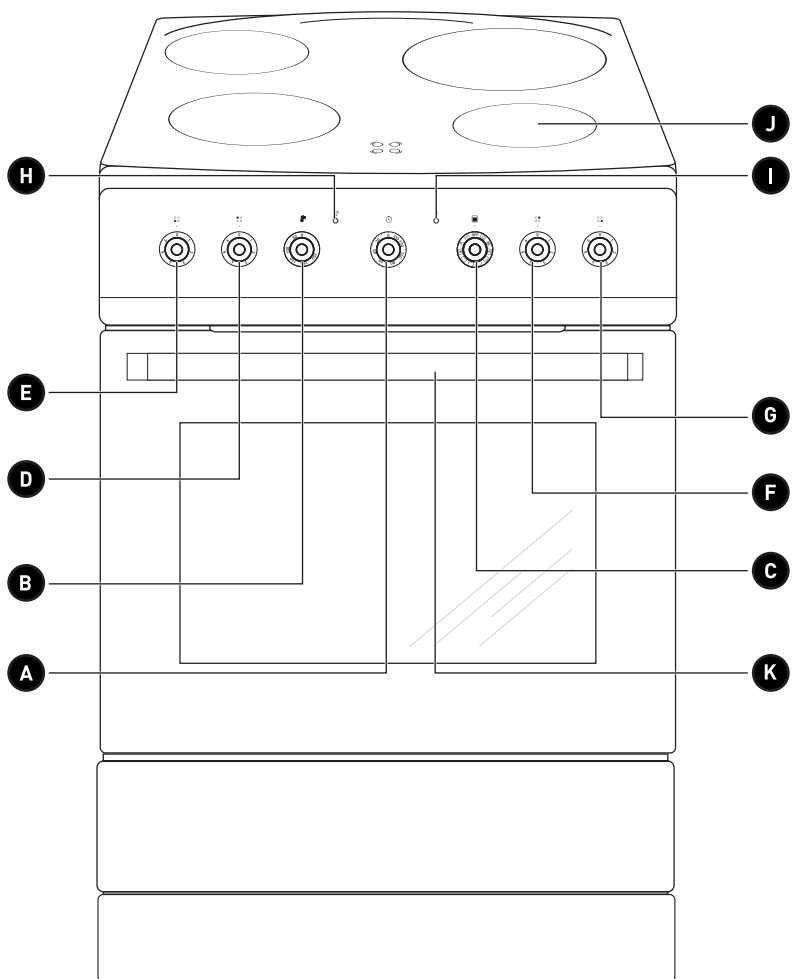


Electric ceramic hob
Cuisinière électrique vitrocéramique
Elektrisch vitrokeramisch fornuis
Cocina eléctrica con vitrocerámica

10017393 - VC 60 4MC S 373P3

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	30
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	58
INSTRUCCIONES DE USO	86

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Product description
Product specifications
Technical data
Product sheet
Product information

B

Product usage

Installation
Use
Oven cooking – Practical tips
Test dishes. In accordance with standard EN 60350-1.

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Product description

- A** Mechanical timer
- B** Oven temperature control knob
- C** Oven programme knob
- D** Hob control knob
- E** Hob control knob
- F** Hob control knob
- G** Hob control knob
- H** L thermostat indicator light
- I** R oven indicator light
- J** Glass ceramic hob
- K** Oven door handle

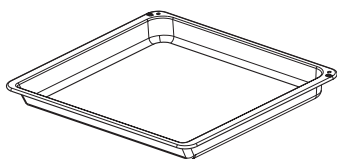
Product specifications

This table will help you become familiar with the features of your cooker

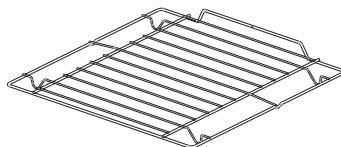
Cooking plate	Diameter	Power
Back left burner	14.5 cm	1.2 kW
Front left burner	18.0 cm	1.7 kW
Back right burner	21.0 cm	2.1 kW
Front right burner	14.5 cm	1.2 kW

Oven	Power
Upper heating element	0.9 kW
Lower heating element	1.1 kW
Grill heating element	1.5 kW

Cooker accessories

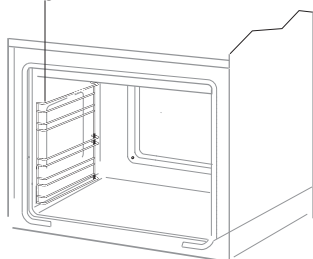


Drip tray



Rack

Shelf guides



Technical data

Rated voltage:	230 V~50 Hz
Rated power:	9.7 kW
Ceramic hob:	6.2 kW
Dimensions of the cooker (height / width / depth):	85 / 60 / 60 cm
Power consumption in standby mode [W]:	-
Power consumption in off mode [W]:	0.0
Power consumption in standby mode when connected to the mains [W]:	-
Automatic switch-over time to standby/off mode [mins]:	-

The product complies with the EN 60335-1 and EN 60335-2-6 standards, which are in force in the European Union.

The energy labelling data for electric ovens is provided in accordance with standard EN 60350-1/IEC 60350-1. These figures are based on standard loads with the following functions active: upper and lower heating elements (conventional mode) and fan-assisted heating (where available).

The energy efficiency class is determined based on the product's available functions, and prioritised as below:

ECO forced-air circuit (fan-assisted + fan heating)	 ECO
ECO forced-air circuit (lower and upper heating elements + grill + fan)	 ECO
Conventional ECO mode (upper and lower heating elements)	 ECO

To determine energy consumption, remove the telescopic slides (if the product is fitted with them).

Manufacturer's declaration:

The manufacturer declares that this product complies with the essential requirements of the following European directives:

- The "Low Voltage" Directive 2014/35/EU
- The Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC
- The "Ecodesign Directive" 2009/125/EC

As a result, the product has been **CE** marked and a declaration of conformity has been provided for the market surveillance authorities.

Product sheet

The information in the product sheet has been provided in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) No 65/2014, supplementing European Parliament and Council Directive 2010/30/EU with regard to the energy labelling of domestic ovens and cooker hoods.

Brand:	Valberg
Model designation:	VC 60 4MC S 373P3
Energy efficiency rating:	95.1
Energy efficiency class:	A
Energy consumption per cycle	
Conventional mode [kWh]:	0.99
Fan-assisted heating mode [kWh]:	0.78
Number of cavities:	1
Heat source:	Electricity
Cavity volume [L]:	65

The measurement and calculation methods set out in the standards below were applied to establish compliance with Ecodesign requirements:

- EN 60350-1
- EN 60350-2

Product information

The product information has been provided in accordance with Commission Regulation (EU) No. 66/2014, implementing European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to the Ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and hoods.

Domestic ovens

Model designation:	VC 60 4MC S 373P3
Type of oven:	Electric
Weight of the unit [kg]:	47.90
Number of cavities:	1
Energy source per cavity:	Electricity
Volume per cavity [L]:	65

Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in one cavity of an electric oven during a conventional cycle per cavity (final electrical energy) [kWh/cycle]:	0.99
---	------

Energy consumption required to heat a standard load in one cavity of an electric oven during a fan-assisted heating cycle per cavity (final electrical energy) [kWh/cycle]:	0.78
---	------

Energy efficiency rating per cavity:	95.1
--------------------------------------	------

Domestic electric hobs

Model designation:	VC 60 4MC S 373P3
--------------------	-------------------

Type of hob:	Electric
--------------	----------

Number of hobs and/or cooking zones:	4
--------------------------------------	---

Heating technology:	Conventional cooking zones
---------------------	----------------------------

For circular cooking zones or areas: diameter of the usable cooking surface per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm (Ø):	FL	Ø 18.0
	BL	Ø 14.5
	BR	Ø 21.0
	FR	Ø 14.5

Power consumption per cooking zone or area, calculated per kg [Wh/kg]:	FL	193.5
	BL	193.5
	BR	193.5
	FR	193.5

Power consumption of the hob, calculated per kg EC [Wh/kg]:	193.5
--	-------

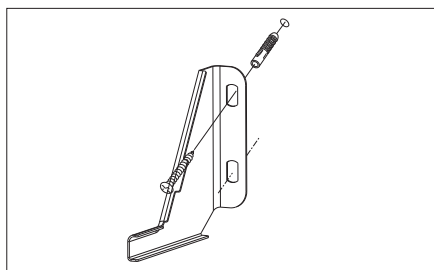
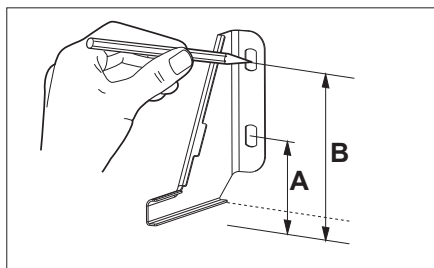
Installation

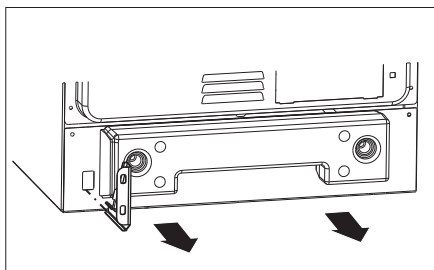
Kitchen layout

- Make sure the room in which the cooker is installed is well ventilated. The controls must remain easily accessible.
- Built-in units require the use of coatings and adhesives that can withstand temperatures of 100°C. Otherwise, the surface may become warped and the coating may peel off.
- Install the cooker on a firm, level surface.
- Cooker hoods must be installed in accordance with the instructions in their user manuals.
- Before use, the cooker must be levelled; this is very important to ensure that the oil is evenly distributed across the pan.
To ensure the unit is perfectly level, use the levelling feet, which can be accessed once the drawer has been removed. The adjustable feet are 5 mm tall.

Fitting the anti-tip device

- To prevent the cooker from tipping over, install the bracket supplied with your product as follows:
On the wall where the cooker is to be installed, drill a hole 6.0 cm above the floor (A). Next, drill a second hole 10.3 cm above the floor (B). Use the 2 screws and wall plugs provided to secure the bracket to the wall, aligning the holes in the bracket with the ones you have just drilled.





Electrical connection

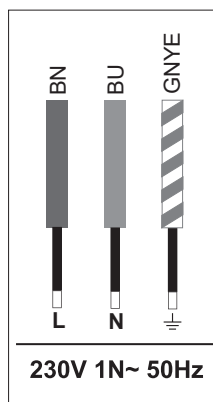


WARNING!

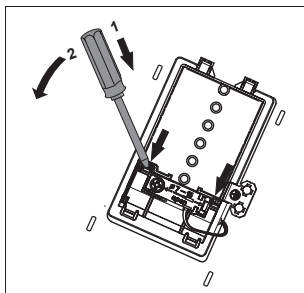
All electrical work must be carried out by a suitably qualified and registered electrician. No deliberate alterations or modifications to the power supply must be made.

Installation instructions

The unit is factory-set for a single-phase AC power supply (230 V 1N ~ 50 Hz) and fitted with a H05VV-F 3G 4 mm² connection cable connected to the terminal block. The wires in the connection cable are marked as follows: live wire L – BN – brown, neutral wire N – BU – blue, earth wire PE – GNYE – green-yellow.



You can configure the unit for two-phase or three-phase power supply (400 / 230 V) by bridging the terminals on the terminal block in accordance with the table and connection diagrams below (points 2 and 3); you must then use the connection cable specified in the table, instead of the cable supplied with the unit. Use the jumper wires supplied with the unit. To access the terminal block, remove the cover by prising it open with a flat-head screwdriver.



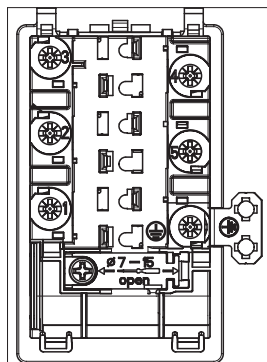
Please remember that the connection cable must be suitable for the type of connection and the rated power of the cooker.

Do not solder the ends of the cable. The cable sheath must be fitted into the strain relief device, which is suitable for cables with a diameter of 7 to 15 mm.

**WARNING!**

- Don't forget to connect the safety circuit to the terminal in the junction box marked with $\oplus$. The unit's power supply must be fitted with a safety switch that allows the power to be cut off in an emergency. The distance between the Normally Open contacts of the safety switch must be at least 3 mm.
- Before connecting the unit to the electric mains, it is important to read the information on the rating plate and wiring diagram.
- The installer is required to provide the user with the "Appliance Electrical Connection Certificate".

Connecting the unit in any way other than that shown on the wiring diagram may damage it.



Wiring diagram

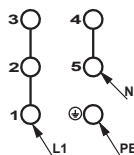
Warning: The voltage of the heating elements is 230 V.

⊕ When connecting, the earth wire must be connected to the PE terminal.

Recommended type of connection cable

1 For a single-phase 230 V connection with a neutral wire, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earth terminal ⊕.

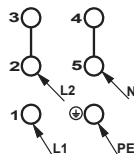
1N~



H05VV-F3G4
3 x 4 mm²

2 For a 400/230 V two-phase connection with a neutral wire, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earth terminal ⊕.

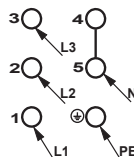
2N~



H05VV-F4G4
4 x 4 mm²

3 For a 400/230 V three-phase connection with a neutral wire, terminals 4 and 5 are bridged, the individual phase wires are connected to terminals 1, 2 and 3 respectively, the neutral wire is bridged to terminals 4 and 5, and the earth wire is connected to the earth terminal ⊕.

3N~



H05VV-F5G1.5
5 x 1.5 mm²

L1, L2, L3 – Live wires; N – Neutral wire; PE – Earth wire

The arrows in the diagrams above indicate where you should connect the individual cable wires.



WARNING!

If the unit's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a qualified specialist.

Use

Before using the cooker for the first time

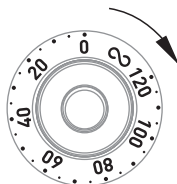
- Remove all packaging materials, empty the drawer and clean the oven to remove any residue from the protective products used.
- Remove all accessories from the oven and clean them with hot water and washing-up liquid.
- Switch on the mechanical ventilation system or open a window to let some air in.
- Preheat the oven to 250°C on the natural convection setting for approximately 30 minutes, then remove any deposits.
- Thoroughly clean the inside of the oven.

**PLEASE NOTE:**

Only clean the inside of the oven with hot water and a small amount of cleaning product.

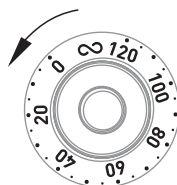
Mechanical timer

The timer is used to control the cooking time in the electric oven. The timer can be set between 5 and 120 minutes. Once the selected time has elapsed, the timer will sound and automatically switch off the oven. Programming – Turn the knob clockwise and set the cooking time.



If the knob is set to "0", the oven will not turn on.

If you want to use the oven without the timer, the knob must be in the ∞ position.

**PLEASE NOTE:**

To set it for between 5 and 10 minutes, you must first rotate the timer knob a quarter of a turn and then select the desired cooking time.

Using the glass ceramic hob

For information on the different types of burners, see the “Product specifications” chapter.

Choosing suitable cookware

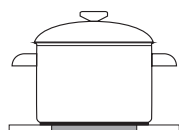
Choose cookware whose size and base shape roughly correspond to the heating zone's surface area. **Do not use pans with a concave or convex base.** Make sure the lid fits the cookware properly and is centrally positioned over the burner. We recommend using cookware with a flat, thick base.

Any build-up of soot on the burners and cookware prevents the heat from being used to its full potential.



CAUTION!

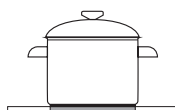
Do not use cookware with damaged or sharp bases, as these could damage the hob.



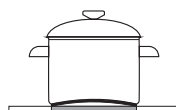
INCORRECT



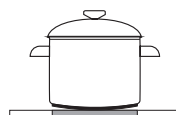
INCORRECT



CORRECT



INCORRECT



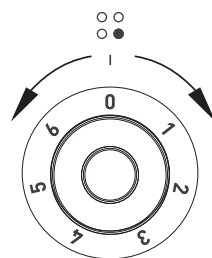
INCORRECT

Choosing the power setting

The heat output varies depending on the burners. To adjust the heat setting, simply turn the knob to the right or left.

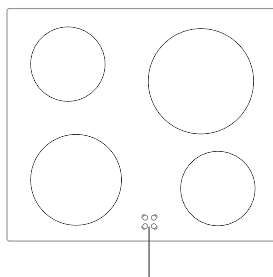
Button positions

- 0 Off
- 1 Lowest setting, reheating food
- 2 Simmering vegetables, slow cooking
- 3 Cooking soups and large quantities of food
- 4 Deep-frying
- 5 Searing meat or fish
- 6 Maximum setting, rapid heating, rapid cooking, rapid frying



Residual heat indicator

During the cooking process, the glass will become hot. The residual heat indicator will then light up to alert the user that the burner is hot; it will turn off when the temperature drops below 50°C and the user can touch the surface once more without the risk of burns. Please note: The residual heat retained for approximately 5 to 10 minutes after the cooking process has finished, can be used to reheat dishes, keep them warm or finish cooking.



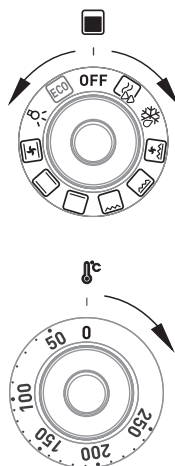
Residual heat
indicators

Using the oven

For technical information about the oven, see the “Product specifications” chapter.

Forced-air circuit oven (with fan)

The oven can be heated using the lower and upper heating elements, in addition to the grill. To use the oven, the operating mode knob and temperature control knob must both be used – simply turn them to the selected programme and temperature, respectively.



To switch off – Set both knobs to **0 / OFF**.



PLEASE NOTE:

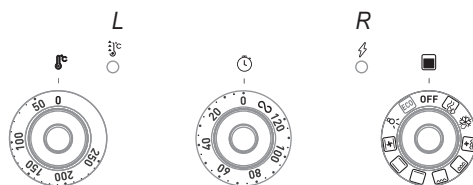
The temperature will only start to increase once you have selected a function and a temperature.

Positions of the oven function knob

OFF	Zero adjustment
	Rapid rise in temperature The upper and lower heating elements, grill and fan are switched on. This function allows the oven to preheat quickly.
	Defrosting Only the fan is running to enable rapid defrosting.
	Super-ventilated grill Using this function speeds up cooking, allows you to cook large quantities of food and enhances the flavour of your dishes.
	Reinforced grill (grill and upper heating element) The "reinforced grill" function allows you to grill whilst using the upper heating element at the same time. A higher temperature is achieved in the upper section of the oven, allowing larger quantities to be cooked and the food to brown.
	Single grill This function is designed for grilling thin items placed in the centre of the oven.
	Lower heating element This function only activates the lower heating element. This function allows you to further bake the base of your pastries or tarts.
	Natural convection This function allows you to cook food on a single level.
	Natural ventilated convection This combination of functions makes it easier to cook pizzas, among other things.
	Oven lighting When the knob is set to this function, only the oven light turns on.
	ECO cooking mode This function heats food in the most efficient way possible to save energy. The cooking time may need to be extended. In this position, the oven light remains off.

Indicator lights

When the oven is switched on, two indicator lights come on: an orange R light and a red L light. The orange light indicates that the oven is switched on. The red light turns off when the oven has reached the set temperature. If the recipe states that the food should be placed in a preheated oven, wait until the red light turns off for the first time. During the cooking process, the indicator light will regularly flicker on and off (to maintain a stable oven temperature). The orange light also comes on whenever the user selects the "Independent oven lighting" function.



Using the grill

The food is grilled via the infrared rays emitted by the grill's incandescent heating element. To turn on the grill, you'll need to:

- Turn the knob to one of the following positions:
- Preheat the oven for about 5 minutes (with the oven door closed).
- Place your food on the drip tray, and then on the appropriate shelf. If you are using the rotisserie, place the drip tray on the shelf below to catch any dripping fat.
- Close the oven door.

For temperatures suitable for grill use, see the "Oven cooking – Practical Tips" section.



PLEASE NOTE:

- When using the grill, make sure the oven door is firmly closed.
- When using the grill, the oven's accessible parts may become very hot. Keep children away.

Oven cooking – Practical tips

Pastries

- When baking pastries or cakes, we recommend using the drip tray supplied with the unit or a cake tin placed on the rack.
- You can also use shop-bought baking trays and drip trays. You'll need to place them on the rack. We recommend using black baking trays for your pastries, as they conduct heat more effectively and reduce the baking time.
- If you're using the fan-assisted setting, there's no need to preheat the oven. If not, you will need to preheat it before placing the pastries inside.
- Before taking the pastries or cakes out of the oven, use a wooden skewer to check whether they are cooked through (if the cake is cooked, the skewer will come out dry and clean).
- We recommend leaving pastries or cakes in the oven for about 5 minutes after switching it off, as the cooking temperature when using the fan-assisted setting is approximately 20 to 30 degrees lower than the conventional baking setting (using the upper and lower heating elements).
- The guidelines in the cooking chart below are approximate, and users can adjust them according to their own experiences and culinary preferences.
- If the information provided in the recipe book differs significantly from the figures indicated in this user guide, please follow the instructions in the user guide.

Cooking and roasting meat

- The oven has been designed to cook cuts of meat weighing more than 1 kg. We recommend placing smaller cuts on the baking tray.
- We recommend using heat-resistant cookware. The handles must also be able to withstand high temperatures.
- If using a rack or rotisserie, we recommend placing a drip tray containing a small amount of water on the lowest shelf.
- Normally, the meat should be turned at least once at the midway point. The roast meat should also be basted with its own juices or hot salted water. Do not spray cold water over the roast.

ECO cooking mode

- When using ECO mode, a special programme optimises the cooking process by activating to save energy.
- Setting the temperature higher will not reduce the cooking time; there is no need to preheat the oven before cooking.
- During the cooking process, take care not to change the temperature setting or open the door.

Recommended settings when using ECO cooking mode

Type of pastry or dish	Oven function	Temperature (°C)	Shelf	Time (mins)
Cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Traditional tart	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100
Cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Muffins		155 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾

Type of pastry or dish	Oven function	Temperature (°C)	Shelf	Time (mins)
Pizza		220 - 240 ⁽¹⁾	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

*Two-pane oven doors

Unless otherwise stated, the cooking times are for an oven that has not been preheated. Reduce the cooking times by roughly 5-10 minutes if using a preheated oven.

⁽¹⁾ Preheat the oven (with no food inside)

⁽²⁾ The cooking times provided are for products baked in small tins



CAUTION!

The settings indicated in the table are for guidance only and may be adjusted according to your own experiences and preferences.

Test dishes. In accordance with standard EN 60350-1.

Baking cakes

Dish type	Accessories	Level	Cooking functions	Temperature (°C)	Cooking time ⁽²⁾ (mins)
Cupcakes	Muffin tray	3		160 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
	Muffin tray	3		155 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
Shortcrust pastry (strips)	Muffin tray	3		150 - 160 ⁽¹⁾	30 - 40 ⁽²⁾
	Muffin tray	3		150 - 170 ⁽¹⁾	25 - 35 ⁽²⁾
Fat-free sponge cake	Rack + black-coated cake tin (Ø 26 cm)	3		170 - 180 ⁽¹⁾	30 - 45 ⁽²⁾
Apple tart		2			
	Rack + two black-coated cake tins (Ø 20 cm)	With the tins arranged diagonally on the rack: back right, front left		180 - 200 ⁽¹⁾	50 - 70 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Preheat the empty oven; do not use the rapid preheat function.

⁽²⁾ Unless otherwise stated, the cooking times are for an oven that has not been preheated. Reduce the cooking times by roughly 5-10 minutes if using a preheated oven.

Grill mode

Dish type	Accessories	Level	Cooking functions	Temperature (°C)	Duration (mins)
White toast	Rack	4		250 (220*) ⁽¹⁾	1.5 - 2.5
	Rack	4		250 (220*) ⁽²⁾	2 - 3
Beef burgers	Rack + roasting pan (to catch the drippings)	4 - Rack 3 - Roasting pan		250 (220*) ⁽¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

*Two-pane oven doors

⁽¹⁾ Preheat the empty oven by switching it on for 5 minutes; do not use the rapid preheat function.

⁽²⁾ Preheat the empty oven by switching it on for 8 minutes; do not use the rapid preheat function.

Cooking

Dish type	Accessories	Level	Cooking functions	Temperature (°C)	Duration (mins)
Whole chicken	Rack + roasting pan (to catch the drippings)	2 - Rack 1 - Roasting pan		180 - 190	70 - 90
	Rack + roasting pan (to catch the drippings)	2 - Rack 1 - Roasting pan		180 - 190	80 - 100

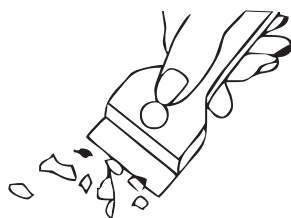
Unless otherwise stated, the cooking times are for an oven that has not been preheated. Reduce the cooking times by roughly 5-10 minutes if using a preheated oven.

Cleaning and maintenance

- To extend the cooker's service life, the user must maintain it properly in accordance with the manufacturer's recommendations.
- **Before cleaning, disconnect the cooker from the mains and make sure that all the knobs are in the "OFF"/"0" position. Only clean the hob once the residual heat indicator has turned off.**

Ceramic hob

- The hob must be cleaned thoroughly after each use. Where possible, we recommend cleaning the hob whilst it is still warm (with the residual heat indicator off). Try and prevent the hob from becoming too dirty, and avoid letting spilled liquids burn onto it.
- Do not use abrasive cleaning products, such as scouring powders containing abrasive agents, abrasive pastes, abrasive stones, pumice stones, steel wool, etc. These can scratch the hob's surface and cause irreversible damage.
- To remove any residue that has adhered to the hob, use the scraper supplied with the unit. Be careful not to damage the hob's frame.



Cooker scraper



PLEASE NOTE!

Before putting the scraper away, always tuck the sharp edge inside the scraper (simply press down on the protruding part with your thumb). Handle with care – risk of injury – keep out of reach of children.

- We recommend using mild, suitable cleaning products, such as liquids and emulsions that remove grease. In particular, we recommend using cleaning and maintenance products designed specifically for glass ceramic hobs. We also recommend using warm water with the cleaning product.
- To clean, use a soft, gentle, absorbent cloth.
- The ceramic hob must be thoroughly dried after cleaning.
- Take particular care not to damage the ceramic hob, and avoid causing deep scratches or chips as a result of impacts from metal lids or other sharp-edged objects.

**IMPORTANT!**

- For the purposes of cleaning and maintaining the unit, the use of abrasive products is prohibited.
- To clean the control panel, use only warm water with a small amount of washing-up liquid or glass cleaner. Do not use abrasive cleaners.

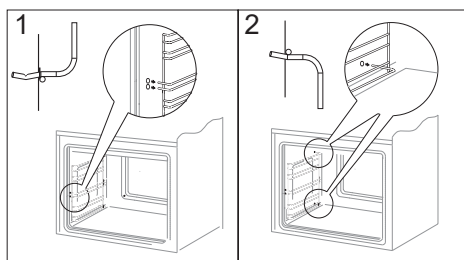
Oven

- Clean the oven while it is still warm.
- The oven must be cleaned after each use. For better visibility, clean the oven with the light on.
- Only clean the inside of the oven with hot water and a small amount of cleaning product.
- Once you have cleaned the oven, you must wipe it down thoroughly.

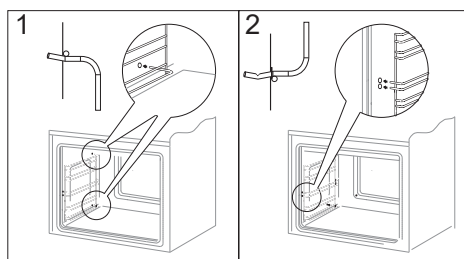
**PLEASE NOTE!**

Do not use abrasive products when cleaning and maintaining the glass doors.

- The oven shelf guides can easily be removed. To clean them, lift the guide's front hook, pull it slightly forwards, then remove the rear hook. Once the shelf guides have been cleaned, they must be placed back into the fixing holes and the hooks repositioned.



Dismantling the shelf guides

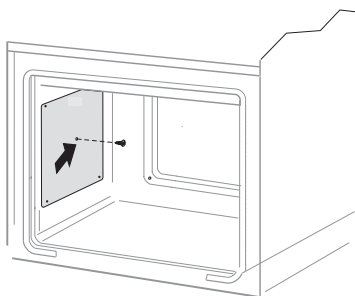


- The oven is fitted with a set of walls coated with a special self-cleaning enamel. Thanks to this enamel coating, dirt, grease and food residues will be removed automatically, provided they have not dried on or burnt. To avoid having to spend a long time cleaning the oven using a self-cleaning cycle, food residues and grease should be removed as soon as possible, before they dry out or burn onto the surface. To self-clean the oven, leave it on for 1 hour and set the temperature to 250°C. If there isn't much build-up, the duration can be shortened.

During the cleaning process, the surfaces may become hotter than during normal use. Keep children away.

**IMPORTANT!**

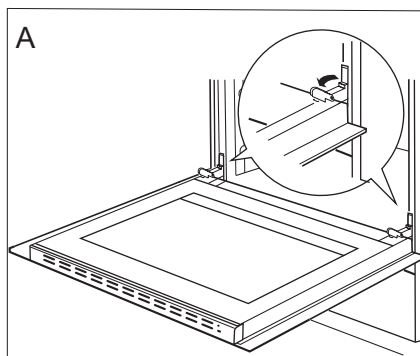
Catalytic cleaning uses a significant amount of energy; we therefore recommend removing any excessive spills before starting this function. If the user notices a drop in the performance of the catalytic enamel plates, they can have them replaced via the after-sales service. If you opt for a traditional cleaning method, please bear in mind that self-cleaning enamel is not resistant to friction, so you should not use abrasive cleaners or rough cloths.



Uninstalling the catalytic walls

How to remove the door

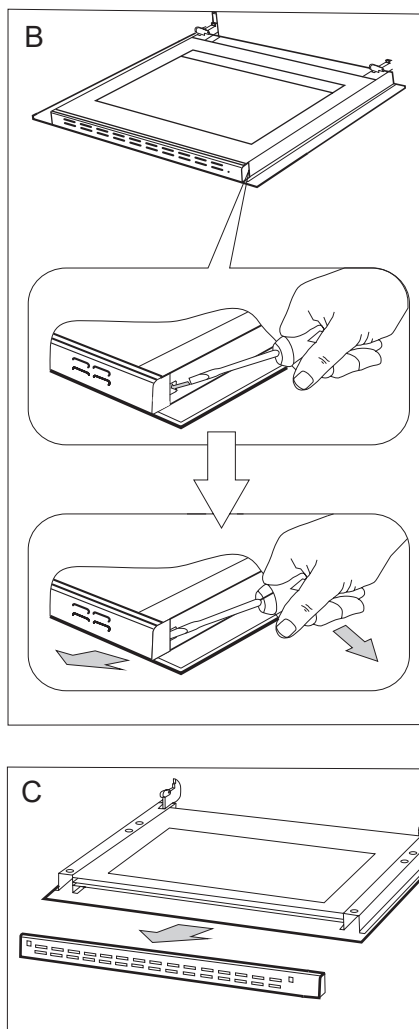
- To make it easier to clean the inside of the oven, the door can be removed. To do this, open the door and slide the hinge guard upwards (Fig. A). Then gently start to close the door until it stops moving, lift it up and remove it by pulling it forwards.
- To reposition the door post-cleaning, simply repeat the steps in reverse order. When fitting the door, make sure the catch is correctly positioned in the hinge groove. Once the door is in place, lower the protective guard and **tighten it securely**. Leaving this part in the wrong position could cause the hinge to become damaged when the door is closed.



Moving the hinge guards

How to remove the inner glass pane

1. Use a flat-head screwdriver to pry the upper trim away from the door, gently lifting it at the sides (Fig. B).
2. Remove the upper door trim (Figures B and C).

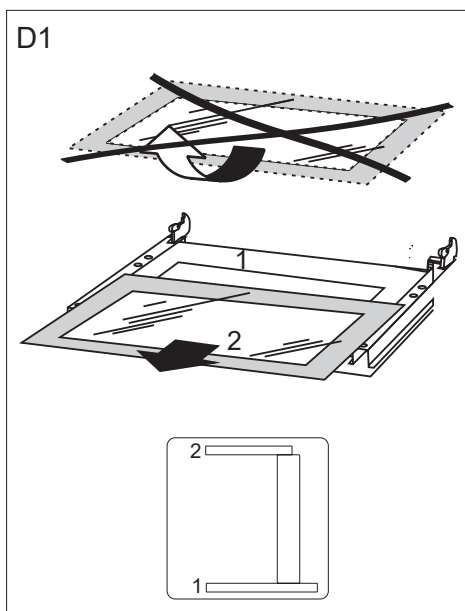


3. Unhook the inner glass pane from its mounting (at the bottom of the door). Remove the inner pane. (Fig. D1).
 4. Wash the glass plane with warm water and a small amount of cleaning product.
- The glass pane is reinstalled in the reverse order of the disassembly operations. The smooth side should be facing upwards.

**CAUTION!**

Do not push the upper trim on both sides of the door at the same time.

- To fit the upper door trim correctly, first position the left-hand end of the trim against the door and press the right-hand end into place until you hear a “click”. Next, press the trim into place on the left-hand side until you hear a “click”.



How to change the halogen bulb in the oven light



To avoid the risk of electric shock, ensure that the appliance is switched off and disconnected from the mains before replacing the halogen bulb.

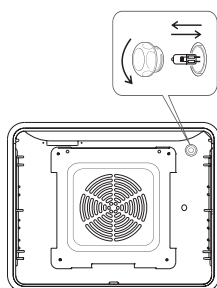
- Set all the knobs to **OFF / 0** and disconnect the appliance from its power source.
- Unscrew the cover, then wash and dry it thoroughly.
- Remove the halogen bulb using a cloth or paper; if necessary, replace the halogen bulb with a new one:

1. Voltage: 230 V

2. Power: 25 W

3. G9.

- Accurately position the halogen bulb in the recessed fitting.
- Secure the cover.



Troubleshooting

Should any fault occur, take the following steps:

- Turn off everything related to the cooker.
- Switch off the power supply.
- However, users may be able to resolve certain issues themselves by following the instructions below; before contacting customer service or another repair service, please check the points in the table below.

Problem	Possible Cause	Solution
The unit isn't working	• Power cut	• Check the relevant fuse in the fuse box and replace it if it has blown
The oven light isn't working	• Loose or damaged bulb	• Replace the burnt-out bulb (see the Cleaning and maintenance chapter)

If the problem persists, disconnect the power supply and report the fault.



WARNING!

All repairs must be carried out by qualified technicians.

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

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil
Caractéristiques de l'appareil
Données techniques
Fiche du produit
Informations sur le produit

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Utilisation
Cuisson au four – conseils pratiques
Plats de test. Conformément à la norme en 60350-1.

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Résolution des problèmes

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

Description de l'appareil

- A** Minuterie mécanique
- B** Manette de réglage de la température du four
- C** Manette des programmes du four
- D** Manette de foyer de la plaque de cuisson
- E** Manette de foyer de la plaque de cuisson
- F** Manette de foyer de la plaque de cuisson
- G** Manette de foyer de la plaque de cuisson
- H** Voyant de contrôle du thermostat L
- I** Voyant de fonction du four R
- J** Plaque de cuisson vitrocéramique
- K** Poignée de la porte du four

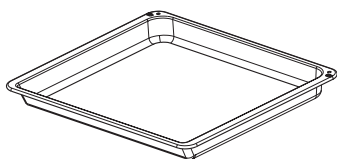
Caractéristiques de l'appareil

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

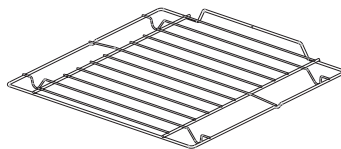
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,7 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,1 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW

Équipement de la cuisinière

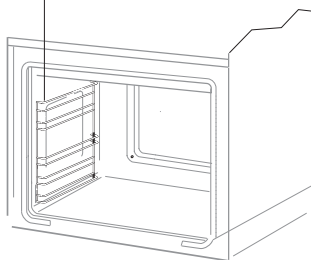


Lèchefrite



Grille

Gradins



Données techniques

Tension nominale :	230V~50 Hz
Puissance nominale :	9,7 kW
Plaque vitrocéramique :	6,2 kW
Dimensions de la cuisinière (hauteur / largeur / profondeur) :	85 / 60 / 60 cm
Consommation électrique en mode veille [W] :	-
Consommation électrique en mode arrêt [W] :	0,0
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W] :	-
Temps de passage automatique en mode veille / arrêt [min] :	-

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

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

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

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

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

Déclaration du fabricant:

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

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

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

Fiche du produit

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

Marque :	Valberg
Identification du modèle :	VC 60 4MC S 373P3
Indice d'efficacité énergétique :	95,1
Classe d'efficacité énergétique :	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh] :	0,99
mode chaleur tournante [kWh] :	0,78
Nombre de cavités :	1
Source de chaleur :	Électricité
Volume de la cavité [l] :	65

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

- EN 60350-1
- EN 60350-2

Informations sur le produit

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

Fours domestiques

Identification du modèle :	VC 60 4MC S 373P3
Type de four :	Électrique
Masse de l'appareil [kg] :	47,90
Nombre de cavités :	1
Source d'énergie par cavité :	Électricité

Volume par cavité V [l] : 65

Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle] : 0,99

Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle] : 0,78

Indice d'efficacité énergétique par cavité : 95,1

Plaques de cuisson domestiques électriques

Identification du modèle : VC 60 4MC S 373P3

Type de plaque de cuisson : Électriques

Nombre de zones et/ou aires de cuisson : 4

Technologie de chauffage : Zones de cuisson conventionnelles

Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches :	AVG	Ø 18,0
	ARG	Ø 14,5
	ARD	Ø 21,0
	AVD	Ø 14,5

Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg] :	AVG	193,5
	ARG	193,5
	ARD	193,5
	AVD	193,5

Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh/kg] : 193,5

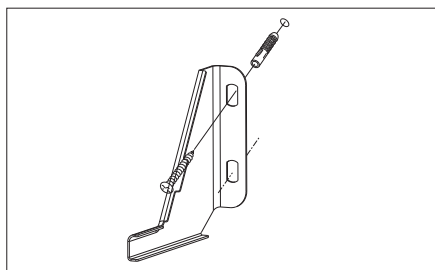
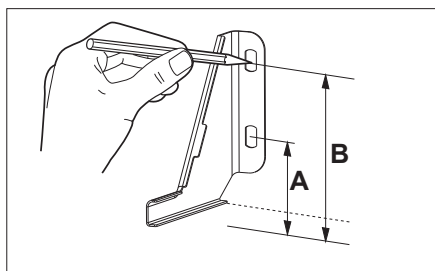
Installation

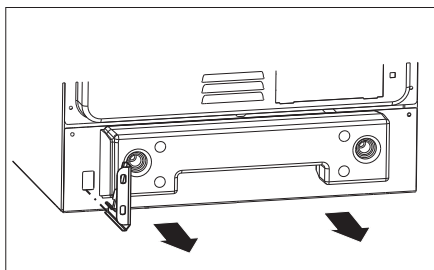
Aménagement de la cuisine

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

Montage de la fixation anti basculement

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





Connexion électrique

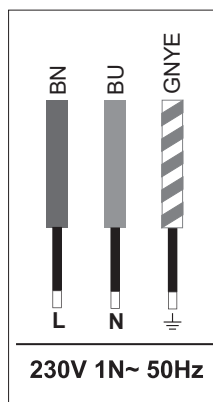


AVERTISSEMENT !

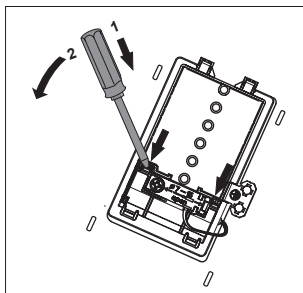
Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et agréé. Aucune altération ou modification volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

Directives d'installation

L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05VV-F 3G 4 mm² connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - bleu, fil de terre PE - GNYE - jaune-vert.



Vous pouvez configurer l'appareil pour une alimentation biphasée ou triphasée (400 / 230V) en pontant les bornes du bornier selon le tableau et les schémas de raccordement ci-dessous, point 2 et point 3, puis vous devez utiliser un câble de connexion spécifié dans le tableau au lieu du câble fourni avec l'appareil. Utilisez les ponts de connexion fournis avec l'appareil. Pour accéder au bornier, retirez le couvercle en le soulevant avec un tournevis à tête plate.



N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière.

Ne traitez pas les extrémités du câble par soudure. La gaine de câble doit être montée dans le dispositif de décharge de traction, qui est adapté aux câbles d'un diamètre de 7 à 15 mm.



AVERTISSEMENT !

- N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée par $\oplus$. L'alimentation électrique de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.
- L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur le « Certificat de raccordement électrique de l'appareil ».

Un raccordement de l'appareil autre que celui indiqué sur le schéma électrique peut endommager l'appareil.

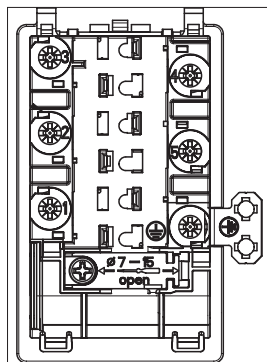


Diagramme de connexion

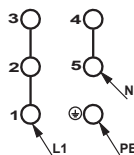
Avertissement: Tension des éléments chauffants
230 V.

En cas de connexion, le fil de terre doit être connecté
à la borne PE ⊕.

Type de câble de
connexion recommandé

1 Pour un raccordement 230 V monophasé avec un fil neutre, les bornes 1-2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.

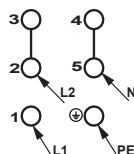
1N~



H05VV-F3G4
3 x 4 mm²

2 Pour un raccordement biphasé 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.

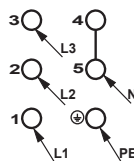
2N~



H05VV-F4G4
4 x 4 mm²

3 Pour une connexion triphasée 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 4-5 sont en pont, les fils de phase individuels sont connectés aux bornes 1, 2, 3 respectivement, le fil neutre est connecté aux bornes 4-5 en pont et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.

3N~



H05VV-F5G1,5
5 x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Fils sous tension; N - Fil neutre; PE - Fil de terre

Les flèches dans les schémas ci-dessus indiquent où vous devez connecter les fils de câble individuels.



AVERTISSEMENT !

Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un spécialiste qualifié.

Utilisation

Avant la première utilisation de la cuisinière

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

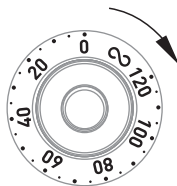


NOTE :

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

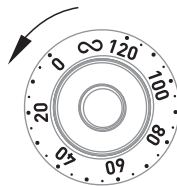
Minuterie mécanique

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



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

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



NOTE :

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

Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique

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

Choix du récipient

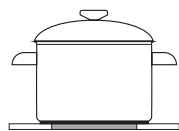
Choisissez un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Veillez à bien adapter le couvercle du récipient à sa taille, et à centrer le récipient sur le foyer. Nous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

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

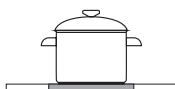


ATTENTION !

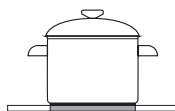
Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.



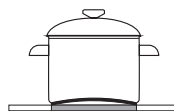
INCORRECT



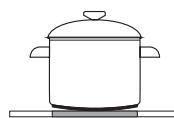
INCORRECT



CORRECT



INCORRECT



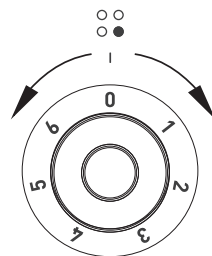
INCORRECT

Choix de la puissance

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

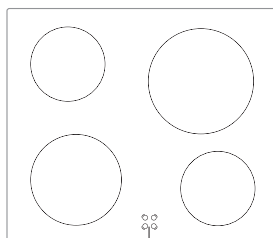
Positions du bouton

- 0 Éteint
- 1 Minimum, réchauffer les plats
- 2 Mijoter les légumes, cuisson lente
- 3 Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments
- 4 Friture lente
- 5 Dorer la viande, les poissons
- 6 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide



Voyant de chaleur résiduelle

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



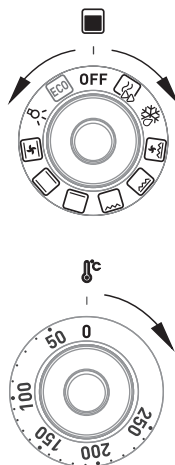
Voyants de
chaleur résiduelle

Utilisation du four

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

Four avec circuit d'air forcé (avec ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur **0 / OFF**.



NOTE :

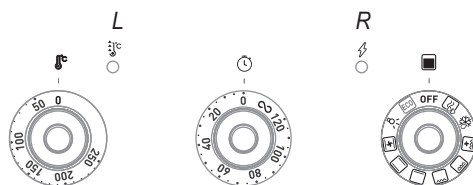
La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

Positions du bouton des fonctions du four

OFF	Réglage zéro
	Montée en température rapide Les éléments de chauffe inférieure et supérieure, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.
	Décongélation Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.
	Super gril ventilé L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.
	Gril renforcé (gril et résistance de voûte) La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.
	Gril simple Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.
	Résistance de sole Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.
	Convection naturelle Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.
	Convection naturelle ventilée Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.
	Éclairage du four la manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.
	Mode de cuisson ECO Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

Voyants de contrôle

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



Utilisation du grill

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

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

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



NOTE :

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

Cuisson au four – conseils pratiques

Pâtisseries

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

- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistant à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite contenant une petite quantité d'eau,
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Mode de cuisson ECO

- En utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- La durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- Durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min.)
Cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100
Cake	 ECO	160 - 200	2 - 3	30 - 50

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min.)
Muffins		160 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Muffins		155 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Pizza		220 - 240 ⁽¹⁾	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

* porte du four avec deux vitres

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

⁽¹⁾ Préchauffer le four vide

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



ATTENTION !

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

Plats de test. Conformément à la norme en 60350-1.

Cuisson de gâteaux

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

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

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

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 (220*) ⁽¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 (220*) ⁽²⁾	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 - plaque pour rôti		250 (220*) ⁽¹⁾	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

* porte du four avec deux vitres

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

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

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

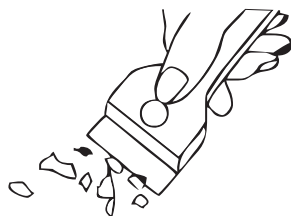
Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

Nettoyage et entretien

- Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.
- **Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position "OFF" / "0". Nettoyez la plaque de cuisson uniquement une fois que le voyant de chaleur résiduelle est éteint.**

Plaque vitrocéramique

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



Grattoir pour cuisinières

**NOTE !**

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

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

**IMPORTANT !**

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

Four

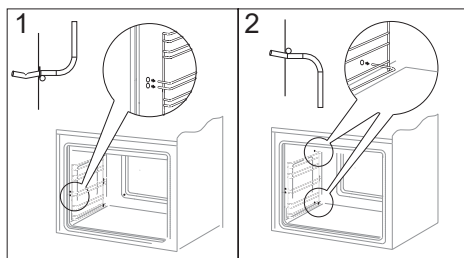
- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.

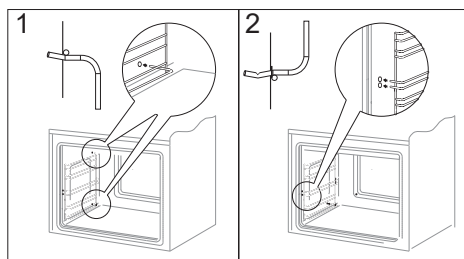
**NOTE !**

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

- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écarter légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.



Démontage des gradins



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

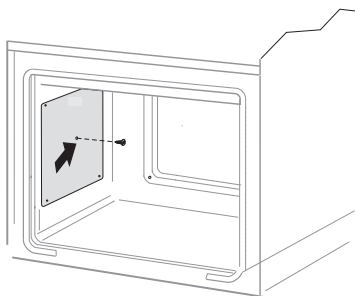
1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes qu'en usage normal. Tenir les enfants à l'écart.



IMPORTANT !

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie ; c'est pourquoi nous recommandons de retirer les éclaboussures excessives avant de lancer cette fonction. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il ne faut pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de chiffons durs.

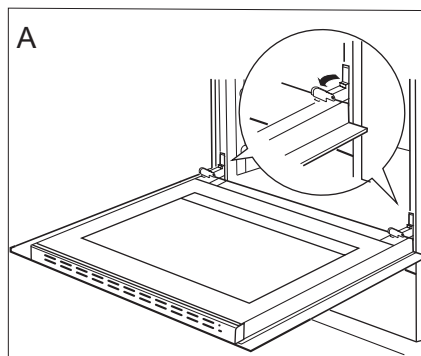


Désinstallation des parois catalytiques

Comment enlever la porte

- Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte jusqu'à la butée, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.
- Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller

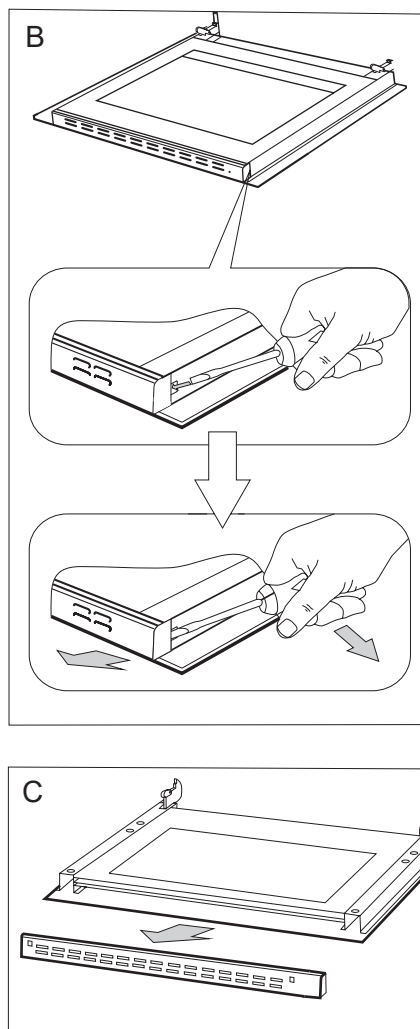
à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte (fig. B, C).



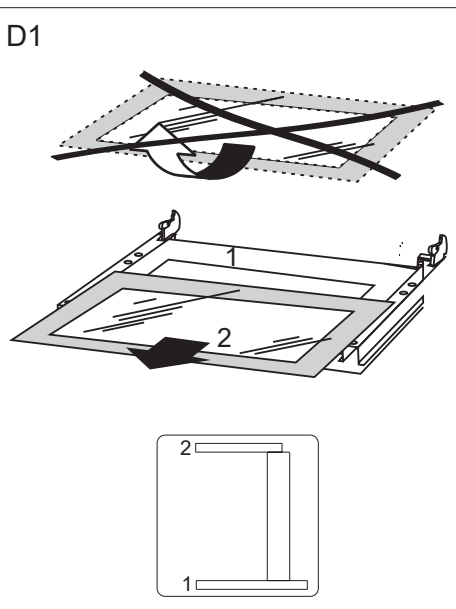
3. Décrocher la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D1).
 4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
- La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

**ATTENTION !**

Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.

- Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

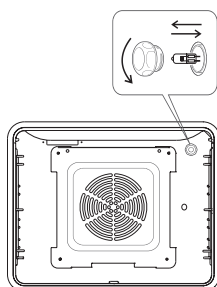
D1

**Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four**

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement soit éteint puis déconnecté de l'alimentation électrique.

- Positionner toutes les manettes sur **OFF / 0** et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.

- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 1. Tension 230 V
 2. Puissance 25 W
 3. G9.
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Fixer le couvercle.



Résolution des problèmes

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- Éteindre les ensembles de travail de la cuisinière,
- Couper l'alimentation électrique,
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant.

Problem	Possible Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	• Coupure d'électricité	• Vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• Ampoule desserrée ou endommagée	• Remplacer l'ampoule brûlée (voir chapitre Nettoyage et entretien)

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.



ATTENTION!

Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

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



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Beschrijving van het apparaat
Kenmerken van het apparaat
Technische gegevens
Productfiche
Productinformatie

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Gebruik
Bakken in de oven – praktische tips
Testgerechten. Overeenkomstig norm EN 60350-1.

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Beschrijving van het apparaat

- A** Mechanische timer
- B** Temperatuurregelknop van de oven
- C** Programmaknop van de oven
- D** Bedieningsknop van de kookzone
- E** Bedieningsknop van de kookzone
- F** Bedieningsknop van de kookzone
- G** Bedieningsknop van de kookzone
- H** Controlelampje van de thermostaat L
- I** Functie-indicatielampje van de oven R
- J** Vitrokeramische kookplaat
- K** Handgreep ovendeur

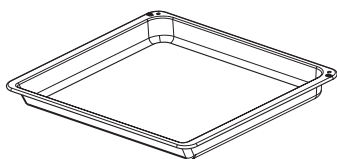
Kenmerken van het apparaat

Deze tabel helpt u vertrouwd te raken met de uitrusting van uw fornuis.

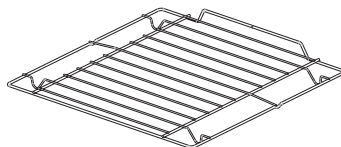
Kookplaat	Diameter	Vermogen
Kookzone linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	18,0 cm	1,7 kW
Kookzone rechtsachter	21,0 cm	2,1 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Bovenste verwarmingselement	0,9 kW
Onderste verwarmingselement	1,1 kW
Grillelement	1,5 kW

Uitrusting van het fornuis

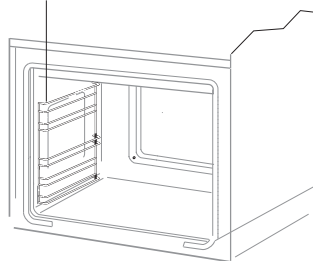


Lekbak



Rooster

Inschuifniveaus



Technische gegevens

Nominale spanning:	230V~50 Hz
Nominaal vermogen:	9,7 kW
Vitrokeramische kookplaat:	6,2 kW
Afmetingen van het fornuis (hoogte / breedte / diepte):	85 / 60 / 60 cm
Stroomverbruik in stand-bymodus [W]:	-
Stroomverbruik in uitgeschakelde modus [W]:	0,0
Elektrisch verbruik in stand-bymodus met netwerkaansluiting [W] :	-
Tijd tot automatische omschakeling naar stand-by-/uitgeschakelde modus [min]:	-

Het product voldoet aan de normen EN 60335-1 en EN 60335-2-6 die van kracht zijn in de Europese Unie.

De gegevens van het energielabel van elektrische ovens zijn vermeld overeenkomstig de norm EN 60350-1 / CEI 60350-1. Deze gegevens zijn gedefinieerd voor standaardladingen met de actieve functies: onderste en bovenste verwarmingselement (conventionele modus) en opwarming met behulp van de ventilator (indien deze functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens de functie die in het product beschikbaar is, overeenkomstig onderstaande prioriteitsvolgorde:

ECO-heteluchtstand (ringelement + ventilator)	 ECO
ECO-heteluchtstand (onderste + bovenste verwarmingselement + grill + ventilator)	 ECO
ECO-conventionele stand (onderste + bovenste verwarmingselement)	 ECO

Om het energieverbruik te bepalen, moeten de telescopische geleiders worden verwijderd (indien het product met deze uitrusting is voorzien).

Verklaring van de fabrikant:

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

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU,
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU,
- Richtlijn inzake ecologisch ontwerp 2009/125/EG.

Bijgevolg is het product voorzien van de markering **CE** en werd een conformiteitsverklaring opgesteld die ter beschikking wordt gesteld van de marktoezichtautoriteiten.

Productfiche

De informatie in de productfiche werd verstrekt overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie tot aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de energie-etikettering van huishoudelijke ovens en afzuigkappen.

Merk:	Valberg
Identificatie van model	VC 60 4MC S 373P3
Energie-efficiëntie-index:	95,1
Energie-efficiëntieklasse:	A
Energieverbruik per cyclus conventionele stand [kWh]:	0,99
heteluchtstand [kWh]:	0,78
Aantal ovenruimten:	1
Warmtebron:	Elektriciteit
Volume van de ovenruimte [l] :	65

Om de conformiteit met de eisen inzake ecologisch ontwerp vast te stellen, werden de meet- en berekeningsmethoden volgens onderstaande normen toegepast:

- EN 60350-1
- EN 60350-2

Productinformatie

De productinformatie werd verstrekt overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen.

Huishoudovens

Identificatie van model	VC 60 4MC S 373P3
Type oven:	Elektrisch
Gewicht van het apparaat [kg]:	47,90
Aantal ovenruimten:	1
Energiebron per ovenruimte:	Elektriciteit

Volume per ovenruimte V [l]: 65

Energieverbruik (elektriciteit) voor het verwarmen van een standaardbelasting in een ovenruimte van een elektrische oven gedurende één cyclus in conventionele stand per ovenruimte (eindenergie elektrisch) [kWh/cyclus]: 0,99

Energieverbruik voor het verwarmen van een standaardbelasting in een ovenruimte van een elektrische oven gedurende één cyclus in heteluchtstand per ovenruimte (eindenergie elektrisch) [kWh/cyclus]: 0,78

Energie-efficiëntie-index per ovenruimte: 95,1

Elektrische huishoudelijke kookplaten

Identificatie van model VC 60 4MC S 373P3

Type kookplaat : Elektrisch

Aantal kookzones en/of kookgebieden: 4

Verwarmingstechnologie : Conventionele kookzones

Voor cirkelvormige kookzones LV Ø 18,0

of kookgebieden: diameter van LA Ø 14,5

het bruikbare oppervlak per RA Ø 21,0

elektrische kookzone, afgerond op de RV Ø 14,5

dichtstbijzijnde 5 mm Ø: LV 193,5

Energieverbruik per kookzone of LA 193,5

kookgebied, berekend per kg [Wh/kg]: RA 193,5

RV 193,5

Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg EC [Wh/kg]: 193,5

Installatie

Inrichting van de keuken

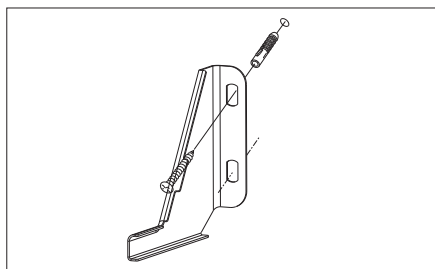
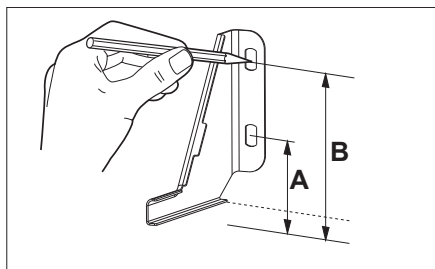
- Zorg ervoor dat de ruimte waarin het fornuis wordt geïnstalleerd goed geventileerd is. De bedieningselementen moeten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Inbouwmeubels moeten voorzien zijn van bekledingen en lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C. Anders kan het oppervlak vervormen en kan de bekleding loskomen.
- Plaats het fornuis op een stevige en vlakke ondergrond.
- Afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanbevelingen in hun gebruiksaanwijzing.
- Voor gebruik moet het fornuis waterpas worden geplaatst. Dit is zeer belangrijk zodat het vet zich gelijkmatig over de pan kan verdelen.

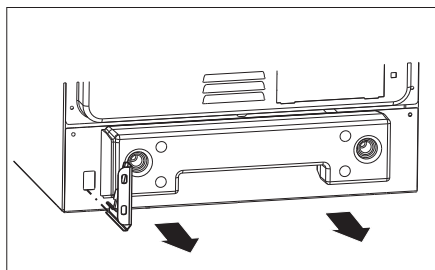
Voor een correcte nivellering van het apparaat gebruik de stelvoetjes, die toegankelijk zijn nadat de lade werd verwijderd. De hoogte van de stelvoetjes is 5mm.

Montage van de kantelbeveiliging

- Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, monteer de bij het product geleverde beveiliging als volgt:

Boor in de muur waartegen het fornuis wordt geplaatst een gat op 6,0 cm van de vloer (A). Boor vervolgens een tweede gat op 10,3 cm van de vloer (B). Bevestig de beugel met behulp van de 2 meegeleverde schroeven en pluggen aan de muur, waarbij de gaten van de beugel worden uitgelijnd met de zojuist geboorde gaten.





Elektrische aansluiting

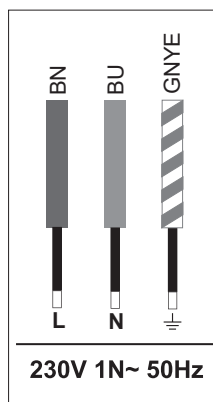


WAARSCHUWING!

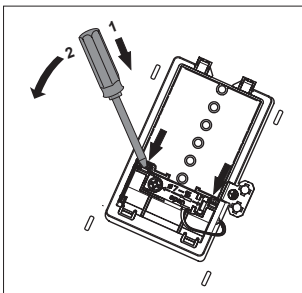
Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een bevoegd en erkend elektricien. Er mogen geen wijzigingen of aanpassingen aan de elektrische voeding worden uitgevoerd.

Installatievoorschriften

Het apparaat is in de fabriek ingesteld voor eenfasige wisselstroomvoeding (230 V 1N ~ 50 Hz) en uitgerust met een aansluitkabel H05VV-F 3G 4 mm² die is aangesloten op het aansluitblok. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardingsdraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het apparaat configureren voor een tweefasige of driefasige voeding (400 / 230 V) door de klemmen van het aansluitblok te overbruggen volgens de onderstaande tabel en aansluitschema's, punt 2 en punt 3. Vervolgens moet een aansluitkabel worden gebruikt die in de tabel is gespecificeerd in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de met het apparaat meegeleverde verbidingsbruggen. Om toegang te krijgen tot het aansluitblok, verwijder het deksel door het met een platkopschroevendraaier omhoog te lichten.



Vergeet niet dat de aansluitkabel moet overeenkomen met het type aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

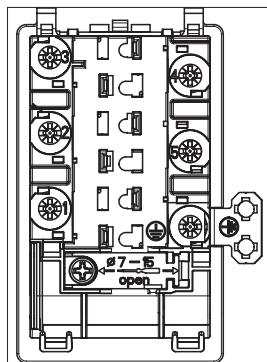
Behandel de uiteinden van de kabel niet door ze te solderen. De kabelmantel moet worden bevestigd in de trekontlasting, die geschikt is voor kabels met een diameter van 7 tot 15 mm.



WAARSCHUWING!

- Vergeet niet het veiligheidscircuit aan te sluiten op de klem van de aansluitdoos die is gemarkeerd met $\oplus$. De elektrische voeding van het apparaat moet voorzien zijn van een veiligheidsschakelaar waarmee de stroomtoevoer in noodgevallen kan worden onderbroken. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm bedragen.
- Voordat het apparaat op de elektrische voeding wordt aangesloten, is het belangrijk de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.
- De installateur is verplicht de gebruiker het "Certificaat van elektrische aansluiting van het apparaat" te bezorgen.

Een aansluiting van het apparaat die afwijkt van het elektrische schema kan schade aan het apparaat veroorzaken.



Elektrisch aansluitschema

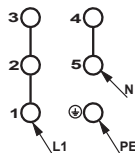
Waarschuwing: Spanning van de verwarmingselementen: 230 V.

Bij aansluiting moet de aardingsdraad worden aangesloten op de PE-klem ⊕.

Aanbevolen type
aansluitkabel

- 1** Voor een eenfasige aansluiting 230 V met nuldraad worden de klemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardingsdraad aangesloten op de aardingsklem ⊕.

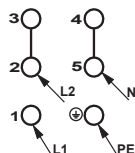
1N~



H05VV-F3G4
3 x 4 mm²

- 2** Voor een tweefasige aansluiting 400/230 V met nuldraad worden de klemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aardingsdraad aangesloten op de aardingsklem ⊕.

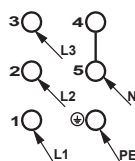
2N~



H05VV-F4G4
4 x 4 mm²

- 3** Voor een driefasige aansluiting 400/230 V met nuldraad worden de klemmen 4-5 overbrugd, worden de afzonderlijke fasedraden respectievelijk aangesloten op de klemmen 1, 2 en 3, wordt de nuldraad aangesloten op de overbrugde klemmen 4-5 en wordt de aardingsdraad aangesloten op de aardingsklem ⊕.

3N~



H05VV-F5G1,5
5 x 1,5 mm²

L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aardingsdraad

De pijlen in bovenstaande schema's geven aan waar de afzonderlijke kabeldraden moeten worden aangesloten.

**WAARSCHUWING!**

Als de voedingskabel van het apparaat beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een gekwalificeerde specialist.

Gebruik

Voor het eerste gebruik van het fornuis

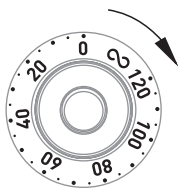
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, maak de lade leeg en reinig de oven om alle resten van beschermingsmiddelen te verwijderen.
- Haal alle accessoires uit de oven en reinig ze met warm water en een reinigingsmiddel.
- Schakel de mechanische ventilatie in of verlucht de ruimte door een raam te openen.
- Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten in conventionele stand op 250 °C en verwijder vervolgens alle verontreinigingen.
- Reinig de binnenkant van de oven zorgvuldig.

**OPMERKING:**

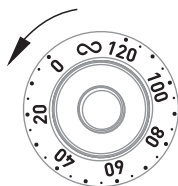
Reinig de binnenkant van de oven uitsluitend met warm water en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel.

Mechanische timer

De timer dient om de bereidingstijd van de elektrische oven te regelen. De timer kan worden ingesteld van 5 tot 120 minuten. Na afloop van de ingestelde tijd geeft de timer een geluidssignaal en schakelt die de oven automatisch uit. Instellen – draai de knop met de klok mee en stel de bereidingstijd in.



Wanneer de knop in de stand "0" staat, kan de oven niet worden ingeschakeld. Als u de oven zonder timer wilt gebruiken, moet de knop in stand ∞ staan.



**OPMERKING:**

Bij een instelling tussen 5 en 10 minuten moet de timerknop eerst een kwartslag worden gedraaid voordat de gewenste bereidingstijd wordt ingesteld.

Gebruik van de vitrokeramische kookplaat

Voor informatie over de verschillende soorten kookzones, zie het hoofdstuk "Kenmerken van het apparaat".

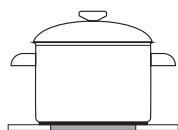
Keuze van de pan

Kies een pan waarvan de grootte en de vorm van de bodem ongeveer overeenkomen met het oppervlak van de kookzone. **Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.** Zorg ervoor dat het deksel goed op de pan past en dat de pan centraal op de kookzone wordt geplaatst. Wij raden aan pannen met een vlakke en dikke bodem te gebruiken.

Verontreinigingen op de kookzones en op de pannen verhinderen een optimale warmteoverdracht.

**OPGELET!**

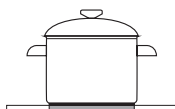
Het is verboden pannen met een beschadigde of scherpe bodem te gebruiken, aangezien deze de kookplaat kunnen beschadigen.



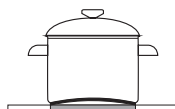
ONJUIST



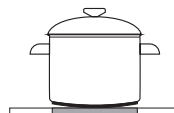
ONJUIST



JUIST



ONJUIST



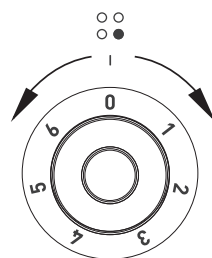
ONJUIST

Keuze van het vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert naargelang de kookzones. Om het verwarmingsvermogen te wijzigen, draai de knop naar links of naar rechts.

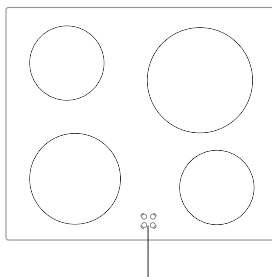
Standen van de knop

- 0 Uit
- 1 Minimum, gerechten opwarmen
- 2 Groenten laten sudderen, langzaam koken
- 3 Soepen bereiden, grote hoeveelheden voedsel koken
- 4 Langzaam bakken
- 5 Vlees en vis bruinen
- 6 Maximum, snelle opwarming, snel koken, snel bakken

**Restwarmte-indicator**

Tijdens het koken bereikt het glas een hoge temperatuur. De restwarmte-indicator gaat branden om aan te geven dat de kookzone heet is; deze dooft wanneer de temperatuur onder 50 °C daalt en de gebruiker het oppervlak opnieuw zonder risico op verbranding kan aanraken. Opmerking: De restwarmte die gedurende ongeveer 5 tot 10 minuten na het koken

behouden blijft, kan worden gebruikt om gerechten op te warmen, warm te houden of een bereiding af te werken.



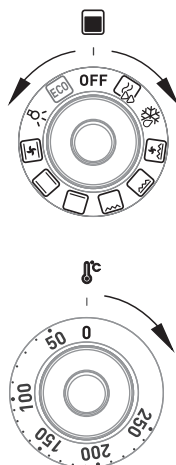
Restwarmte-
indicatoren

De oven gebruiken

Voor de technische gegevens van de oven, zie het hoofdstuk “Kenmerken van het apparaat”.

Oven met heteluchtstelsysteem (met ventilator)

De oven kan worden verwarmd met onder- en bovenwarmte en met een grill. Voor het gebruik van de oven beschikt u over een functiekeuzeknop – draai de schakelaar naar de gewenste functie – en over temperatuurregelknoppen – stel de knop in op de gewenste temperatuur.



Uitschakelen – zet beide knoppen op **0 / UIT**.



OPMERKING:

De oven begint pas op te warmen nadat een functie en een temperatuur zijn geselecteerd.

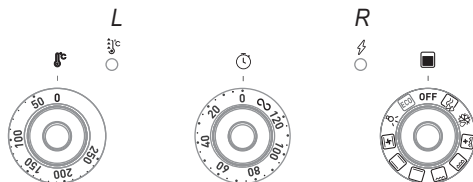
Standen van de ovenfunctieknop

OFF	Nulstand
	Snel voorverwarmen Onderste en bovenste verwarmingselementen, grill en ventilator ingeschakeld. Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd.
	Ontdooien Alleen de ventilator werkt om snel ontdooien mogelijk te maken.
	Geventileerde supergrill Met deze functie kan de bereiding worden versneld, kunnen grote hoeveelheden voedsel worden bereid en wordt de smaak van de gerechten verbeterd.
	Versterkte grill (grill en bovenste verwarmingselement) Met de functie "versterkte grill" kan worden gegrild waarbij tegelijkertijd het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt. Een hogere temperatuur wordt bereikt in het bovenste gedeelte van de oven, zodat grotere hoeveelheden kunnen worden bereid en gerechten beter kunnen bruinen.
	Enkelvoudige grill Met deze functie kunnen dunne gerechten die in het midden van de oven zijn geplaatst worden gegrild.
	Onderwarmte Met deze functie wordt alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. Deze functie maakt bijkomende verwarming van de bodem van gebak of taarten mogelijk.
	Conventionele stand Met deze functie kunnen gerechten op één niveau worden bereid.
	Conventionele stand met ventilator Deze functiecombinatie maakt het onder andere gemakkelijker om pizza's te bakken.
	Ovenverlichting Wanneer de knop op deze functie wordt geplaatst, wordt alleen de ovenverlichting ingeschakeld.
	ECO-bereidingsstand Met deze functie worden gerechten op geoptimaliseerde wijze verwarmd om energie te besparen. De bereidingstijd kan worden verlengd. In deze stand blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Controlelampjes

Wanneer de oven is ingeschakeld, lichten twee controlelampjes op: een oranje lampje R en een rood lampje L. Het oranje lampje geeft aan dat de oven is ingeschakeld. Het rode lampje dooft zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Als in het recept staat dat het

gerecht in een voorverwarmde oven moet worden geplaatst, wacht dan totdat het rode lampje voor de eerste keer uitgaat. Tijdens de bereiding zal het lampje regelmatig aan- en uitgaan (om de temperatuur in de oven constant te houden). Het oranje lampje brandt ook wanneer de gebruiker de functie "Onafhankelijke ovenverlichting" selecteert.



De grill gebruiken

Gerechten worden gegrild door infraroodstralen die worden uitgestraald door het gloeiende grillelement. Om de grill in te schakelen, moet u:

- De knop op een van de volgende standen draaien:
- De oven gedurende ongeveer 5 minuten voorverwarmen (met gesloten ovendeur).
- De lekbak met het gerecht op het overeenkomstige niveau plaatsen. Als u het draaispit gebruikt, plaats de lekbak op een niveau onder het draaispit om het afdruipende vet op te vangen.
- Sluit de ovendeur.

Voor de temperaturen die overeenkomen met het gebruik van de grill, zie "Bakken in de oven – praktische tips".



OPMERKING:

- Houd de ovendeur tijdens het gebruik van de grill gesloten.
- Tijdens het gebruik van de grill kunnen de toegankelijke delen van de oven heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

Bakken in de oven – praktische tips

Gebak

- Voor het bereiden van gebak raden wij aan de met het apparaat meegeleverde lekbak te gebruiken of de bakplaat die op het rooster wordt geplaatst.
- U kunt ook bakvormen en lekbakken gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn. Deze moeten op het rooster worden geplaatst. Voor gebak raden wij aan zwarte bakplaten te gebruiken, omdat deze de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.
- Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen. Bij gebruik van andere functies moet de oven wel worden voorverwarmd voordat het gebak wordt ingebracht.
- Voordat u het gebak uit de oven haalt, controleer de gaarheid met een houten prikker (wanneer het deeg gaar is, komt de prikker droog en schoon uit het gebak).

- Het is aanbevolen het gebak na het uitschakelen van de oven nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan; de baktemperatuur bij gebruik van de heteluchtfunctie ligt ongeveer 20 tot 30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van het bovenste en onderste verwarmingselement).
- De aanwijzingen in onderstaande baktabel zijn benaderend; elke gebruiker kan deze aanpassen op basis van eigen ervaring en culinaire voorkeuren.
- Als de aanbevolen informatie in het receptenboek sterk afwijkt van de waarden in deze gebruiksaanwijzing, volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Vlees bakken en braden

- De oven is bestemd voor de bereiding van stukken vlees met een gewicht van meer dan 1 kg. Wij raden aan kleinere porties op de kookplaat te bereiden.
- Wij raden het gebruik aan van hittebestendige schalen. Ook de handgrepen moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij gebruik van een rooster of draaispit raden wij aan op het onderste niveau een lekbak met een kleine hoeveelheid water te plaatsen.
- Normaal gesproken moet het vlees minstens één keer halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid. Het braadstuk moet ook worden overgoten met braadvocht of met warm gezouten water. Besprenkel het braadstuk niet met koud water.

ECO-bereidingsstand

- Bij gebruik van de ECO-stand wordt het bakproces geoptimaliseerd door een specifiek programma dat energie bespaart tijdens de bereiding van gerechten.
- De bereidingstijd wordt niet verkort door een hogere temperatuur in te stellen; voorverwarmen van de oven vóór de bereiding is niet nodig.
- Wijzig tijdens het bereidingsproces de temperatuurstelling niet en open de ovendeur niet.

Aanbevolen instellingen bij gebruik van de ECO-bereidingsstand

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Gratin	Tijd (min.)
Cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Traditionele taart	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Gratin	Tijd (min.)
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100
Cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Muffins		155 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Pizza		220 - 240 ⁽¹⁾	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worsten		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groente		190 - 210	2	40 - 50
Groente		170 - 190	3	40 - 50

* ovendeur met dubbele beglazing

Tenzij anders vermeld, gelden de tijden voor een niet-voorverwarmde oven. Verkort de tijden met ongeveer 5 tot 10 minuten bij een voorverwarmde oven.

⁽¹⁾ Oven leeg voorverwarmen

⁽²⁾ De tijden gelden voor producten in kleine bakvormen



OPGELET!

De parameters in de tabel zijn uitsluitend indicatief en kunnen worden aangepast volgens uw eigen ervaring en voorkeuren.

Testgerechten. Overeenkomstig norm EN 60350-1.

Bakken van gebak

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd ⁽²⁾ (min.)
Kleine gebakjes	Bakplaat	3		160 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
	Bakplaat	3		155 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
Zanddeeg (repen)	Bakplaat	3		150 - 160 ⁽¹⁾	30 - 40 ⁽²⁾
	Bakplaat	3		150 - 170 ⁽¹⁾	25 - 35 ⁽²⁾
Vetvrije biscuit	Rooster + zwart gecoate bakvorm Ø 26 cm	3		170 - 180 ⁽¹⁾	30 - 45 ⁽²⁾
Appeltaart	Rooster + twee zwart gecoate bakvormen Ø 20 cm	2		180 - 200 ⁽¹⁾	50 - 70 ⁽²⁾
		De bakvormen werden diagonaal op het rooster geplaatst: rechts achteraan, links vooraan			

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

⁽²⁾ Tenzij anders vermeld, gelden de tijden voor een niet-voorverwarmde oven. Verkort de tijden met ongeveer 5 tot 10 minuten bij een voorverwarmde oven.

Grillstand

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Geroosterd witbrood	Rooster	4		250 (220*) ⁽¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 (220*) ⁽²⁾	2 - 3
Runderhamburgers	Rooster + braadslede (om druijpvocht op te vangen)	4 - rooster 3 - braadslede		250 (220*) ⁽¹⁾	1e zijde 10 - 15 2e zijde 8 - 13

* ovendeur met dubbele beglazing

^[1] Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten voor, gebruik de functie voor snel voorverwarmen niet.

^[2] Verwarm de lege oven gedurende 8 minuten voor, gebruik de functie voor snel voorverwarmen niet.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Hele kip	Rooster + braadslede (om druipvocht op te vangen)	2 – rooster 1 – braadslede		180 - 190	70 - 90
	Rooster + braadslede (om druipvocht op te vangen)	2 – rooster 1 – braadslede		180 - 190	80 - 100

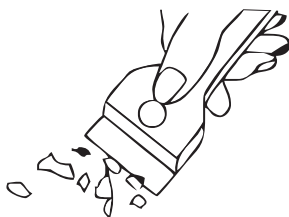
Tenzij anders vermeld, gelden de tijden voor een niet-voorverwarmde oven. Verkort de tijden met ongeveer 5 tot 10 minuten bij een voorverwarmde oven.

Reiniging en onderhoud

- Om de levensduur van het fornuis te verlengen, moet de gebruiker het apparaat correct onderhouden volgens de aanbevelingen van de fabrikant.
- **Voordat u met de reiniging begint, moet het fornuis van de elektrische voeding worden losgekoppeld en moet u controleren of alle knoppen in de stand "OFF" / "0" staan. Reinig de kookplaat pas wanneer de restwarmte-indicator is gedoofd.**

Vitrokeramische kookplaat

- De kookplaat moet systematisch na elk gebruik worden gereinigd. Voor zover mogelijk raden wij aan de kookplaat te reinigen wanneer deze nog lauw is (nadat de restwarmte-indicator is gedoofd). Voorkom sterke vervuiling van de kookplaat en vermijd in het bijzonder het inbranden van overgekookte vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeders met schurende bestanddelen, schuurpasta's, slijpstenen, puimstenen, metalen sponsjes, etc. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat en onherstelbare schade veroorzaken.
- Gebruik voor het verwijderen van vastgekoekte verontreinigingen op de kookplaat de met het apparaat meegeleverde schraper. Let erop dat het frame van de keramische kookplaat niet wordt beschadigd.



Schraper voor kookplaten

**OPMERKING!**

Voordat u de schraper opbergt, moet u het scherpe gedeelte altijd in de schraper terugschuiven (druk hiervoor eenvoudig met de duim op het uitstekende deel). Ga voorzichtig te werk – risico op verwondingen – houd buiten het bereik van kinderen.

- Wij raden het gebruik aan van milde, geschikte reinigingsmiddelen, zoals vloeistoffen en emulsies die vet verwijderen. In het bijzonder bevelen wij speciale reinigings- en onderhoudsproducten voor vitrokeramische apparaten aan. Wij raden ook het gebruik aan van warm water met een reinigingsmiddel.
- Gebruik voor de reiniging een zachte en delicate doek die goed vocht opneemt.
- De vitrokeramische kookplaat moet na elke reiniging zorgvuldig worden gedroogd.
- Let er vooral op dat de vitrokeramische kookplaat niet wordt beschadigd en dat er geen diepe krassen of barsten ontstaan door stoten van metalen deksels of andere voorwerpen met scherpe randen.

**BELANGRIJK!**

- Voor onderhoud en verzorging van het apparaat is het verboden schurende producten te gebruiken.
- Gebruik voor het reinigen van het bedieningspaneel uitsluitend warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen.

Oven

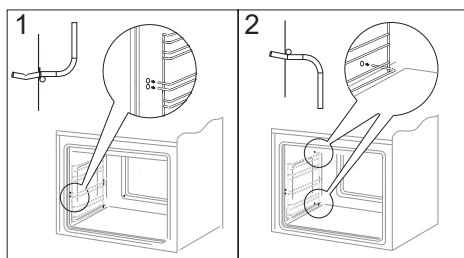
- Reinig de oven wanneer deze nog lauw is.
- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd. Voor een beter zicht reinig de oven terwijl de verlichting is ingeschakeld.

- Reinig de binnenkant van de oven uitsluitend met warm water en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel.
- Na het reinigen moet de oven zorgvuldig worden drooggewreven.

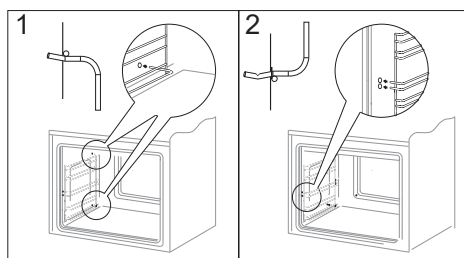
**OPMERKING!**

Gebruik voor het reinigen en onderhouden van de glazen deuren geen schurende producten.

- De inschuifrails van de oven kunnen eenvoudig worden verwijderd. Om ze te reinigen, til de voorste haak van de geleider op, trek deze licht naar buiten en verwijder vervolgens de achterste haak. Na het reinigen moeten de inschuifrails opnieuw in de bevestigingsopeningen worden geplaatst en moeten de haken worden vastgezet.



De inschuifrails verwijderen



- De oven is uitgerust met wanden die zijn bekleed met een speciale zelfreinigende emailaag. Dankzij deze emailaag worden verontreinigingen, vetten en bakresten automatisch verwijderd, op voorwaarde dat ze niet zijn uitgedroogd of ingebrand. Om langdurige reiniging door katalyse te vermijden,

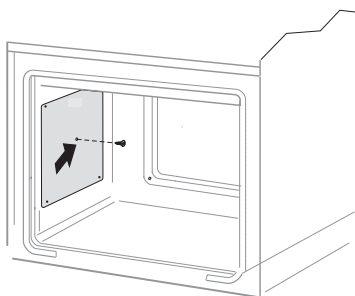
moeten voedselresten en vet zo snel mogelijk worden verwijderd voordat ze uitdrogen of inbranden. Om de zelfreiniging van de oven uit te voeren, laat de oven gedurende 1 uur werken op een temperatuur van 250 °C. Bij lichte vervuiling kan de duur worden verkort.

Tijdens de reiniging kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij normaal gebruik. Houd kinderen uit de buurt.



BELANGRIJK!

Reiniging door katalyse verbruikt veel energie; daarom raden wij aan overtollige spatten te verwijderen voordat deze functie wordt gestart. Als de gebruiker merkt dat de katalytische geëmailleerde platen minder efficiënt worden, kunnen deze via de servicedienst worden vervangen. Als u kiest voor een traditionele reinigingsmethode, houd er dan rekening mee dat de zelfreinigende emailaag niet bestand is tegen wrijving; gebruik daarom geen schurende reinigingsmiddelen of harde doeken.

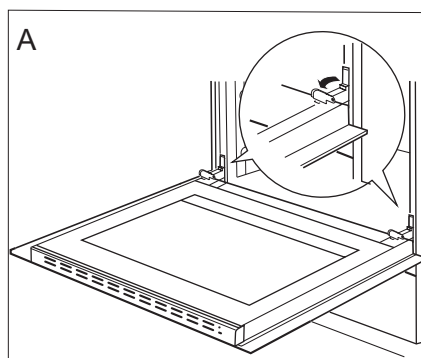


De katalytische wanden verwijderen

Verwijderen van de deur

- Om de binnenkant van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd. Open hiervoor de deur en klap de borging van het scharnier omhoog (afb. A). Sluit vervolgens de deur lichtjes tot aan de aanslag, til de deur op en trek deze naar voren om ze te verwijderen.

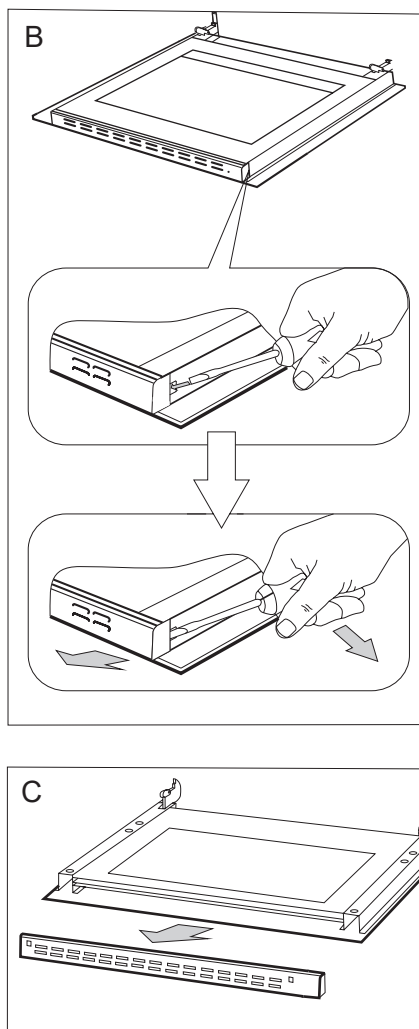
- Om de deur na het reinigen terug te plaatsen, voer dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde uit. Bij het terugplaatsen van de deur moet erop worden gelet dat de bevestiging correct in de uitsparing van het scharnier wordt geplaatst. Na het monteren van de deur moet het beveiligingselement opnieuw naar beneden worden geklapt en **goed worden vastgezet**. Wanneer dit element zich niet in de juiste positie bevindt, kan het scharnier beschadigd raken bij het sluiten van de deur.



Verplaatsen van de
scharnierbeveiligingen

Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de bovenste sierlijst van de deur los met een platkopschroevendraaier door deze voorzichtig aan de zijkanten omhoog te lichten (afb. B).
2. Verwijder de bovenste sierlijst van de deur (afb. B, C).

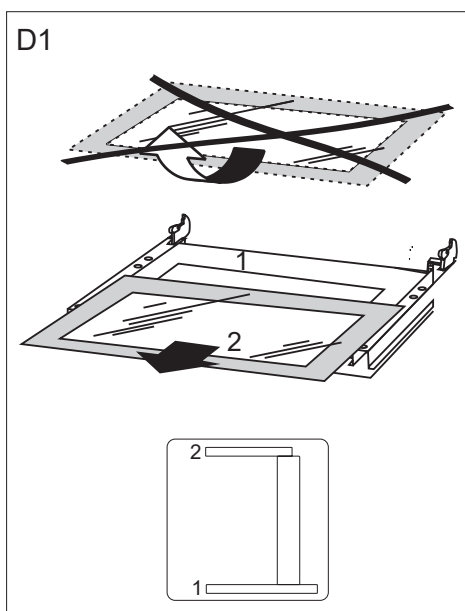


3. Maak de binnenruit los uit haar bevestiging (aan de onderzijde van de deur). Neem de binnenruit eruit (afb. D1).
4. Reinig de ruit met warm water en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel.
- Het terugplaatsen van de ruit gebeurt in omgekeerde volgorde van de demontage. De gladde zijde moet zich bovenaan bevinden.

**OPGELET!**

De bovenste sierlijst mag niet gelijktijdig aan beide zijden van de deur worden ingedrukt.

- Om de bovenste sierlijst van de deur correct te plaatsen, moet eerst het linkeruiteinde van de sierlijst op de deur worden geplaatst. Druk vervolgens het rechteruiteinde aan totdat een “klik” hoorbaar is. Druk vervolgens de sierlijst aan de linkerzijde aan totdat een “klik” hoorbaar is.

**De halogeenlamp van de ovenverlichting vervangen**

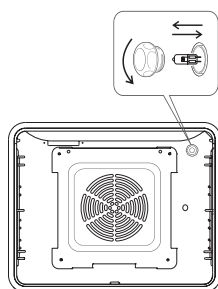
Om het risico op elektrische schokken te vermijden, moet vóór het vervangen van de halogeenlamp worden gecontroleerd of het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de elektrische voeding.

- Zet alle knoppen op **OFF / 0** en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Schroef het afdekkapje los, reinig het en droog het zorgvuldig af.

- Verwijder de halogeenlamp met behulp van een doek of papier. Indien nodig moet de halogeenlamp worden vervangen door een nieuwe:”

- 1.Spanning 230 V
- 2.Vermogen 25 W
- 3.G9.

- Plaats de halogeenlamp nauwkeurig in de fitting.
- Bevestig het afdekkapje.



Probleemoplossing

Neem in geval van een storing de volgende maatregelen:

- Schakel alle functies van het fornuis uit.
- Onderbreek de elektrische voeding.
- De gebruiker kan echter bepaalde problemen zelf oplossen volgens onderstaande aanwijzingen; controleer daarom eerst de punten in onderstaande tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst of een andere hersteldienst.

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	• Stroomuitval	• Controleer in de zekeringkast de overeenkomstige zekering en vervang deze indien ze is doorgeslagen
De verlichting van de oven werkt niet	• Lamp losgeraakt of beschadigd	• Vervang de defecte lamp (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

Als het probleem aanhoudt, onderbreek dan de elektrische voeding en meld de storing.



OPGELET!

.Alle herstellingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Descripción del aparato
Características del aparato
Datos técnicos
Ficha del producto
Información sobre el producto

B

Utilización del aparato

Instalación
Uso
Cocción en el horno: consejos prácticos
Platos de prueba. De conformidad con la norma EN 60350-1.

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Descripción del aparato

- A** Temporizador mecánico
- B** Mando de regulación de la temperatura del horno
- C** Mando de los programas del horno
- D** Mando de zona de la placa de cocción
- E** Mando de zona de la placa de cocción
- F** Mando de zona de la placa de cocción
- G** Mando de zona de la placa de cocción
- H** Indicador del termostato L
- I** Indicador de funcionamiento del horno R
- J** Placa de cocción vitrocerámica
- K** Asa de la puerta del horno

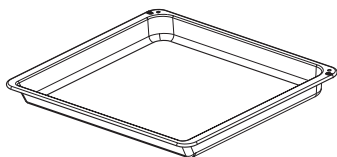
Características del aparato

Esta tabla le permitirá familiarizarse con los componentes de su cocina

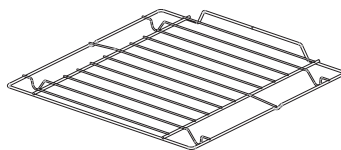
Placa de cocción	Diámetro	Potencia
Zona de cocción trasera izquierda	14,5 cm	1,2 kW
Zona de cocción delantera izquierda	18,0 cm	1,7 kW
Zona de cocción trasera derecha	21,0 cm	2,1 kW
Zona de cocción delantera derecha	14,5 cm	1,2 kW

Horno	Potencia
Resistencia superior	0,9 kW
Resistencia inferior	1,1 kW
Resistencia de la parrilla	1,5 kW

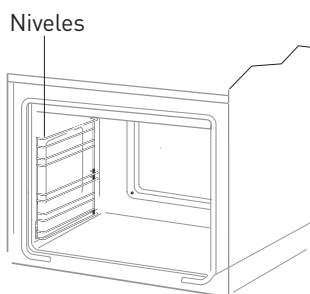
Equipamiento de la cocina



Bandeja de horno



Parrilla



Datos técnicos

Tensión nominal:	230 V~, 50 Hz
Potencia nominal:	9,7 kW
Placa vitrocerámica:	6,2 kW
Dimensiones de la cocina (altura / anchura / profundidad):	85 / 60 / 60 cm
Consumo eléctrico en modo espera [W]:	-
Consumo eléctrico en modo apagado [W]:	0,0
Consumo eléctrico en modo espera con conexión a la red [W]:	-
Tiempo de transición automática al modo espera/apagado [min]:	-

El producto cumple con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-6, vigentes en la Unión Europea. Los datos sobre el etiquetado energético de los hornos eléctricos se indican de conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos datos se refieren a cargas estándar con las siguientes funciones activadas: elementos calefactores inferior y superior (modo convencional) y calentamiento asistido por ventilador (si estas funciones están disponibles).

La clase de eficiencia energética se define en función de las prestaciones del producto, según el orden de prioridad siguiente:

Convección forzada ECO (circulación de aire + ventilador)



ECO

Convección forzada ECO (elemento calefactor inferior + superior + grill + ventilador)



Modo convencional ECO (elemento calefactor inferior + superior)



ECO

Para determinar el consumo de energía, desmonte las correderas telescópicas (si el producto cuenta con este equipamiento).

Declaración del fabricante:

El fabricante declara que este producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva sobre baja tensión 2014/35/CE
- Directiva sobre compatibilidad electromagnética 2014/30/CE
- Directiva sobre diseño ecológico 2009/125/CE

Por lo tanto, el producto lleva el marcado correspondiente **CE** y ha obtenido una declaración de conformidad que se ha puesto a disposición de las autoridades de supervisión del mercado.

Ficha del producto

La información que figura en la ficha del producto se ha indicado de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014 de la Comisión, por el que se completa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado energético de hornos y campanas extractoras domésticas.

Marca:	Valberg
Identificación del modelo:	VC 60 4MC S 373P3
Índice de eficiencia energética:	95,1
Clase de eficiencia energética:	A
Consumo de energía por ciclo	
Modo convencional [kWh]:	0,99
Modo circulación de aire [kWh]:	0,78
Número de cavidades:	1
Fuente de calor:	Electricidad
Volumen de la cavidad [l]:	65

Se han aplicado los siguientes métodos de medición y cálculo, establecidos en las normas, con el fin de determinar el cumplimiento de los requisitos de diseño ecológico:

- EN 60350-1
- EN 60350-2

Información sobre el producto

La información sobre el producto se ha facilitado de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los hornos, las placas de cocción y las campanas extractoras domésticas.

Hornos domésticos

Identificación del modelo:	VC 60 4MC S 373P3
Tipo de horno:	Eléctrico
Peso del aparato [kg]:	47,90
Número de cavidades:	1
Fuente de energía por cavidad:	Electricidad
Volumen por cavidad V [l]:	65

Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) [kWh/ciclo]:	0,99
---	------

Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo circulación de aire por cavidad (energía eléctrica final) [kWh/ciclo]:	0,78
---	------

Índice de eficiencia energética por cavidad:	95,1
--	------

Placas eléctricas domésticas

Identificación del modelo:	VC 60 4MC S 373P3
----------------------------	-------------------

Tipo de placas de cocción:	Eléctricas
----------------------------	------------

Número de zonas y/o áreas de cocción:	4
---------------------------------------	---

Tecnología de calefacción:	Zonas de cocción convencionales
----------------------------	---------------------------------

	Del. izq.	Ø 18,0
--	-----------	--------

Para las zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado al Ø 5 mm más cercano:	Tras. izq.	Ø 14,5
---	------------	--------

Tras. der.	Ø 21,0
------------	--------

Del. der.	Ø 14,5
-----------	--------

Del. izq.	193,5
-----------	-------

Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg [Wh/kg]:	Tras. izq.	193,5
--	------------	-------

Tras. der.	193,5
------------	-------

Del. der.	193,5
-----------	-------

Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg de peso EC [Wh/kg]:	193,5
---	-------

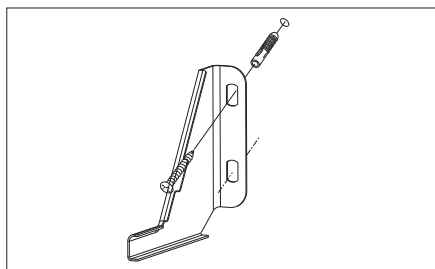
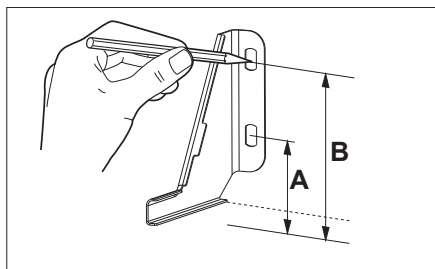
Instalación

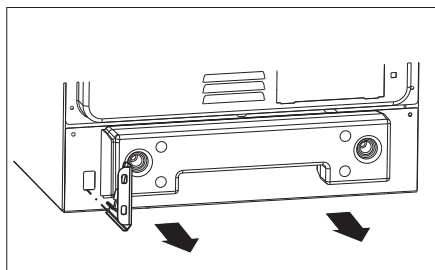
Diseño de la cocina

- Asegúrese de que la habitación en la que está instalada la cocina esté bien ventilada. Los elementos de control deben permanecer fácilmente accesibles.
- Los muebles para la instalación empotrada requieren el uso de revestimientos y adhesivos resistentes a temperaturas de 100 °C. De lo contrario, la superficie podría deformarse y el revestimiento, despegarse.
- Instale la cocina sobre una superficie rígida y plana.
- Las campanas extractoras deben instalarse siguiendo las recomendaciones de sus manuales de instrucciones.
- Antes de cada uso, hay que nivelar la cocina, lo cual es muy importante para que la grasa se distribuya de manera uniforme por la sartén.
Para nivelar el aparato con precisión, utilice las patas ajustables, a las que se accede tras retirar el cajón. La altura de las patas ajustables es de 5 mm.

Montaje del soporte antivuelco

- Para evitar que la cocina se vuelque, instale el soporte suministrado con el producto siguiendo estos pasos:
En la pared donde se vaya a instalar la cocina, taladre un orificio a 6,0 cm del suelo (A). A continuación, taladre un segundo orificio a 10,3 cm del suelo (B). Con los 2 tornillos y tacos suministrados, fije el soporte a la pared alineando los orificios del soporte con los que acaba de taladrar.





Conexión eléctrica

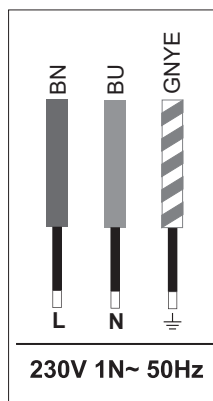


¡ADVERTENCIA!

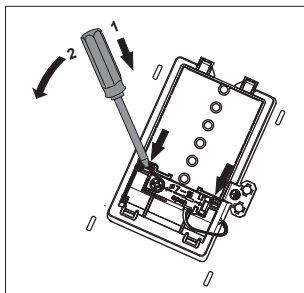
Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por un electricista debidamente cualificado y autorizado. No se debe realizar ninguna alteración ni modificación por cuenta propia del suministro eléctrico.

Instrucciones de instalación

El aparato viene configurado de fábrica para una alimentación de corriente alterna monofásica (230 V 1N ~ 50 Hz) y está equipado con un cable de conexión H05VV-F de 3 hilos y 4 mm² conectado al bloque de bornes. Los hilos del cable de conexión se identifican de la siguiente manera: hilo de fase L - BN - marrón; hilo neutro N - BU - azul; hilo de tierra PE - GNYE - amarillo y verde.



Puede configurar el aparato para una alimentación bifásica o trifásica (400/230 V) puenteando los terminales del bloque de bornes según la tabla y los esquemas de conexión que se muestran a continuación, en los puntos 2 y 3; a continuación, debe utilizar un cable de conexión especificado en la tabla en lugar del cable suministrado con el aparato. Utilice los puentes de conexión suministrados con el aparato. Para acceder al bloque de bornes, retire la tapa levantándola con un destornillador plano.



No olvide que el cable de conexión debe ser adecuado para el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

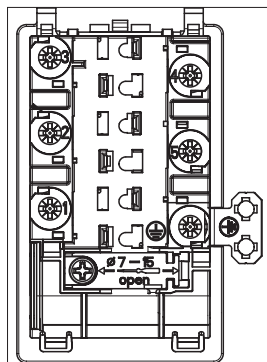
No suelde los extremos del cable. La cubierta del cable debe montarse en el dispositivo de alivio de tracción, apto para cables con un diámetro de entre 7 y 15 mm.



¡ADVERTENCIA!

- No olvide conectar el circuito de seguridad al borne de la caja de conexiones marcado con $\oplus$. La toma de corriente del aparato debe estar equipada con un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, es importante leer la información que figura en la placa de características y en el esquema de conexión.
- El instalador debe entregar al usuario el «Certificado de conexión eléctrica del aparato».

Si se conecta el aparato de forma distinta a la indicada en el esquema eléctrico, se puede dañar el aparato.



Esquema de conexiones

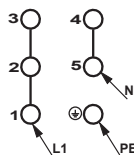
Advertencia: Tensión de los elementos calefactores:
230 V.

En caso de conexión, el hilo de tierra debe conectarse
al borne PE ⊕.

Tipo de cable de
conexión recomendado

1 En el caso de una conexión monofásica de 230 V con hilo neutro, los bornes 1-2-3 y 4-5 se puentean, y el hilo de tierra se conecta al borne de tierra ⊕.

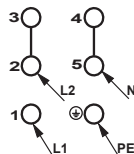
1N~



H05VV-F3G4
3 x 4 mm²

2 En una conexión bifásica de 400/230 V con hilo neutro, los bornes 2-3 y 4-5 se puentean, y el hilo de tierra se conecta al borne de tierra ⊕.

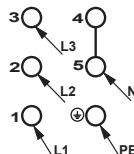
2N~



H05VV-F4G4
4 x 4 mm²

3 En una conexión trifásica de 400/230 V con hilo neutro, los bornes 4 y 5 se conectan en puente; los hilos de fase individuales se conectan a los bornes 1, 2 y 3, respectivamente; el hilo neutro se conecta a los bornes 4 y 5 en puente, y el hilo de tierra se conecta al borne de tierra ⊕.

3N~



H05VV-F5G1,5
5 x 1,5 mm²

L1, L2, L3: hilos de fase; N: hilo neutro; PE: hilo de tierra

Las flechas de los esquemas anteriores indican dónde debe conectar cada uno de los hilos del cable.

**¡ADVERTENCIA!**

Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o un especialista cualificado.

Uso**Antes de utilizar la cocina por primera vez**

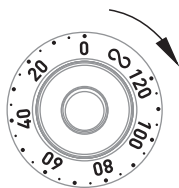
- Retire todos los elementos de embalaje, vacíe el cajón y limpie el horno para eliminar cualquier resto de los productos utilizados para protegerlo.
- Retire todos los accesorios del horno y límpielos con agua caliente y detergente.
- Encienda la ventilación mecánica o ventile abriendo una ventana.
- Caliente el horno en modo de convección natural a 250 °C durante unos 30 minutos y limpie cualquier resto de suciedad.
- Limpie bien el interior del horno.

**NOTA:**

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

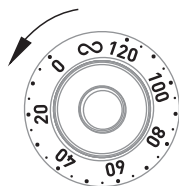
Temporizador mecánico

El temporizador sirve para controlar el tiempo de cocción en el horno eléctrico. El temporizador se puede ajustar a entre 5 y 120 minutos. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador emite una señal acústica y apaga automáticamente el horno. Programación: gire el mando en sentido horario y programe el tiempo de cocción.



Si el mando está en la posición «0», el horno no se encenderá.

Si desea utilizar el horno sin el temporizador, el mando debe estar en la posición ∞.



**NOTA:**

Para un tiempo de cocción de entre 5 y 10 minutos, es imprescindible empezar girando el botón del temporizador un cuarto de vuelta y, a continuación, seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Uso de la placa vitrocerámica

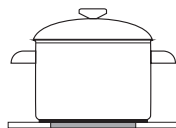
Para obtener información sobre los distintos tipos de zonas de cocción, consulte el capítulo «Características del aparato».

Elección del recipiente

Elija un recipiente cuyo tamaño y forma del fondo se correspondan aproximadamente con la superficie de la zona de cocción. **No se deben utilizar cacerolas con fondo cóncavo o convexo.** Asegúrese de que la tapa del recipiente se ajuste bien a su tamaño y de centrar el recipiente sobre la zona de cocción. Recomendamos utilizar recipientes de fondo plano y grueso. Cualquier acumulación de suciedad en las zonas de cocción y los recipientes impide aprovechar el calor de forma óptima.

**¡ATENCIÓN!**

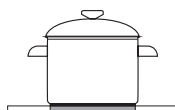
Está prohibido utilizar recipientes con un fondo dañado o afilado que puedan dañar la placa de cocción.



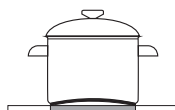
INCORRECTO



INCORRECTO



CORRECTO



INCORRECTO



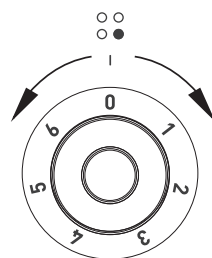
INCORRECTO

Elección de la potencia

La potencia de calentamiento varía según los hogares. Para cambiar la potencia de calentamiento, basta con girar el mando hacia la derecha o hacia la izquierda.

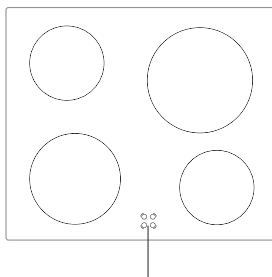
Posiciones del botón

- 0 Apagado
- 1 Mínimo, para calentar los platos
- 2 Cocinar las verduras a fuego lento
- 3 Cocinar sopas y grandes cantidades de comida
- 4 Fritura lenta
- 5 Dorar la carne y el pescado
- 6 Máximo, calentamiento rápido, cocción rápida, fritura rápida



Indicador de calor residual

Durante la cocción, el vidrio alcanza una temperatura elevada. El indicador de calor residual se enciende entonces para avisar al usuario de que la superficie está caliente; se apaga cuando la temperatura desciende por debajo de los 50 °C y el usuario puede volver a tocar la superficie sin riesgo de quemarse. Nota: El calor residual que se conserva durante unos 5 a 10 minutos al final de la cocción puede utilizarse para recalentar platos, mantenerlos calientes o incluso terminar de cocinarlos.



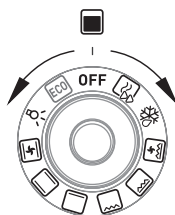
Indicadores de
calor residual

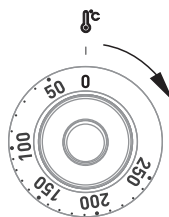
Uso del horno

Para obtener información técnica sobre el horno, consulte el capítulo «Características del aparato».

Horno con convección forzada (con ventilador)

El horno se puede calentar mediante calor superior e inferior, y mediante un grill. Para utilizar el horno, dispone de un mando de modo de funcionamiento (basta con girar el selector hasta la función deseada), así como de los mandos de regulación de la temperatura (hay que colocar el mando en la temperatura deseada).





Para apagarlo, coloque los dos botones en la posición **0 / OFF**.



NOTA:

El aumento de la temperatura solo se produce una vez que haya seleccionado una función y una temperatura.

Posiciones del botón de funciones del horno

OFF	Ajuste a cero
	Aumento rápido de la temperatura Los elementos calefactores inferior y superior, el grill y el ventilador están encendidos. Esta función permite precalentar rápidamente el horno.
	Descongelación Solo funciona el ventilador para permitir una descongelación rápida.
	Grill turbo con ventilación El uso de esta función permite acelerar la cocción, cocinar grandes cantidades de alimentos y potenciar el sabor de los platos.
	Grill reforzado (grill y resistencia superior) La función de «grill reforzado» permite asar utilizando al mismo tiempo la resistencia superior. En la parte superior del horno se alcanza una temperatura más alta, lo que permite cocinar cantidades mayores y dorar los alimentos.
	Grill simple Esta función permite asar alimentos poco gruesos colocados en el centro del horno.
	Resistencia inferior Esta función solo activa la resistencia de la base. Esta función permite hornear adicionalmente la base de tus pasteles o tartas.
	Convección natural Esta función permite cocinar los alimentos en un solo nivel.
	Convección natural ventilada Esta combinación de funciones permite cocinar, p. ej., pizzas con mayor facilidad.



Iluminación del horno

Cuando el mando está en esta posición, solo se enciende la luz del horno.

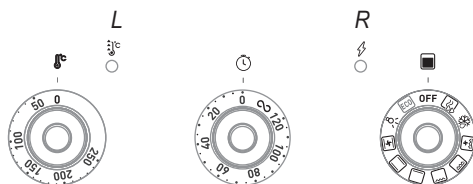


Modo de cocción ECO

Esta función permite calentar los platos de forma optimizada para ahorrar energía. El tiempo de cocción puede prolongarse. En esta posición, la luz del horno permanece apagada.

Indicadores de control

Cuando el horno está encendido, se encienden dos indicadores: uno naranja (R) y otro rojo (L). El indicador naranja indica que el horno está encendido. El indicador rojo se apaga cuando el horno alcanza la temperatura indicada. Si la receta señala que hay que meter el plato en el horno ya precalentado, espere a que el indicador rojo se apague una primera vez. Durante la cocción, el indicador se apagará y se encenderá periódicamente (para mantener estable la temperatura del horno). El indicador naranja también se enciende si el usuario selecciona la función «Iluminación independiente del horno».



Uso del grill

Los platos se cocinan mediante rayos infrarrojos emitidos por la resistencia incandescente del grill. Para encender el grill, proceda del siguiente modo:

- Gire el mando a una de las siguientes posiciones:
- Precaliente el horno durante unos 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
- Coloque la bandeja de horno con el plato en el nivel correspondiente. Si utiliza el asador, coloque la bandeja de horno en un nivel situado debajo del asador para recoger la grasa que caiga.
- Cierre la puerta del horno.

Para conocer las temperaturas adecuadas para utilizar el grill, consulte «Cocción en el horno: consejos prácticos».



NOTA:

- Cuando utilice el grill, procure cerrar bien la puerta del horno.
- Cuando se utiliza el grill, las partes accesibles del horno pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Mantenga lejos a los niños.

Cocción en el horno: consejos prácticos

Pasteles

- Para preparar pasteles y tartas, le recomendamos utilizar la bandeja de horno suministrada con el aparato o una bandeja de pastelería colocada sobre la parrilla.
- También se pueden utilizar moldes y bandejas de horno comprados en tiendas. Hay que colocarlos sobre la parrilla. Para los pasteles, le recomendamos utilizar bandejas de horno negras, ya que conducen mejor el calor y acortan el tiempo de cocción.
- Si utiliza la función de circulación de aire, no es necesario precalentar el horno. Por contra, es necesario precalentarlo antes de introducir pasteles.
- Antes de sacar los pasteles del horno, hay que comprobar si están bien cocidos con un palillo de madera (si la masa está cocida, al introducir el palillo en el pastel, este saldrá seco y limpio).
- Se recomienda dejar el pastel o la tarta en el horno, una vez apagado, durante unos 5 minutos, ya que la temperatura de cocción con la función de circulación de aire es aproximadamente entre 20 y 30 grados inferior a la de una cocción convencional (uso de las resistencias superior e inferior).
- Las indicaciones de la tabla de cocción que figura a continuación son aproximadas y cada usuario puede modificarlas según su experiencia y sus preferencias culinarias.
- Si la información que figura en el libro de recetas difiere considerablemente de los valores indicados en este manual de instrucciones, siga las instrucciones del manual.

Cocción y asado de carnes

- El horno está diseñado para preparar porciones de carne de más de 1 kg. Recomendamos preparar porciones más pequeñas en la placa de cocción.
- Recomendamos utilizar recipientes resistentes al calor. Si tienen asideros, estos deberán ser también resistentes a altas temperaturas.
- Si se utiliza una parrilla o un asador, recomendamos colocar en el nivel inferior una bandeja con un poco de agua.
- Normalmente, la carne debe darse la vuelta al menos una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. El asado también debe rociarse con su propia salsa o con agua caliente salada. No hay que rociar el asado con agua fría.

Modo de cocción ECO

- Al utilizar el modo ECO, la cocción se optimiza mediante un programa específico que se activa para ahorrar energía durante la preparación de los platos.
- El tiempo de cocción no se reducirá aunque se aumente la temperatura, por lo que no es necesario precalentar el horno antes de cocinar.
- Durante el proceso de cocción, asegúrese de no modificar el ajuste de temperatura ni de abrir la puerta.

Ajustes recomendados al utilizar el modo de cocción ECO

Tipo de pastel o plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)
Bizcocho	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarta tradicional	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Ternera	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Cerdo	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	 ECO	180 - 200	2	80 - 100
Bizcocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Muffins		155 - 170 ⁽¹⁾	3	25 - 40 ⁽²⁾
Pizza		220 - 240 ⁽¹⁾	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Ternera		225 - 250	2	120 - 150
Cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Verduras		190 - 210	2	40 - 50
Verduras		170 - 190	3	40 - 50

* Puerta del horno con dos cristales

Salvo que se indique lo contrario, los tiempos se refieren a un horno sin precalentar. Reduzca el tiempo de cocción entre 5 y 10 minutos si el horno está precalentado.

⁽¹⁾ Precalentar el horno sin nada dentro

⁽²⁾ Los tiempos de cocción se indican para productos en moldes pequeños



¡ATENCIÓN!

Los parámetros que figuran en la tabla son orientativos y pueden modificarse en función de tu propia experiencia y preferencias.

Platos de prueba. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Horneado de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de cocción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción ⁽²⁾ (min)
Pastelitos	Bandeja para pan	3		160 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
	Bandeja para pan	3		155 - 170 ⁽¹⁾	25 - 40 ⁽²⁾
Masa quebrada (tiras)	Bandeja para pan	3		150 - 160 ⁽¹⁾	30 - 40 ⁽²⁾
	Bandeja para pan	3		150 - 170 ⁽¹⁾	25 - 35 ⁽²⁾
Bizcocho genovés sin grasa	Parrilla + molde para tartas con revestimiento negro, Ø 26 cm	3		170 - 180 ⁽¹⁾	30 - 45 ⁽²⁾
Tarta de manzana	Parrilla + dos moldes de tarta recubiertos de negro, Ø 20 cm	2 Moldes colocados en la parrilla en diagonal: el de la derecha, atrás, y el de la izquierda, delante		180 - 200 ⁽¹⁾	50 - 70 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Precaliente el horno sin nada dentro, no utilice la función de recalentamiento rápido.

⁽²⁾ Salvo que se indique lo contrario, los tiempos se refieren a un horno sin precalentar. Reduzca el tiempo de cocción entre 5 y 10 minutos si el horno está precalentado.

Modo grill

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de cocción	Temperatura (°C)	Duración (min)
Pan blanco tostado	Parrilla	4		250 (220*) ⁽¹⁾	1,5 - 2,5
	Parrilla	4		250 (220*) ⁽²⁾	2 - 3
Hamburguesas de ternera	Parrilla + bandeja para asados (para recoger los jugos)	4 - grill 3 - bandeja para asados		250 (220*) ⁽¹⁾	Lado 1: 10 - 15 Lado 2: 8 - 13

* Puerta del horno con dos cristales

⁽¹⁾ Precaliente el horno sin nada dentro encendiéndolo durante 5 minutos, no utilice la función de recalentamiento rápido.

⁽²⁾ Precaliente el horno sin nada dentro encendiéndolo durante 8 minutos, no utilice la función de recalentamiento rápido.

Cocción

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de cocción	Temperatura (°C)	Duración (min)
Pollo entero	Parrilla + bandeja para asados (para recoger los jugos)	2 - grill 1 - bandeja para asados		180 - 190	70 - 90
	Parrilla + bandeja para asados (para recoger los jugos)	2 - grill 1 - bandeja para asados		180 - 190	80 - 100

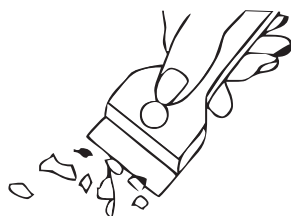
Salvo que se indique lo contrario, los tiempos se refieren a un horno sin precalentar. Reduzca el tiempo de cocción entre 5 y 10 minutos si el horno está precalentado.

Limpieza y mantenimiento

- Para prolongar la vida útil de la cocina, el usuario debe realizar un mantenimiento adecuado siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- **Antes de proceder a la limpieza, hay que desconectar la cocina de la red eléctrica y asegurarse de que todos los mandos estén en la posición «OFF» / «0». Limpie la placa de cocción solo cuando se haya apagado el indicador de calor residual.**

Placa vitrocerámica

- La placa debe limpiarse sistemáticamente después de cada uso. Siempre que sea posible, recomendamos limpiar la placa cuando esté tibia (con el indicador de calor residual apagado). Evite que la placa de cocción se ensucie demasiado y que se quemen los líquidos que se hayan derramado.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, como polvos para fregar que contengan agentes abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, esponjas de acero, etc. Pueden rayar la superficie de la placa de cocción y provocar daños irreversibles.
- Para limpiar la suciedad adherida a la placa, utilice el rascador suministrado con el aparato. Procure no dañar el marco de la placa cerámica.



Rascador para cocinas

**¡NOTA!**

Antes de guardar el rascador, introduzca siempre el borde afilado hacia el interior del rascador (basta con presionar la parte saliente con el pulgar). Manipular con cuidado: riesgo de lesiones; mantener fuera del alcance de los niños.

- Recomendamos utilizar productos de limpieza suaves y adecuados, como líquidos y emulsiones que eliminen la grasa. En particular, recomendamos el uso de productos específicos para la limpieza y el mantenimiento de las placas vitrocerámicas. También recomendamos utilizar agua caliente con un detergente.
- Para la limpieza, utilice un paño suave y delicado que absorba bien la humedad.
- La placa vitrocerámica debe secarse bien después de cada limpieza.
- Procure, sobre todo, no dañar la placa vitrocerámica, ni provocar arañazos profundos ni esquivirlas a causa de impactos con tapas metálicas u otros objetos con bordes afilados.

**¡IMPORTANTE!**

- Para el cuidado y mantenimiento del aparato, está prohibido utilizar productos abrasivos.
- Para limpiar el panel de control, utilice únicamente agua caliente con una pequeña cantidad de lavavajillas o de limpiacristales. No utilice productos abrasivos.

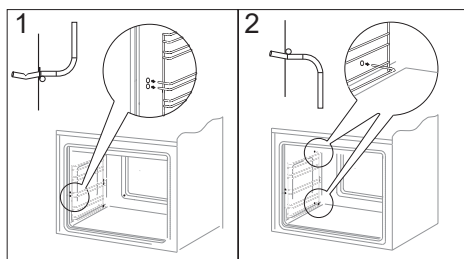
Horno

- Limpie el horno cuando aún esté tibio.
- El horno debe limpiarse después de cada uso. Para ver mejor, limpie el horno con la luz encendida.
- Limpie el interior del horno únicamente con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente.
- Después de limpiar el horno, hay que secarlo bien.

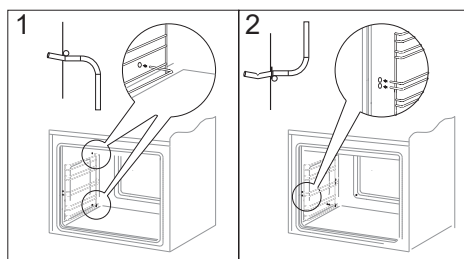
**¡NOTA!**

Para limpiar y mantener las puertas acristaladas, no utilice productos abrasivos.

- Los rieles del horno se desmontan fácilmente. Para limpiarlos, levante el gancho delantero de la corredera, sepárelo ligeramente y retire el gancho trasero. Una vez limpios los rieles, hay que volver a colocarlos en los orificios de fijación e introducir los ganchos.



Desmontaje de los rieles



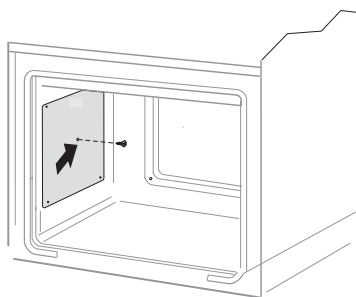
- El horno cuenta con un conjunto de paredes recubiertas de un esmalte especial autolimpiante. Gracias a este esmalte, la suciedad, la grasa o los restos de comida se eliminarán automáticamente siempre que no estén secos o carbonizados. Para evitar una limpieza prolongada del horno por catálisis, los restos de comida y la grasa deben limpiarse lo antes posible, antes de que se sequen o se quemen. Para realizar la autolimpieza del horno, déjelo encendido durante 1 hora y ajuste la temperatura a 250 °C. Si la suciedad no es mucha, se puede acortar la duración.

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



¡IMPORTANTE!

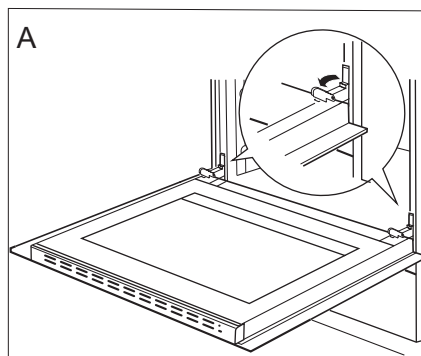
La limpieza por catálisis consume mucha energía; por eso recomendamos eliminar las salpicaduras excesivas antes de activar esta función. Si el usuario observa una disminución del rendimiento de las placas de esmalte catalítico, puede sustituirlas acudiendo al servicio técnico. Si opta por un método de limpieza tradicional, recuerde que el esmalte autolimpiante no es resistente a la fricción, por lo que no debe utilizar productos de limpieza abrasivos ni paños ásperos.



Desmontaje de las paredes catalíticas

Cómo quitar la puerta

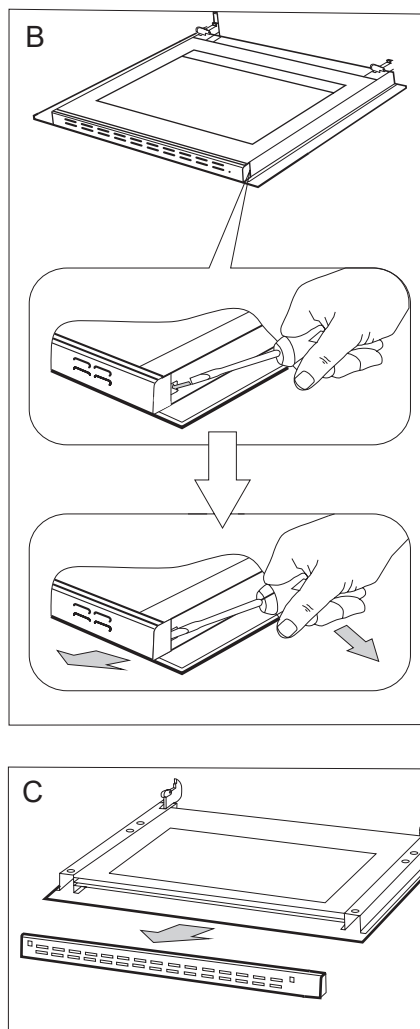
- Para facilitar la limpieza del interior del horno, se puede desmontar la puerta. Para ello, abra la puerta y levante la protección de la bisagra (fig. A). A continuación, cierre ligeramente la puerta hasta el tope, levántela y retírela tirando de ella hacia delante.
- Para volver a colocar la puerta después de la limpieza, repita los mismos pasos en orden inverso. Al montar la puerta, asegúrese de colocar correctamente el gancho en la ranura de la bisagra. Una vez montada la puerta, baje el elemento de protección y **apriételo bien**. Si se deja esta pieza en una posición incorrecta, la bisagra podría dañarse al cerrar la puerta.



Desplazamiento de las protecciones de las bisagras

Cómo retirar el cristal interior

1. Desenganche el zócalo superior de la puerta con un destornillador plano, levantándolo con cuidado por los lados (fig. B).
2. Retire el zócalo superior de la puerta (fig. B, C).



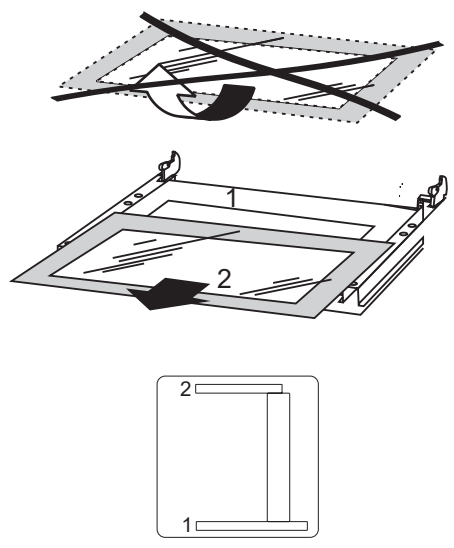
3. Desenganche el cristal interior de su fijación (en la parte inferior de la puerta). Extraiga el cristal interior (fig. D1).
4. Limpie el cristal con agua caliente y un poco de producto de limpieza.
- Para volver a colocar el cristal, siga el orden inverso al del desmontaje. La parte lisa debe quedar hacia arriba.

**¡ATENCIÓN!**

No se debe empujar al mismo tiempo el zócalo superior a ambos lados de la puerta.

- Para colocar correctamente el zócalo superior de la puerta, primero hay que colocar el extremo izquierdo del zócalo sobre la puerta y presionar el extremo derecho hasta oír un «clic». A continuación, hay que encajar el zócalo por el lado izquierdo hasta que oír un «clic».

D1

**Cómo cambiar la bombilla halógena de la iluminación del horno**

Para evitar el riesgo de electrocución, antes de cambiar la bombilla halógena, hay que asegurarse de que el elemento esté apagado y desconectado de la red eléctrica.

- Coloque todos los mandos en la posición **OFF / 0** y desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Desenrosque la cubierta, lávela y séquela bien.

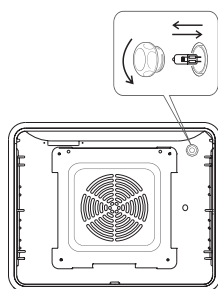
- Retira la bombilla halógena con un paño o un trozo de papel; si es necesario, sustitúyala por una nueva:

1. Tensión: 230 V

2. Potencia: 25 W

3. G9.

- Coloque con precisión la bombilla halógena en el soporte empotrado.
- Coloque la cubierta.



Resolución de problemas

En caso de avería, se deben tomar las siguientes medidas:

- Apague los elementos de trabajo de la cocina.
- Desconecte la alimentación eléctrica.
- No obstante, el usuario puede resolver por su cuenta algunos problemas siguiendo las instrucciones que se indican a continuación; antes de ponerse en contacto con el servicio técnico u otro servicio de reparaciones, compruebe los puntos que figuran en la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	• Corte de electricidad	• Compruebe en el cuadro eléctrico el fusible correspondiente y cámbielo si está fundido.
La luz del horno no funciona	• Bombilla suelta o dañada	• Sustituya la bombilla fundida (consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento»)

Si el problema persiste, desconecte la alimentación eléctrica y notifique la avería.



ATENCIÓN:

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por técnicos cualificados.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

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 3 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

productsupport@contact.electrodepot.fr

