesorios



OBSERVACIONES

Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del aparato. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su aparato.

1. Manual del usuario

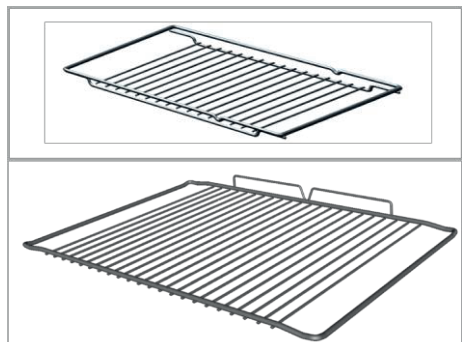
2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. Rejilla

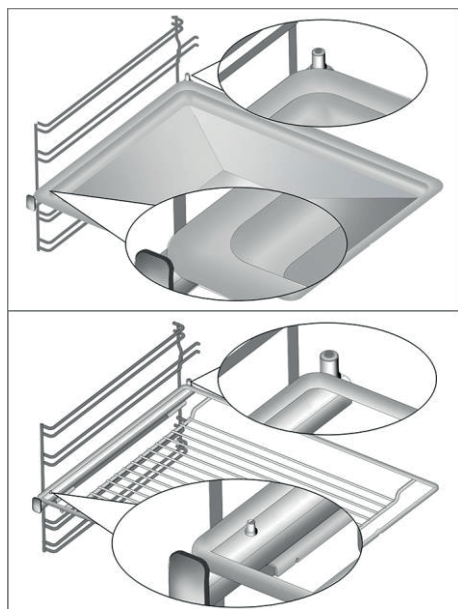
Se utiliza para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o guisar.



4. Colocación correcta de la rejilla y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su aparato).

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico estén apoyadas contra los bordes de la rejilla o la bandeja.



Especificaciones técnicas

GENERAL

Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	850 mm/500 mm/500 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V~; 50 Hz
Consumo energético total	6000 W
Tipo de cable / sección	mín. H05VV-F 3 x 2,5 mm ²

PLACA

Quemadores

Frontal izquierda	Placa de cocción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1700 W
Frontal derecha	Placa de cocción
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Central	Placa de cocción
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W

HORNO/GRATINADOR

Horno principal	Horno convencional
Lámpara interna	15-25 W
Consumo energético del gratinador	1500 W

Información básica: Los datos de las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos respetan la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan con condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente jerarquía, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con aire caliente envolvente económica, 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.



OBSERVACIONES

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del aparato.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su aparato.

Los valores que se indican en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Alimentación asignada (tensión en V, tipo de corriente y frecuencia en Hz)	220-240 ~ 50
Clase de protección eléctrica	Clase I
Función de calefacción por cavidad	Convección natural
Tipo de limpieza del horno	Manual
Número y tipo de bombilla	1 x Incandescente E14 / 1 x Módulo LED / 1 x LED E14 //
Potencia de la iluminación en W por luz / total	X / X //
Iluminación sustituible por el usuario	Sí / No //
Potencia asignada total en W de la parte de horno	1900
Potencia asignada en W de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	1200
Potencia asignada en W de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	1700
Potencia asignada en W de la zona de cocción CENTRAL	1200
Potencia asignada total en W de la parte de la placa de cocina	4100
Potencia asignada total en W	6000
País de fabricación	TURQUÍA

FICHA DEL PRODUCTO

Según el Reglamento UE 65/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Marca	VALBERG
Código del producto	967483
Referencia del modelo	VC 50 W 205T
Índice de eficiencia energética por cavidad	X,X
Clase de eficiencia energética por cavidad	A
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo calor por convección por cavidad	0,74
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo calor por convección por cavidad	N/A
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Electricidad
Volumen en litros por cavidad	54

Información adicional según el Reglamento UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Tipo de horno	Integrado
Masa neta del aparato en kg	44,7
Tipo de placa de cocción	Eléctrica
Número de zonas y/o áreas de cocción	3
Tecnología de calefacción	Vitrocerámica halógena / Vitrocerámica radiante
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	140
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción DELANTERA DERECHA	1200
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	180
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción DELANTERA IZQUIERDA	1700
Diámetro en cm de la superficie útil de la zona de cocción CENTRAL	140
Consumo de energía en Wh/kg de la zona de cocción CENTRAL	1200
Consumo de energía en Wh/kg de la placa de cocina	4100

Instalación

- La instalación del aparato debe ser efectuada por una persona cualificada, conforme a las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



OBSERVACIONES

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



ATENCIÓN

La instalación del aparato debe efectuarse conforme a todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



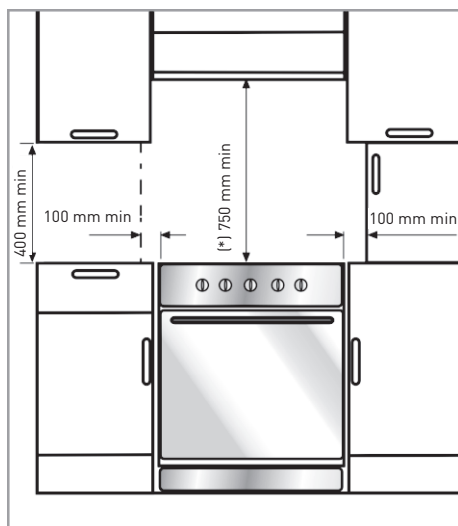
ATENCIÓN

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.

Los aparatos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

- Para garantizar el espacio necesario para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos que lo instale sobre una superficie sólida de forma que las patas no estén situadas sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.
- El suelo de la cocina debe poder resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



- Puede utilizarse con muebles a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65 mm entre el aparato y cualquier pared, tabique o armario alto. Debe dejarse igualmente una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel de la placa calefactora.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa de cocina.

• (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).

• Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y uno de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al otro lado solo puede ser de un tamaño igual o inferior.

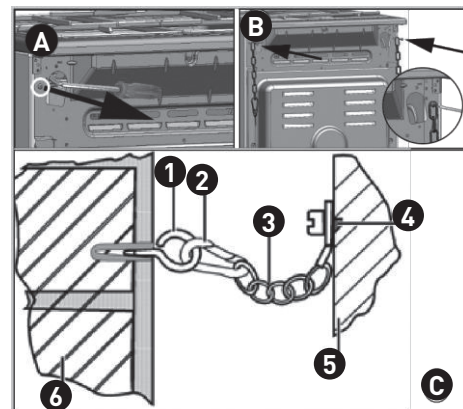
• Los muebles de cocina que se encuentren junto al aparato deben ser resistentes al calor (100 °C mín.).

Cadena de seguridad

Si su aparato tiene 2 cadenas de seguridad;

• Para evitar que pierda el equilibrio, el horno debe fijarse mediante las dos cadenas suministradas con el mismo.

• Fije el gancho **A** a la pared de la cocina **6** mediante un taco adecuado y enganche la cadena de seguridad **C** al gancho mediante el mecanismo de cierre **B**.



1 Gancho estabilizador

2 Mecanismo de cierre

3 Cadena de seguridad

4 Fije con firmeza la cadena a la parte trasera del horno

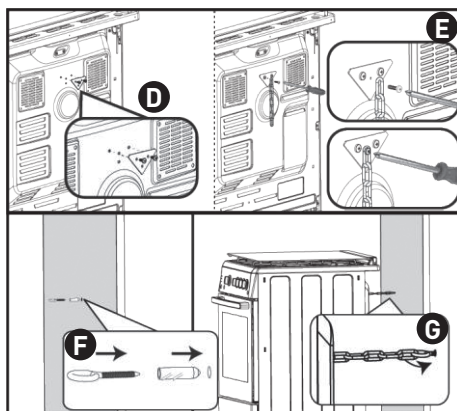
5 Parte trasera del horno

6 Pared de la cocina

Si su aparato tiene 1 cadena de seguridad;

• Para evitar que el horno pierda el equilibrio, este debe fijarse mediante la cadena de seguridad suministrada con el mismo.

• Siga los pasos mostrados en la imagen a continuación para asegurar la cadena de seguridad a su horno.





OBSERVACIONES

La cadena de seguridad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia delante y estar colocada en diagonal para evitar la inclinación lateral.

- La cadena de estabilidad de la cocina diseñada para placas de cocción, no se suministra con una muesca como soporte.

Instalación y conexión

- El aparato solo se debe instalar y conectar conforme a las normativas de instalación vigentes.



OBSERVACIONES

No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.



OBSERVACIONES

No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla «Especificaciones técnicas». Solicite a un electricista cualificado que instale una toma de tierra cuando utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra conforme a la normativa local.



ATENCIÓN

La conexión del aparato a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del aparato comienza solo tras la correcta instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



ATENCIÓN

El cable de alimentación no debe estar aprisionado ni doblado o entrar en contacto con las piezas calientes del aparato.

Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

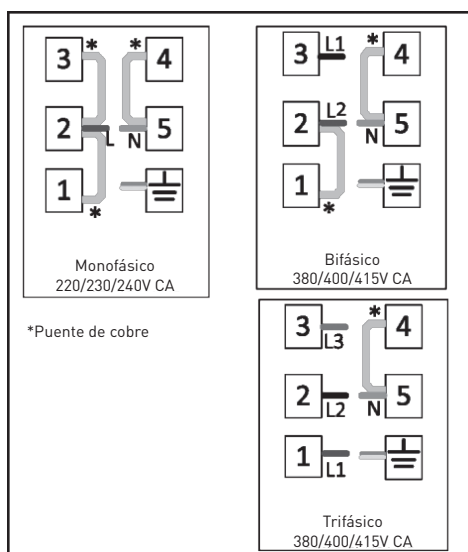
• Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponder a los de la placa de características del aparato. La placa de características puede verse al abrir la puerta o la tapa inferior o también se puede encontrar en la pared trasera del aparato, en función del tipo de aparato.

• El cable de corriente de su aparato debe ajustarse a los valores recogidos en la «Tabla de especificaciones».

contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), conforme a la normativa del IEE. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

• Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



En caso de conexión monofásica, realice la conexión de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L (fase)
- Cable azul = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

• Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.

ATENCIÓN

Antes de efectuar cualquier tipo trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Existe un riesgo de descarga eléctrica.

Conexión del cable de alimentación

OBSERVACIONES

Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar las tomas y enchufes apropiados para hornos. Si el límite de potencia del aparato es mayor que la capacidad de conducción de corriente a través del enchufe y la toma, conecte el aparato directamente a una instalación eléctrica fija sin utilizar un enchufe o una toma.

• En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre

Ajuste de las patas del horno

- Puede que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.

- Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda las cuatro patas ubicadas en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

Comprobación final

1. Vuelva conectar el aparato a la corriente.
2. Compruebe las funciones eléctricas.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el aparato. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

- Para impedir que la rejilla y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.

**OBSERVACIONES**

No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.

**OBSERVACIONES**

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la rejilla.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno está ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.

• No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.

• Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

• Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser más pequeña que la zona de cocción.

• Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

• Para procesos de cocción largos, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20 % de energía utilizando el calor residual.

La primera vez que utiliza el aparato

Primera limpieza del aparato



OBSERVACIONES

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido, o una esponja, por todas las superficies del aparato y séquelo con un paño.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ATENCIÓN

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque los quemadores, las partes interiores del horno, los calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al introducir platos en el horno caliente o al sacarlos.

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horno y la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; consulte Cómo utilizar el gratinador.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; consulte Cómo utilizar el gratinador.



OBSERVACIONES

Puede que el horno desprenda humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horno y la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; consulte Cómo utilizar el horno eléctrico.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; consulte Cómo utilizar el horno eléctrico.

Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



ATENCIÓN

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, séquelos siempre bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.

- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.

- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa o los quemadores, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no mantengan bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.

- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.

- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.

- Dado que la superficie del aparato podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

- Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

- No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

- Utilice únicamente recipientes de base plana.

- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.

- No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.

- Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Consejos sobre placas vitrocerámicas

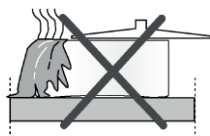
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.

- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.

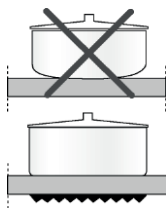
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.

- No utilice recipientes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.

- Los productos derramados pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



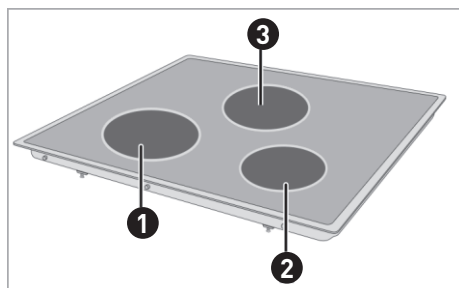
- No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



- Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.
- Si el diámetro del recipiente es demasiado pequeño, estará derrochando energía.



Uso de las placas



- 1 Placa de cocción de 18-20 cm
- 2 Placa de cocción de 14-16 cm
- 3 Placa de cocción de 14-16 cm

(Las medidas indicadas representan los diámetros aconsejados para las cazuelas y sartenes a utilizar).



ATENCIÓN

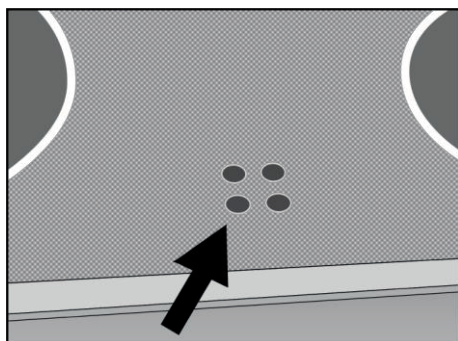
No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.

No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

- La placa vitrocerámica dispone de un indicador de funcionamiento y un indicador de advertencia de zona caliente.

- El indicador de advertencia de zona caliente indica la ubicación de la placa calefactora y permanece encendido hasta que la placa se apaga. Cuando la temperatura de la placa se reduce hasta un nivel que permita el contacto con la mano, el indicador de advertencia se apaga. El parpadeo del indicador de advertencia de zona caliente no debe considerarse una anomalía.



Encendido de la placas cerámicas

Las placas se controlan a través de los mandos de control de la misma. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire los mandos de control de la placa hasta el nivel correspondiente.

Nivel de cocción	1	2 - 3	4 - 6
	calentar	cocer o cocinar a fuego lento	cocinar, asar, hervir

Apagado de las placas cerámicas

Gire el mando de la placa hasta la posición de apagado (superior).

Cómo usar el horno

Información general sobre la repostería, el asado y las parrilladas



ATENCIÓN

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque los quemadores, las partes interiores del horno, los calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al introducir platos en el horno caliente o al sacarlos.



ATENCIÓN

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor. El vapor puede provocar quemaduras en sus manos, su cara o sus ojos.

Consejos sobre la repostería

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de un recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.

- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición del estante cuando el horno esté caliente.

- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderece antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo, con zumo de limón o pimienta negra, y así mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15 o 30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se colocará en el estante central o inferior.

Consejos para las parrilladas

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, estas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la rejilla o sobre la bandeja de horno con la rejilla de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.

- Introduzca la rejilla o la bandeja de horno con la rejilla en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la rejilla, coloque la bandeja de horno en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horno a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda la superficie del gratinador. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja de horno para facilitar su posterior limpieza.



ATENCIÓN

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Solo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían incendiarse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Selección de la temperatura y del modo de funcionamiento



1 Mando de funciones

2 Mando de la temperatura

1. Ajuste el temporizador del horno en el tiempo de cocción deseado; consulte Uso del reloj del horno.

2. Sitúe el mando de funciones en el modo de funcionamiento deseado.

3. Fije el mando de la temperatura en la temperatura deseada.

El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y la mantendrá. Durante el calentamiento, el indicador de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

- Sitúe el temporizador del horno en la posición de apagado.



OBSERVACIONES

Cuando el temporizador esté ajustado a una determinada hora, se apagará automáticamente; consulte Uso del reloj del horno

Coloque el mando de funciones y el selector de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Calentamiento superior e inferior

El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, repostería o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior

Solo el calentamiento superior está en funcionamiento. Por ejemplo, es adecuado para pasteles con glaseado y alimentos cuya parte superior desea dorar.

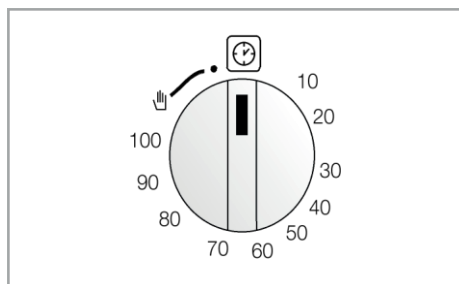
Calentamiento inferior

Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Por ejemplo, es adecuado para pizzas y para dorar la parte inferior de los platos.

Gratinador grande

El gratinador grande situado en la parte superior del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado bajo la resistencia del gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dele la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción.

Uso del reloj del horno**Inicio de la cocción****OBSERVACIONES**

Para poder utilizar el horno, debe seleccionar el modo de cocción y a continuación ajustar la temperatura deseada y fijar la el tiempo de cocción. En caso contrario, el horno no funcionará.

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la derecha para seleccionar el tiempo de cocción.

2. Introduzca el plato en el horno.
3. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento; consulte Cómo utilizar el horno eléctrico. El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y la mantendrá hasta el final del periodo de cocción seleccionado.
4. Una vez se agote el tiempo de cocción, el botón de ajuste horario girará automáticamente hacia la izquierda. Se escuchará una alarma que indica la finalización del tiempo ajustado y el apagado del aparato.



OBSERVACIONES

Si no desea utilizar la función del temporizador, gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo en forma de mano.

5. Apague el horno mediante los mandos de ajuste horario, de funciones o de temperatura.

Apagado del horno antes de la hora fijada

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la izquierda hasta que se detenga.
2. Apague el horno mediante los mandos de funciones o de temperatura.

Tabla de tiempos de cocción



OBSERVACIONES

Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado



OBSERVACIONES

El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Recipiente de cocción	Posición de la rejilla 	Temperatura (°C) 	Tiempo de cocción aproximado (min.) 
Bizcochos en bandeja	Bandeja de horno 24-26 cm	3	170-180	25-35
Bizcochos en molde	Molde para bizcochos de 18-22 cm	3	170-180	35-45
Galletas	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Milhojas crujiente	Bandeja de horno	3	180-190	25-35
Donuts	Bandeja de horno	3	160-180	25-35
Repostería	Bandeja de horno	3	200	40-50
Masa madre	Bandeja de asar	3	200	35-45
Pasta de mantequilla	Bandeja de horno	3	180-190	25-35
Pasta choux	Bandeja de horno	3	180-190	40-50
Lasaña	Bandeja profunda	3	170-180	40-50
Pizza	Bandeja de horno	3	200-220	15-20
Filete	Bandeja de horno	3	15 min. 250/ máx. *	110-120
Pierna de cordero	Bandeja de horno	3	15 min. 250/ máx. *	70-90
Pollo asado	Bandeja de horno	3	15 min. 250/ máx. *	60-70
Pavo (5,5 kg)	Bandeja de horno	3	25 min. 220*	180-240
Pescado	Bandeja de horno	3	200	15-25

* luego a 150

Cómo utilizar el gratinador**ATENCIÓN**

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Durante el gratinado, gire el mando de ajuste horario hacia la derecha hasta el símbolo de la mano.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de funciones hasta el símbolo de gratinado que desee.
2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente el horno durante unos 5 minutos.

La luz de la temperatura se enciende.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de funciones hasta la posición de apagado (posición superior).

**ATENCIÓN**

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Solo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían incendiarse.

Tabla de tiempos de cocción para el gratinado

Gratinado con el gratinador eléctrico

Alimento	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de gratinado (aprox.)
Pescado	3-4	250/máx.	20-25 min. #
Alas o muslos de pollo	3-4	250/máx.	15-20 min.
Chuletas de cordero	3-4	250/máx.	12-15 min.
Ternera asada	3-4	250/máx.	15-25 min. #
Chuletas de ternera	3-4	250/máx.	15-25 min. #

en función del grosor

**Si no se puede ajustar la temperatura del gratinador de su aparato, este funcionará a la temperatura recomendada.

Mantenimiento y cuidados

Información general

- La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



ATENCIÓN

Desconecte el aparato de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe un riesgo de descarga eléctrica.



ATENCIÓN

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.

- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave, o una esponja, humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.

- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de retirar inmediatamente cualquier líquido derramado.

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave

con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



OBSERVACIONES

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos **detergentes** o **agentes de limpieza**.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras ni tampoco ningún objeto afilado.



OBSERVACIONES

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

- Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

- Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

- Elimine las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

- Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja

y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



OBSERVACIONES

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

- Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

- La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



OBSERVACIONES

Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.



OBSERVACIONES

Puede dañar el panel de control.

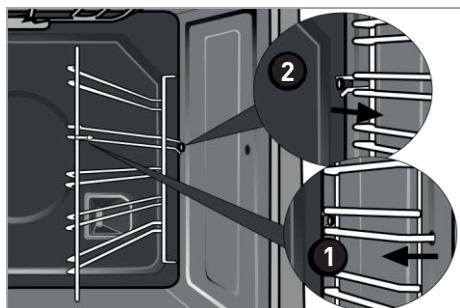
Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del aparato).

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su aparato).

1 Retire la sección frontal del raíl lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.

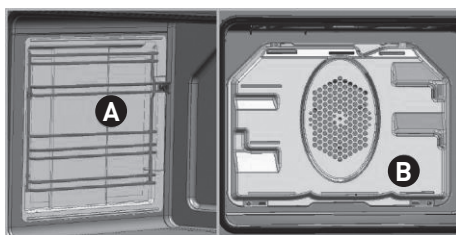
2 Extraiga completamente el raíl lateral tirando del mismo hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su aparato).

Es posible que las paredes laterales internas **A** y/o la pared trasera **B** de su aparato estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez que se llenan comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las piezas.



Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de

agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

2. Vierta 300 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno en el modo de limpieza al vapor fácil a una temperatura de 100 °C durante 25 minutos.

4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.

5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave, o una esponja, humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.



OBSERVACIONES

Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad presente en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como abra la puerta del horno.

Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave, o una esponja, humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

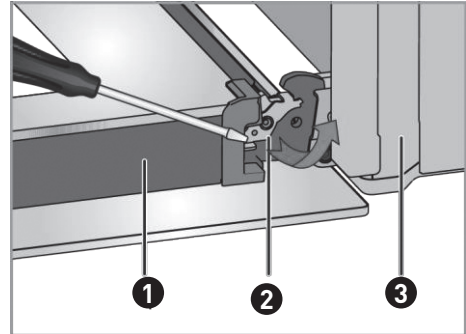


OBSERVACIONES

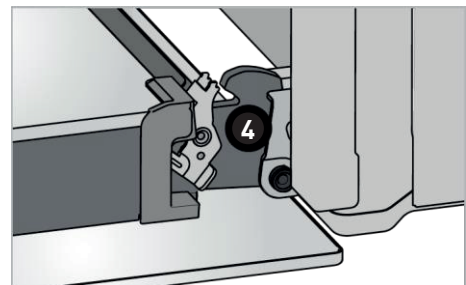
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

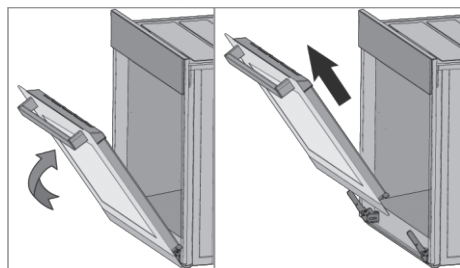
1. Abra la puerta frontal **1**.
2. Abra los clips del alojamiento de la bisagra **2** ubicados a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellos hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1** Puerta
- 2** Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3** Horno
- 4** Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



OBSERVACIONES

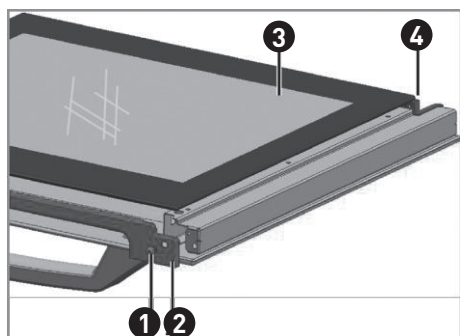
Para volver a colocar la puerta, efectúe este mismo procedimiento en sentido inverso. No olvide cerrar los clips del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su aparato).

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.



1 Tornillo

2 Perfil

3 Panel de vidrio interior

4 Ranura de plástico

2. Retire el tornillo **1** con un destornillador.

3. Retire el perfil **2** y sujete el vidrio interior **3**.

4. A continuación, vuelva a montar la puerta, ponga el panel de vidrio **3** en las ranuras de plástico **4** y monte el perfil.

Sustitución de la lámpara del horno



ATENCIÓN

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



OBSERVACIONES

La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en Especificaciones técnicas. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de mantenimiento autorizados.



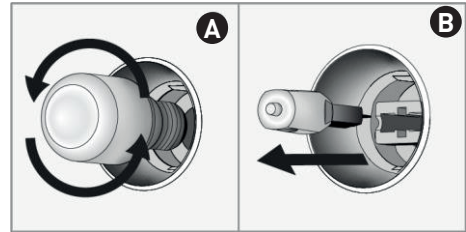
OBSERVACIONES

La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

La luz utilizada en este aparato no es adecuada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

Las lámparas utilizadas en este aparato tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

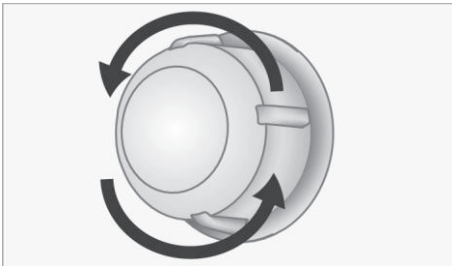
3. Si la lámpara del horno es de tipo **A** como la mostrada en la figura siguiente, retírela girándola como se muestra en la figura y reemplácela. Si la lámpara es de tipo **B**, tire de ella para retirarla como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



Resolución de problemas

Problemas	Causas potenciales	Soluciones
• El horno desprende vapor cuando está en funcionamiento.	• La formación de vapor durante el funcionamiento es normal.	• Esto no constituye ninguna anomalía.
• El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.	• Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido.	• Esto no constituye ninguna anomalía.
• El aparato no funciona.	• El fusible de red está defectuoso o se ha fundido. • El aparato no está conectada a una toma de tierra.	• Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reactívelos. • Compruebe la conexión del enchufe.
• La luz del horno no funciona.	• La lámpara del horno está defectuosa. • Hay un corte en el suministro eléctrico.	• Sustituya la lámpara del horno. • Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reactívelos.
• El horno no se calienta.	• Es posible que no se haya configurado una determinada función de cocción y/o temperatura. • En modelos equipados con temporizador, este no se ha ajustado. • Hay un corte en el suministro eléctrico.	• Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura. • Ajuste la hora. (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas). • Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reactívelos.

Problemas	Causas potenciales	Soluciones
• (En los modelos con temporizador). El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.	• Se ha producido un corte de suministro eléctrico.	• Ajuste la hora / Apague el aparato y vuelva a encenderlo.



OBSERVACIONES

Consulte con un servicio técnico autorizado o con la tienda donde haya adquirido el aparato si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un aparato defectuoso.

Embalaje y medioambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte.

Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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



contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

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

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

