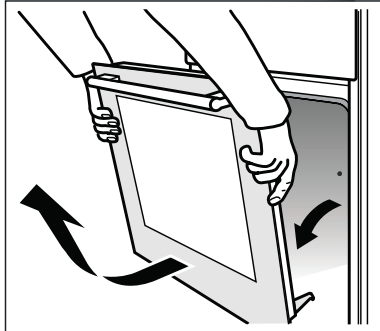
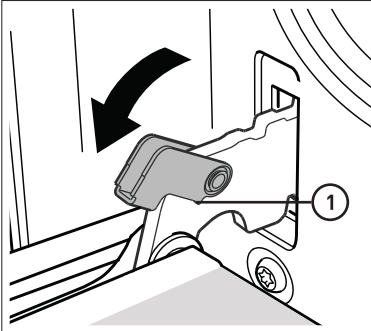
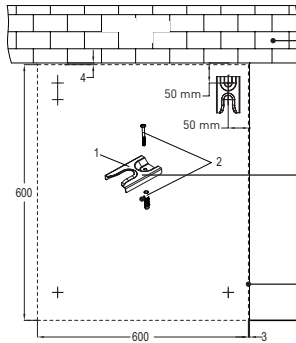


10



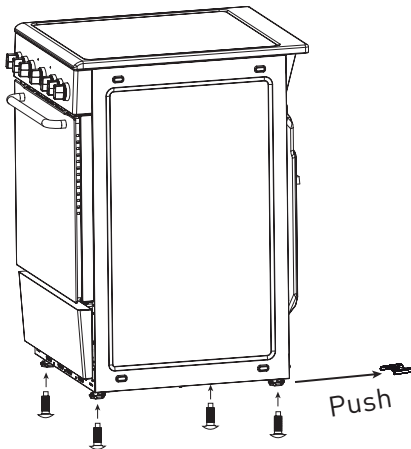
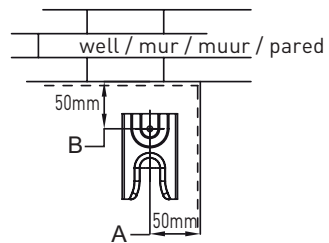
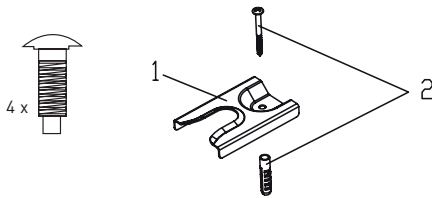
11



wall / mur / muur / pared

fixing system/  
système de fixation /  
bevestigingssysteem /  
sistema de fijación

floor cooker size / dimensions de la  
cuisinière au sol /  
productafmetingen op de grond /  
dimensiones de la cocina en planta



After securing the anti-tip bracket to the floor, push the cooker as shown opposite. For proper installation, the right rear leg must be clipped into the anti-tip bracket.

Après avoir fixé au sol le support anti-basculement, poussez la cuisinière comme indiqué ci-contre. Pour une installation correcte, le pied arrière droit doit être clipsé dans le support anti-basculement.

Nadat u de antikantelsteun aan de vloer hebt vastgemaakt, duwt u het fornuis in zoals hiernaast weergegeven. Voor een correcte montage moet de rechter achtervoet in de antikantelbeugel worden geklikt.

Después de fijar el soporte antivuelco al suelo, empuje la cocina tal y como se indica en la imagen. Para garantizar una instalación correcta, la pata trasera derecha debe engancharse en el soporte antivuelco.

## WARRANTY CONDITION

EN

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase\* against any failure resulting from a manufacturing or material defect. 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.

\*upon presentation of the sales receipt.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\* sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

\* op vertoon van kassabon.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

\* previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN PRC

---

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE



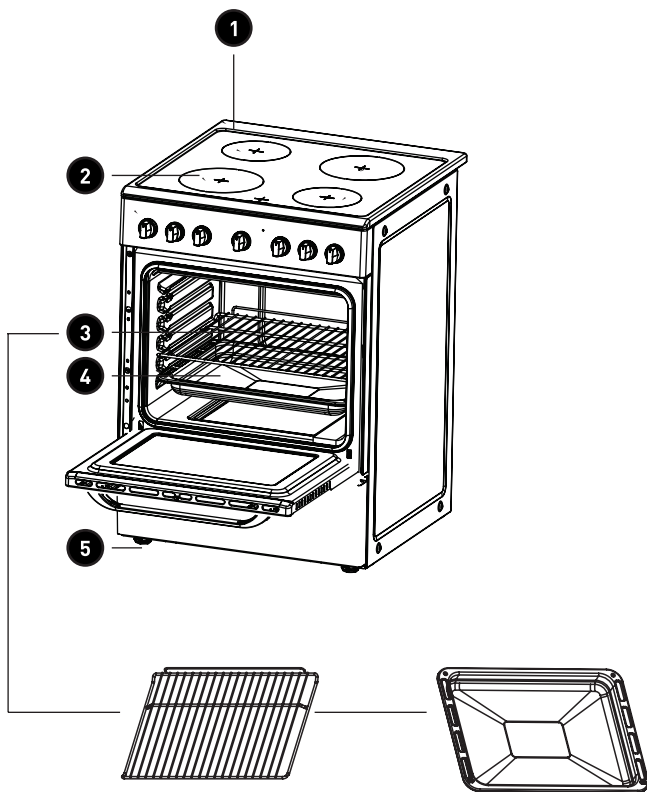
Cooker  
Cuisinière  
Fornuis  
Cocina

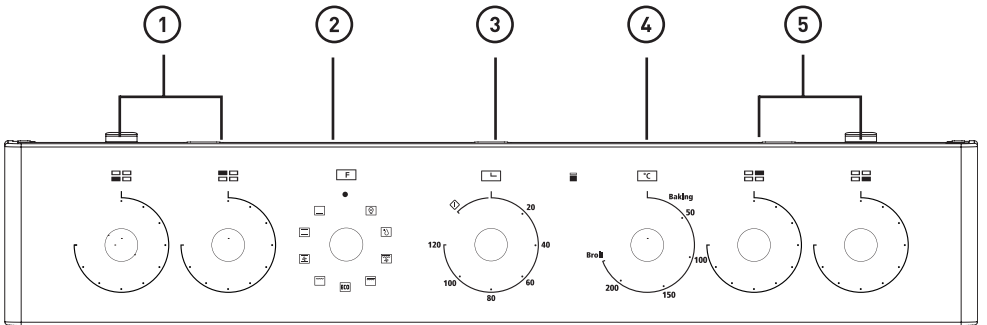
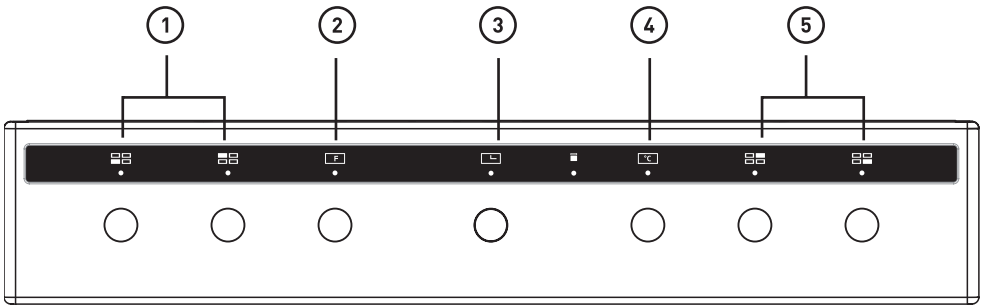
960273-IC 60 4MC X 343C  
960272-IC 60 4MC W 343C

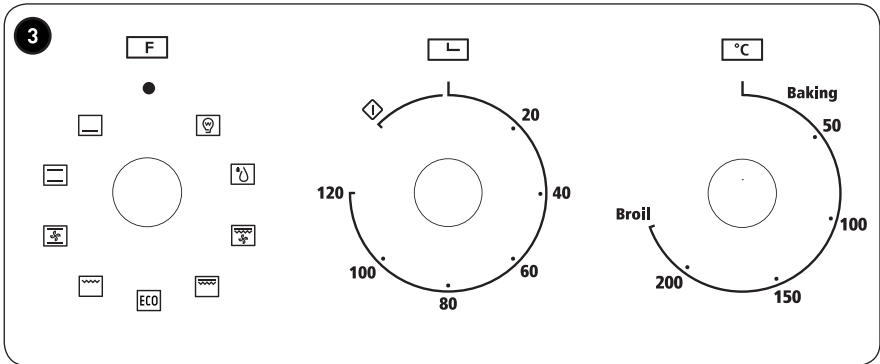
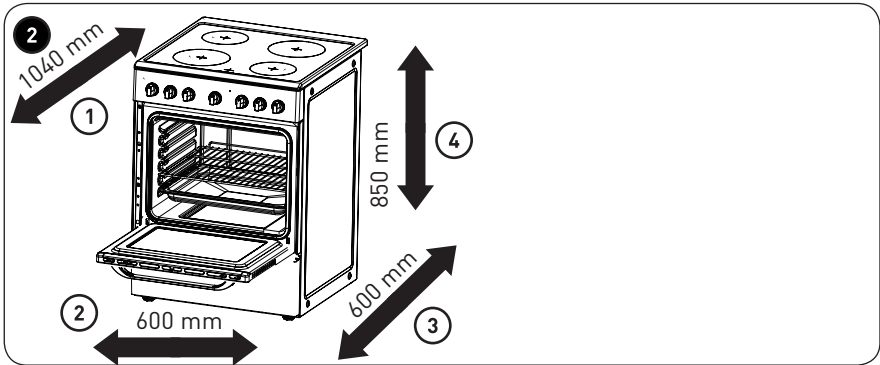
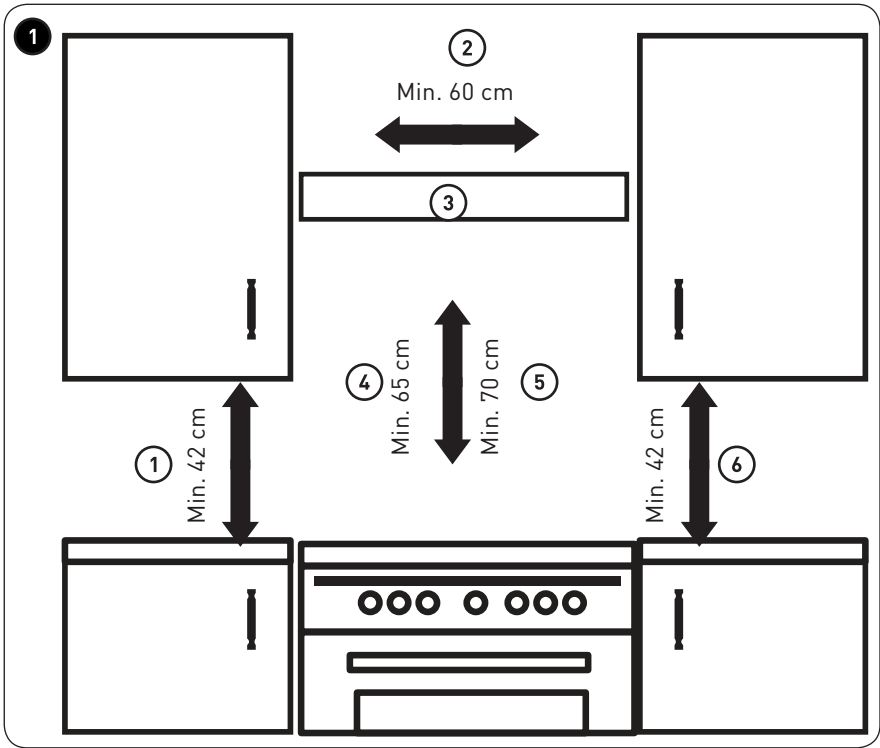
USER GUIDE.....	02
GUIDE D'UTILISATION .....	14
HANDLEIDING .....	28
INSTRUCCIONES DE USO.....	40

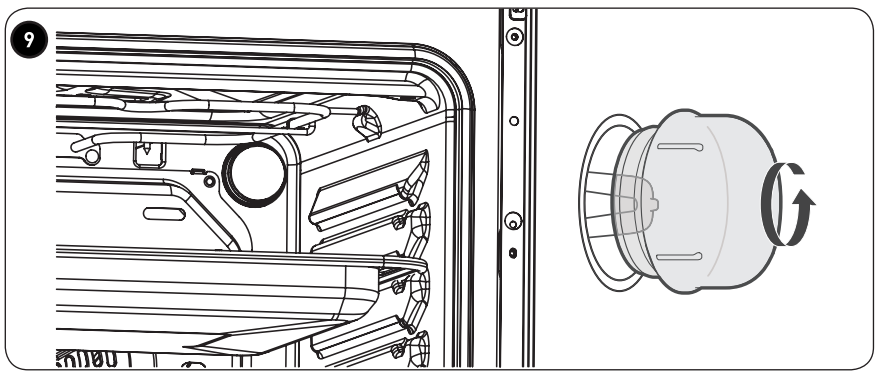
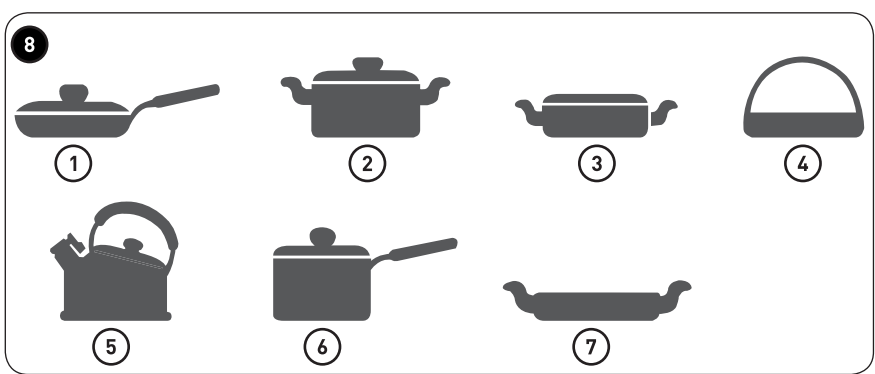
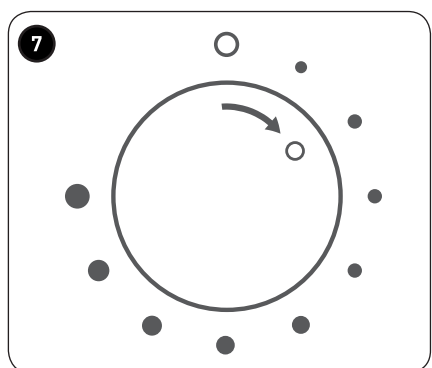
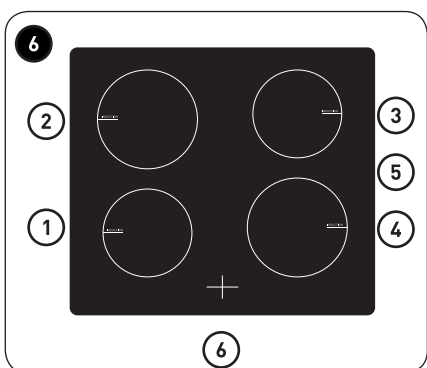
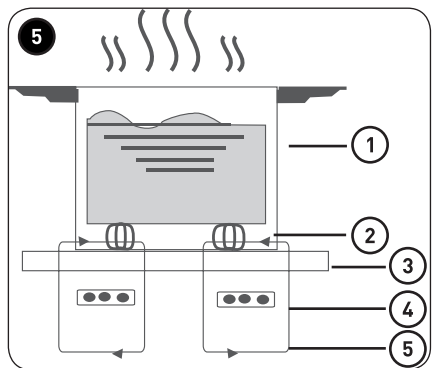
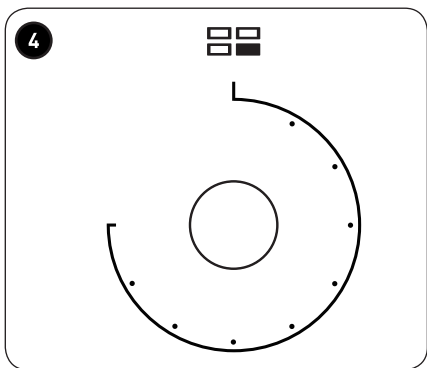
**VALBERG**













# Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Selected, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, VALBERG brand products guarantee simple use, reliable performance and impeccable quality. With every use of this appliance, you can be sure of complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



**A** Overview of the  
appliance

Components

---

**B** Using the appliance

Installation  
Oven controls  
Using the oven  
User manual  
Saving energy

---

**C** Practical  
information

Cleaning and maintenance

## Components

- ① Baking tray
  - ② Induction plates
  - ③ Metal racks
  - ④ Drip pan or baking tray
  - ⑤ Adjustable feet
- 
- ① Hob control knob
  - ② Function selection knob
  - ③ Timer
  - ④ Temperature control knob
  - ⑤ Hob control knob

## Installation

For the correct installation and technical maintenance of the appliance in accordance with applicable regulations, the qualified technician performing these tasks must read the instructions below.

### CAUTION

Unplug the cooker from the electrical outlet when making any adjustments, performing maintenance, testing the oven, etc.

### Positioning

The appliance may be installed near furniture which must not be taller than the upper part of the hob. To install the cooker correctly, the following precautions should be taken:

- Nearby kitchen units and cupboards, that are taller than the upper part of the cooktop, must be located at least 20 cm from the edge of the cooktop.
- Extractor hoods must be fitted in accordance with the requirements set out in the hood installation manual, at a distance of no less than 65 cm.
- Place the wall units next to the hood at least 42 cm above the hob.
- ① Drill a 5.5 mm diameter hole in the ground, as shown in figure 11.
- When installing the cooker under a wall unit, the unit must be located at least 70 cm away from the hob.





### Product dimensions:

The space for the cooker cabinet must have the following dimensions.

- ① ① Min. 42 cm
- ② Min. 60 cm
- ③ Extractor hood
- ④ Min. 65 cm (with hood)
- ⑤ Min. 70 cm (without hood)
- ⑥ Min. 42 cm
- ② ① 1040 mm
- ② 600 mm
- ③ 600 mm
- ④ 850 mm

## Oven controls

- 3 To use an Oven function, first select the function using the left knob, then set the temperature of the function to using the right knob. Set the timer in the middle. The indicator lights up. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the thermostat will shut off the heating element and the indicator light will turn off. When the temperature drops below the set temperature, the heating element and indicator light will switch on again.

Symbol	Function
	<b>Oven light:</b> it indicates the progress of the cooking without having to open the door.
	<b>Defrosting:</b> the flow of air at room temperature is used to defrost frozen foods (without heating). This is a gentle yet quick method to speed up the defrosting and thawing time for ready meals and cream-filled products, etc.
	<b>Double grill:</b> the inner grill element and the upper element operate simultaneously. The temperature can be set up to 250°C.
	<b>Double grill:</b> the radiating heating element and the upper heating element operate simultaneously. The temperature can be set up to 250°C.

**Symbol      Function**

**Grilling by radiation:** the inner grilling element switches on and off to maintain the set temperature.

The temperature can be set up to 250°C.



**Convection with a fan:** the combination of the fan and the two heating elements provide greater thermal penetration, thereby saving 30 to 40% of energy. The food is lightly browned on the outside but still moist on the inside.

**Note:** this function is suitable for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set up to 250°C.



**Convection cooking:** the lower and upper heating elements operate simultaneously to provide convection cooking.

The temperature can be set up to 250°C.

**Symbol      Function**

**Floor heating:** an element hidden in the floor of the oven produces more concentrated heating beneath the food without browning it. This heating is ideal for slow-cooking dishes, including casseroles, stews, pastries and pizzas, where a crispy base is required.

The temperature can be set up to 250°C.



For energy-efficient cooking.

## Using the oven

### CAUTION

When using the oven for the first time, the insulation materials and heating elements may emit odours. For this reason, before using the oven for the first time, switch it on without anything inside and set it to the maximum temperature setting for 45 minutes.

- 1 Select the oven function you want. Select the temperature you want.
- 2 Before placing food in the oven, it may be necessary to preheat the oven for 10 minutes.
- 3 The red temperature light goes out when the oven reaches the set temperature.
- 4 To turn the oven off, turn the function control knob to **0**.

### NOTE

Glass or equivalent dishes should be placed on the rack when cooking and never on the bottom or in direct contact with the cavity.

## User manual

### Using the button

The induction hob is suitable for all types of cooking with its electromagnetic cooking zones and computerised multi-function controls, making it the ideal choice for a modern family. Made with specially imported materials, the induction hob is extremely practical, durable and safe.

- ④ This hob has four elements. Each button has a symbol above it, indicating the element that it controls. The hob is designed to operate at 9 different levels.

### How it works

The induction hob is made up of a coil, a heating plate made of a ferromagnetic material and a control system. The electric current generates a strong magnetic field in the coil. This produces a large number of vortices which generate heat. This heat is then transmitted from the hob to the container.

- ⑤ ① Panoramic  
② Magnetic circuit  
③ Ceramic hob  
④ Induction coil  
⑤ Induced currents

### Safety

The hob has been specially designed for domestic use.

**Protection against overheating:** a sensor controls the temperature of the cooking zones. If the temperature exceeds a certain safety level, the cooking zone is automatically switched off.

### Detecting small items or non-magnetic items

If a pan of the wrong size or a non-magnetic pan (e.g. aluminium pan) or other small item (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, it automatically switches to standby mode within 1 minute. The fan will continue to cool the induction hob for another 1 minute.

### Automatic shut-off

Auto shut-off is a feature that protects your induction hob. The auto shut-off feature kicks in automatically when you forget to switch off a cooking zone.



**Default cooking times for various power levels**

Power level	The cooking zone switches off automatically after
1 to 3	8 hours
4 to 6	4 hours
7 to 9	2 hours

**CAUTION**

People with pacemakers should consult a doctor before using the induction hob.

**Diagram of the induction hob**

- ⑥ ① 1500 W area
- ② 2000 W area
- ③ 1500 W area
- ④ 2000 W area
- ⑤ Glass plate
- ⑥ Screen

**Preparation before use**

When the power is switched on, the hob beeps once and all the LEDs turn on for one second and then turn off. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

**Instructions**

- ⑦ To start, put the knob in the **OFF** position and select the power level by turning the knob for the relevant induction zone.

If you put the knob in the **OFF** position, the power setting returns to **0**.

**Maximum power of the cooking zones**

Cooking area	Maximum power
1	1500 W
2	2000 W
3	1500 W
4	2000 W

- 8
- ① Iron oil frying pan
  - ② Stainless steel cooking pot
  - ③ Iron saucepan
  - ④ Iron kettle
  - ⑤ Enamelled stainless steel kettle
  - ⑥ Enamel kitchen utensil
  - ⑦ Iron plate

**You can use various cooking containers**

- This induction hob can identify various cooking containers that you can test in the following ways:
- Place the container on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, the container is suitable. If the "U" indicator flashes, the container is not suitable for the induction hob.
- Hold a magnet against the container. If the magnet is attracted to the container, it is suitable for use with the induction hob.

**NOTE**

The bottom of the container must contain a magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of more than 12 cm.

**Replacing the oven light bulb**

- Turn off the oven and unplug it from the electrical outlet. Make sure the internal parts are cool before touching them.
- ⑨ Remove the lamp cover by turning it anticlockwise (NB: this can be stiff) and replace the halogen lamp with a new one.
- Replace the cover.

## Cleaning and maintenance

### Cleaning advice

- Wait until the oven has cooled down before removing the racks. Wash them separately in warm soapy water, and dry them thoroughly.
- Wash the inside of the oven with hot soapy water, and wipe it with a damp cloth.
- Leave the door open until the inside is completely dry before replacing the racks.
- Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. This is to prevent spilled or spattered food scraps from burning and becoming difficult to remove.
- Do not use abrasive pads to clean the inside of the oven, as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
- Do not use abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass of the oven door. This may scratch the surface and cause the glass wall to break.

### Cleaning the outside of the oven

- Regularly wipe the control panel, oven door and sides of the oven with a soft cloth and mild liquid detergent to remove spilled liquids which can damage the enamel.
- Wash the enamel or chrome-plated parts of the oven with warm soapy water or non-abrasive detergents.
- Never use abrasive pads to clean the enamel, chrome-plated or stainless steel surfaces.
- When using commercially available stainless steel cleaners, do not clean any markings or symbols as they may get damaged as a result.

### Removing the door for easy cleaning

- Fully open the door.
- The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
- Lift the door slightly as if to close it. Then, with both hands supporting the door, pull it out of the oven.
- To put the door back, hold the door in the open position, then put the latches back in place on both hinges. Open and then close the door to make sure it has been properly fixed.

#### 10 ① Latch

# 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

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

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



**ELECTRO DEPOT**

## **A** Aperçu de l'appareil

Composants

---

## **B** Utilisation de l'appareil

Installation  
Commandes du four  
Utilisation du four  
Manuel d'utilisation  
Économiser de l'énergie

---

## **C** Informations pratiques

Nettoyage et entretien

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

## Composants

- ① Plaque de cuisson
  - ② Plaques à induction
  - ③ Grilles métalliques
  - ④ Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
  - ⑤ Pieds réglables
- 
- ① Bouton de réglage de la table de cuisson
  - ② Bouton de sélection des fonctions du four
  - ③ Timer (Minuteur)
  - ④ Bouton de réglage de la température du four
  - ⑤ Bouton de réglage de la table de cuisson

## Installation

Afin de garantir une installation et entretien technique corrects de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur, le technicien qualifié sollicité à cette fin doit impérativement lire les instructions ci-après.

### ATTENTION

Débranchez la cuisinière de la prise de courant lorsque vous effectuez des réglages, procédez à l'entretien, testez le fonctionnement du four, etc.

### Positionnement

L'appareil peut être installé à proximité de meubles dont la hauteur ne dépasse pas la partie supérieure de la table de cuisson. Pour réaliser une installation correcte de la cuisinière, il convient de prendre les précautions suivantes :

- Les armoires et placards de cuisine installés à proximité de la cuisinière dont la hauteur dépasse la partie supérieure de la table de cuisson doivent être situés au minimum à 20 cm du rebord de la table de cuisson.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences exposées dans le manuel d'installation des hottes elles-mêmes, et ce dans tous les cas, à une distance minimum de 65 cm.
- Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimum de 42 cm de la table de cuisson.
- ⑪ Percez un trou de diamètre 5.5 mm dans le sol, comme repéré sur la figure 11.
- En cas d'installation de la cuisinière sous une armoire murale, celle-ci doit être située au minimum à 70 cm à l'écart de la table de cuisson.

### Dimensions du produit :

La découpe de l'armoire de la cuisinière doit présenter les dimensions ci-après.

- ① Min. 42 cm
- ② Min. 60 cm
- ③ Hotte de cuisine
- ④ Min. 65 cm (avec la hotte)



- ⑤ Min. 70 cm (sans la hotte)
- ⑥ Min. 42 cm
- ② ① 1 040 mm
- ② 600 mm
- ③ 600 mm
- ④ 850 mm

## Commandes du four

- ③ Pour utiliser une fonction Four, sélectionnez en premier lieu la fonction à l'aide du dispositif de réglage gauche, puis définissez la température de la fonction à l'aide du dispositif de réglage droit. Réglez le minuteur au milieu. Le voyant lumineux s'allume. Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la température que vous avez définie, le thermostat coupe l'élément de chauffage et le voyant lumineux s'éteint. Lorsque la température tombe en dessous de la température définie, l'élément de chauffage s'active à nouveau et le voyant lumineux se rallume.

### Symbole Fonction



**Lampe du four** : elle permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte.



**Dégivrage** : la circulation de l'air à la température ambiante permet une décongélation plus rapide des surgelés, (sans recours à de la chaleur). Il s'agit d'une méthode douce mais rapide pour accélérer le temps de dégivrage et la décongélation des plats cuisinés et des produits remplis de crème, etc.



**Grillage double** : l'élément intérieur du grill et l'élément supérieur fonctionnent simultanément.  
La température peut-être définie jusque 250°C.



**Grillage double** : l'élément de chauffage à rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent simultanément.  
La température peut-être définie jusque 250°C.

### Symbole Fonction



**Grillage par rayonnement** : l'élément intérieur du grill s'active et se désactive pour maintenir la température.  
La température peut-être définie jusque 250°C.



**Convection à l'aide d'un ventilateur** : la combinaison du ventilateur et des deux éléments de chauffage permet une plus grande pénétration thermique, permettant une économie de 30 à 40 % d'énergie. Les mets sont légèrement dorés à l'extérieur mais restent toujours humide à l'intérieur.

**Remarque** : cette fonction est adaptée au grillage ou au rôtissage de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut-être définie jusque 250°C.



**Cuisson à convection** : les éléments de chauffage inférieur et supérieur fonctionnent simultanément pour offrir une cuisson à convection.  
La température peut-être définie jusque 250°C.

**Symbole** **Fonction**

**Chauffage de la sole** : un élément caché dans la sole du four produit un chauffage plus concentré sur la base des aliments sans les dorer. Ce chauffage est idéal pour les plats à cuisson lente, notamment plats mijotés, ragoûts, pâtisseries et pizzas, où une base croustillante est souhaitée. La température peut-être définie jusque 250°C.



Pour une cuisson économe en énergie.

## Utilisation du four

### ATTENTION

Lors de la première utilisation de votre four, des odeurs peuvent se dégager des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage. Pour cette raison, avant la première utilisation de votre four, allumez le four lorsqu'il est vide et faites-le fonctionner à sa température maximale pendant 45 minutes.

- ➊ Sélectionnez la fonction du four qui vous convient. Sélectionnez la température que vous souhaitez.
- ➋ Avant de placer les aliments dans le four, un préchauffage du four pendant 10 minutes peut s'avérer nécessaire.
- ➌ Le voyant rouge de température s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- ➍ Pour éteindre le four, positionnez le bouton rotatif de réglage des fonctions sur **0**.

### REMARQUE

Les plats en verre ou équivalent doivent être placés sur la grille lors de la cuisson et jamais sur le fond ou en contact direct avec la cavité.

## Manuel d'utilisation

### Utilisation du bouton

Le plan de cuisson à induction convient à tous les types de cuisson avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes informatisées et multifonctions, ce qui en fait le choix idéal d'une famille moderne.

Fabriqué avec des matériaux spécialement importés, le plan de cuisson à induction est extrêmement pratique, durable et sûr.

④ Votre plan de cuisson comporte 4 éléments. Chaque bouton présente un symbole au dessus, qui indique l'élément qu'il commande. La table de cuisson est conçue pour fonctionner à 9 différents niveaux.

### Principe de fonctionnement

La table à induction comporte une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant dans la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise de la zone de cuisson au récipient.

- ⑤ ① Panoramique
- ② Circuit magnétique
- ③ Plaque en vitrocéramique
- ④ Bobine d'induction
- ⑤ Courants induits

### Sécurité

La table de cuisson a été spécialement conçue pour une utilisation domestique.

**Protection contre la surchauffe :** un capteur contrôle la température des zones de cuisson. Si la température dépasse un certain niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement mise hors tension.

### Détection de petits éléments ou d'éléments non magnétiques

Si une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou un autre petit élément (p. ex. un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la table de cuisson, celle-ci est automatiquement mise en veille en l'espace de 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant encore 1 minute.

### Arrêt automatique

L'arrêt automatique constitue une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. L'arrêt automatique se déclenche automatiquement lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

**Temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance**

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de
1 à 3	8 heures
4 à 6	4 heures
7 à 9	2 heures

**ATTENTION**

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser la table à induction.

**Schéma de la table de cuisson à induction**

- ⑥ ① Zone de 1 500 W
- ② Zone de 2 000 W
- ③ Zone de 1 500 W
- ④ Zone de 2 000 W
- ⑤ Plaque en verre
- ⑥ Écran

**Préparation avant utilisation**

Lorsque l'alimentation est allumée, le signal sonore retentit une fois et tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. La table de cuisson est à présent en mode Veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

**Mode d'emploi**

- ⑦ Pour commencer, positionnez le bouton sur **OFF**, puis sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton sur la zone d'induction concernée.

Si vous positionnez le bouton sur **OFF**, le réglage de la puissance retourne à **0**.

**Puissance maximale des zones de cuisson**

Zone de cuisson	Puissance maximale
1	1 500 W
2	2 000 W
3	1 500 W
4	2 000 W

- 8 ① Poêle à frire à huile en fer
- ② Marmite en acier inoxydable
- ③ Casserole en fer
- ④ Bouilloire en fer
- ⑤ Bouilloire en acier inoxydable émaillé
- ⑥ Ustensile de cuisine émaillée
- ⑦ Plaque en fer

**Vous pouvez avoir différents récipients de cuisson**

- Cette table de cuisson à induction peut identifier divers récipients de cuisson que vous pouvez tester avec l'une des méthodes suivantes :
- Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. En cas de clignotement de l'indicateur « U », le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson à induction.
- Tenez un aimant contre le récipient. Si l'aimant est attiré vers le récipient, celui-ci est adapté pour être utilisée avec la table de cuisson à induction.

**REMARQUE**

Le fond du récipient oit contenir un matériau manétique. Il doit avoir un fond lat avec un diamètre supérieur 12 cm.

**Remplacement de l'ampoule du four**

- Mettez le four hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.

- 9 Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (remarque : cela peut être dur) puis remplacez la lampe halogène par une neuve.
- Remettez en place le couvercle.



## Nettoyage et entretien

### Conseils de nettoyage

- Patientez jusqu'au refroidissement du four avant d'en retirer les tablettes en treillis métallique. La vez-les séparément dans de l'eau tiède savonneuse, puis séchez-les convenablement.
- Lavez l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Laissez la porte ouverte jusqu'au séchage complet de l'intérieur avant d'y replacer les tablettes en treillis métallique.
- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après rôtissage ou grillage. Cette précaution empêche la combustion des débris alimentaires déversés ou projetés et que ceux-ci deviennent difficiles à éliminer.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, car cela risque d'éliminer l'émail, ce qui affectera l'efficacité de votre four.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la paroi en verre de la porte du four. Cela risque d'en rayer la surface et d'entraîner le bris de la paroi en verre.

### Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux, car les liquides déversés peuvent endommager l'émail.
- Lavez les parties en émail ou chromées du four à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide de détergents non abrasifs.
- Ne jamais utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en émail, chromées ou en acier inoxydable.
- Lorsque vous utilisez des nettoyants pour acier inoxydable disponibles sur le marché, évitez de nettoyer les inscriptions ou symboles éventuels, car ceux-ci risquent d'être endommagés.

### Retrait de la porte pour un nettoyage plus facile

- Ouvrez entièrement la porte.
- La charnière de la porte comporte un petit loquet. Soulevez le loquet situé sur les deux charnières.

- Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis avec vos deux mains soutenant la porte, tirez-la hors du four.
- Pour remettre en place la porte, tenez la porte en position ouverte, puis insérez les loquets en place sur les deux charnières. Ouvrez, puis refermez la porte afin de vous assurer qu'elle a été convenablement fixée.

**10** ① Loquet

# Bedankt!

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



## **A** Alvorens het apparaat

Onderdelen

---

## **B** Het apparaat gebruiken

Installatie  
Bedieningsknoppen voor oven  
De oven gebruiken  
Gebruiksaanwijzingen  
Energiebesparing

---

## **C** Praktische informatie

Reiniging en onderhoud

## Onderdelen

- ① Kookplaat
  - ② Inductiekookplaten
  - ③ Rooster
  - ④ Lekbak of bakplaat
  - ⑤ Stelvoetjes
- 
- ① Regelknoppen voor kookplaat
  - ② Ovenfunctiekноп
  - ③ Timer
  - ④ Instelknop voor oventemperatuur
  - ⑤ Regelknoppen voor kookplaat

## Installatie

De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.

### OPGELET

Ontkoppel het fornuis van de voeding voordat u het afstelt, onderhoudt, reinigt, etc.

### Plaatsbepaling

Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft. Voor een juiste installatie van het fornuis, houd rekening met de volgende voorzorgsmaatregelen:

- Keukenkasten die naast het fornuis en hoger dan de bovenkant van de kookplaat zijn geïnstalleerd, moeten zich op minstens 20 cm van de rand van de kookplaat bevinden.
- Installeer de dampkap volgens de voorschriften die in de installatiehandleiding van de desbetreffende dampkap zijn vermeld, en dit minstens op een afstand van 65 cm.
- Installeer de wandkasten naast de dampkap op een minimum hoogte van 42 cm van de kookplaat.
- Als het fornuis onder een keukenkast wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de kast en de kookplaat minstens 70 cm bedragen.

**11** Boor een gat met een diameter van 5.5 mm in de bodem, zoals weergegeven op figuur 11.

### Productafmetingen

De uitsnijding voor het meubel moet de volgende afmetingen hebben.

- 1** ① Min. 42 cm  
② Min. 60 cm  
③ Dampkap  
④ Min. 65 cm (met dampkap)  
⑤ Min. 70 cm (zonder dampkap)  
⑥ Min. 42 cm
- 2** ① 1040 mm  
② 600 mm  
③ 600 mm  
④ 850 mm

## Bedieningsknoppen voor oven

- 3 Om een ovenfunctie te gebruiken, selecteer eerst de functie met de linker draaiknop en stel vervolgens de temperatuur van de functie met de rechter draaiknop in. Set de timer in het midden in. Het controlelampje brandt. Eenmaal de temperatuur binnenin de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het verwarmingselement door de thermostaat uitgeschakeld en dooft het controlelampje. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur komt, wordt het verwarmingselement opnieuw ingeschakeld en brandt het controlelampje opnieuw.

### Symbol    Functie



**Ovenlamp:** Stelt de gebruiker in staat om de voortgang van het kookproces te volgen zonder de deur te openen.



**Ontdooien:** De circulatie van lucht op kamertemperatuur zorgt voor een snellere ontdooiing van bevroren levensmiddelen (zonder gebruik van enige warmte). Het is een zachte maar tevens snelle manier om de ontdooitijd te verkorten en kant-en-klare maaltijden en met room bereide gerechten te ontdooien.



**Dubbele grill:** Het interne grillelement en het bovenste element zijn ingeschakeld.  
De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.



**Dubbele grill:** Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld.  
De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.

### Symbol    Functie



**Grillen met warmtestraling:** Het binnenste grillelement wordt afwisselend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te handhaven.  
De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.



**Convectie met ventilator:** Combinatie van de ventilator en het verwarmingselement voor een meer gelijkmatige warmteopname, energiebesparing van 30 tot 40 %. De gerechten zijn lichtjes bruin aan de buitenkant en nog sappig aan de binnenkant.

**Opmerking:** Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees aan een hogere temperatuur.  
De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.



**Conventioneel koken:** Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken.  
De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.

**Symbol** **Functie**

**Verwarming aan de onderkant:** Een verborgen element in de bodem van de oven levert een meer geconcentreerde warmte aan de onderkant van het voedsel zonder te bruineren. Dit is ideaal voor het langzaam koken van gerechten zoals ovenschotels, stoofschotels, gebak en pizza's om een knapperige bodem te krijgen.

De temperatuur kan worden gedefinieerd tot 250°C.



Voor energiezuinig koken.



## De oven gebruiken

### OPGELET

Wanneer u uw oven voor de eerste keer gebruikt, kan er enige geur door de isolatiematerialen en de verwarmingselementen worden vrijgegeven. Voordat u uw oven voor de eerste keer gebruikt is het aldus aanbevolen om de oven gedurende 45 minuten op de maximale temperatuur en leeg te gebruiken.

- 1 Selecteer de nodige ovenfunctie. Selecteer de nodige temperatuur.
- 2 Voordat u voedsel in de oven plaatst, is het aanbevolen om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.
- 3 Het rode temperatuurlampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, draai de functieregelknop naar de positie **0** (uit).

### OPMERKING

De glazen borden of het equivalent ervan moeten tijdens het koken altijd op het rooster worden geplaatst en nooit op de bodem of in rechtstreeks contact met de kuip.

## Gebruiksaanwijzingen

### De knop gebruiken

De inductiekookplaat is geschikt voor alle kooktypes dankzij de elektromagnetische kookzones, de micro-geautomatiseerde bediening en de vele functies. De ideale keuze voor elk gezin.

De inductiekookplaat, gemaakt van speciaal geïmporteerde materialen, is uitermate gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

- ④ Uw kookplaat heeft 4 elementen. Elke knop heeft een symbool erboven met aanduiding van het relevant element dat wordt geregeld. De kookplaat is ontworpen voor gebruik op 9 verschillende niveaus.

### Werkingsprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een warmteplaat van ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom genereert een krachtig magnetisch veld door de spoel. Dit leidt tot een groot aantal wervelingen die op hun beurt warmte genereren en via de kookzone naar het kookgerei wordt overdragen.

- ⑤ ① Pan
  - ② Magnetisch circuit
  - ③ Keramische glasplaat
  - ④ Inductiespoel
  - ⑤ Inductiestromen

### Veiligheid

De kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Beveiliging tegen oververhitting. Een sensor houdt toezicht op de temperatuur in de kookzones. Zodra de temperatuur een veilig niveau overschrijdt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

### Detectie van kleine of niet magnetische items

Als er een pan van een ongepaste grootte, een niet magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein item (bijv. mes, vork, sleutel) zich op de kookplaat bevindt, gaat de kookplaat automatisch binnen 1 minuut in stand-by. De ventilator blijft de inductiekookplaat gedurende 1 minuut verder afkoelen.

### Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw kookplaat. Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet een kookzone uit te zetten.

### Standaard werkingstijden voor de verschillende vermogenniveaus

Vermogenniveau	De verwarmingszone wordt automatisch uitgeschakeld na
1 tot 3	8 uur
4 tot 6	4 uur
7 tot 9	2 uur

## OPGELET

Personen met een pacemaker moeten een arts raadplegen voordat ze de inductiekookplaat mogen gebruiken.

### Weergave van de inductiekookplaat

- ⑥ ① 1500 W zone
- ② 2000 W zone
- ③ 1500 W zone
- ④ 2000 W zone
- ⑤ Glasplaat
- ⑥ Scherm

### Voor ingebruikname

Als het toestel op de voeding wordt aangesloten, gaat de zoemer eenmaal af. Alle indicatoren worden ingeschakeld en gaan na één seconde opnieuw uit. De kookplaat bevindt zich nu in de stand-bymodus. Plaats de pan in het midden van de kookzone.

### Gebruikswijze

- ⑦ Draai de knop eerst naar de stand **OFF** en selecteer dan het gewenste vermogenniveau door de knop voor de relevante inductiezone te draaien.

Als u de knop naar de stand **OFF** (uit) draait, gaat de vermogensinstelling terug naar **0**.

**Maximum vermogen van kookzones**

Verwarmingszone	Maximum vermogen
1	1500 W
2	2000 W
3	1500 W
4	2000 W

- 8 ① Ijzere koekenpan
- ② Roestvrijstalen pan
- ③ Ijzere pan
- ④ Ijzere ketel
- ⑤ Email, roestvrijstalen ketel
- ⑥ Email kookgerei
- ⑦ Ijzere plaat

**U kunt verschillende soorten kookgerei gebruiken**

- Deze inductiekookplaat kan vele verschillende soorten kookgerei identificeren die u op een van de volgende methodes kunt testen:
- Plaats het kookgerei op de kookzone. Als de overeenkomstige kookzone een vermogenniveau weergeeft, is het kookgerei geschikt voor gebruik. Als "U" knippert, is het kookgerei niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
- Houd een magneet tegen het kookgerei. Als de magneet door het kookgerei wordt aangetrokken, is het kookgerei geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat

**OPMERKING**

De bodem van het kookgerei moeten magnetisch materiaal bevatten. Het kookgerei moet een vlakke bodem met een diameter van minstens 12 cm hebben.

**De ovenlamp vervangen**

- Zet de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact. Zorg dat de interne delen afgekoeld zijn voordat u ze aanraakt.
- ⑨ Verwijder de lampenkap door het tegen de klok in los te draaien (opgelet, het kan stevig vastzitten) en vervang de halogeenlamp door een nieuwe.
- Installeer opnieuw de lampenkap.

## Reiniging en onderhoud

### Schoonmaaktips

- Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u de roosters uithaalt. Was ze vervolgens in een warm sopje en veeg ze grondig droog.
- Reinig de binnenkant van de oven met warm zeepwater en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.
- Laat de deur open totdat de binnenkant volledig droog is voordat u de roosters opnieuw inbrengt.
- Reinig de oven na elk gebruik, in het bijzonder na het roosteren of grillen, om het aanbranden van gemors of etensresten die moeilijk te verwijderen zijn te vermijden.
- Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een schuursponsje om schade aan het email en mindere kookprestaties te vermijden.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.

### De buitenkant van de oven reinigen

- Veeg het bedieningspaneel, de ovendeur en de zijkant van de oven regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om schade aan het email te vermijden.
- Was de email en verchromde delen van de oven met warm zeepwater of een mild schoonmaakmiddel.
- Maak de email, verchromde of roestvrijstalen oppervlakken nooit schoon met een schuursponsje.
- Als u een in de handel te verkrijgen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruikt, vermijd contact met de letters of symbolen op de oven om schade te voorkomen.

### De deur afhalen voor een eenvoudige reiniging

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

10 ① Grendel

# ¡Muchas gracias!

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

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

**A** Antes de empezar

Lista de partes

---

**B** Uso del dispositivo

Instalación  
Controles del horno  
Uso del horno  
Instrucciones de uso  
Ahorro de energía

---

**C** Mantenimiento  
y limpieza

Mantenimiento y limpieza



## Lista de partes

- ① Parrilla
  - ② Placas calientes de inducción
  - ③ Rejilla
  - ④ Bandeja de goteo o bandeja de horno
  - ⑤ Patas ajustables
- 
- ① Mandos de control de la encimera
  - ② Mando de función del horno
  - ③ Temporizador
  - ④ Mando de ajuste de la temperatura del horno
  - ⑤ Mandos de control de la encimera

## Instalación

Un técnico profesional debe leer las instrucciones siguientes para asegurarse de que el electrodoméstico se instala, regula y revisa correctamente de acuerdo con las normativas vigentes.

### ATENCIÓN

Desenchufe la cocina al realizar cualquier ajuste, mantenimiento u operación.

#### Posición

El electrodoméstico se puede instalar junto a muebles que no sean más altos que la parte superior de la encimera. Para una instalación adecuada de la cocina, deben tomarse las precauciones siguientes:

- Los muebles de cocina instalados junto a la cocina que sean más altos que la parte superior de la encimera deben colocarse a un mínimo de 20 cm del borde de la encimera.
- Las campanas deben instalarse según los requisitos del manual de instalación de las campanas y, en cualquier caso, a una distancia mínima de 65 cm.
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima de 42 cm de la encimera.
- Si la cocina tuviera que instalarse debajo de un armario de pared, este debe situarse a un mínimo de 70 cm de la encimera.

**11** Taladrar un orificio de 5.5 mm de diámetro en el suelo, como se muestra en la figura 11.

#### Dimensiones del producto

El orificio para la encimera debe tener las dimensiones siguientes.

- 1** ① Mín. 42 cm
- ② Mín. 60 cm
- ③ Campana extractora
- ④ Mín. 65 cm (con campana)
- ⑤ Mín. 70 cm (sin campana)
- ⑥ Mín. 42 cm
- 2** ① 1040 mm
- ② 600 mm
- ③ 600 mm
- ④ 850 mm

## Controles del horno

- 3 Para utilizar una función de horno, primero seleccione la función con el selector izquierdo y, a continuación, ajuste la temperatura de la función con el selector derecho. Ajuste el temporizador a una posición media. La luz indicadora se ilumina. Cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida, el termostato apaga el elemento calefactor y la luz indicadora se apaga. Cuando la temperatura cae por debajo de la temperatura definida, el elemento calefactor se enciende de nuevo y la luz indicadora se vuelve a iluminar.

### Símbolo Función



**Lámpara del horno:** permite que el usuario observe el progreso de cocción sin abrir la puerta.



**Descongelación:** la circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación rápida de los alimentos (sin utilizar calor). Es una forma suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación de los platos preparados, productos rellenos de crema, etc.



**Doble grill:** el elemento superior y el elemento de grill interior funcionan. La temperatura se puede definir hasta 250 °C.



**Doble grill:** el elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior funcionan. La temperatura se puede definir hasta 250 °C.

### Símbolo Función



**Grill radiante:** el elemento del grill interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. La temperatura se puede definir hasta 250 °C.



**Convección con ventilador:** la combinación de ventilador y elemento calefactor ofrece una penetración del calor más uniforme y ahorra hasta un 30 o 40 % de energía. Los platos están ligeramente dorados en el exterior pero conservan la humedad en el interior.

**Nota:** esta función es adecuada para asar grandes piezas de carne a una temperatura más alta. La temperatura se puede definir hasta 250 °C.



**Cocción por convección:** la parte superior e inferior funcionan conjuntamente durante la cocción por convección. La temperatura se puede definir hasta 250 °C.

**Símbolo** **Función**

**Calor inferior:** un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado a la base de los alimentos sin tostarlos. Es ideal para cocciones lentas como guisados, estofados y pizzas cuando se busque una base crujiente.

La temperatura se puede definir hasta 250 °C.



Para una forma de cocinar que ahorra energía.

## Uso del horno

### ATENCIÓN

Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que los materiales aislantes y los elementos calefactores desprendan malos olores. Por este motivo, antes de utilizar el horno por primera vez, enciéndalo y déjelo funcionar a la temperatura máxima durante 45 minutos.

- 1 Seleccione la función del horno que necesite. Seleccione la temperatura que necesite.
- 2 Antes de introducir los alimentos en el horno, debe precalentarlo durante 10 minutos.
- 3 El indicador de temperatura rojo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- 4 Para apagar el horno, ajuste el selector de función a la posición 0.

### NOTA

Durante la cocción, las fuentes de cristal o equivalentes deben ponerse sobre la parrilla y nunca en el fondo o en contacto directo con la cavidad.

## Instrucciones de uso

### Utilizar el mando

La placa de inducción es apta para todo tipo de cocciones gracias a sus zonas de cocción electromagnética, y sus funciones múltiples y controles microcomputerizados la convierten en una opción ideal para las familias actuales.

Fabricada con materiales importados especiales, el uso de la placa de inducción es extremadamente fácil, durable y seguro.

④ La encimera tiene 4 elementos. Cada mando tiene un símbolo que indica el elemento que controla. La encimera tiene 9 niveles de funcionamiento diferentes.

### Funcionamiento

El horno por inducción incluye una bobina, una placa caliente fabricada de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce un gran número de vórtices que, a su vez, generan un calor que se transmite a través de la zona de cocción

- ⑤
- ① Sartén
  - ② Circuito magnético
  - ③ Placa de cristal cerámico
  - ④ Bobina de inducción
  - ⑤ Corrientes inducidas

### Seguridad

La encimera se diseñó especialmente para su uso doméstico. La protección del sensor A por sobrecalentamiento controla la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel de seguridad, la zona de cocción se apaga automáticamente.

### Detección de elementos no magnéticos y pequeños

Cuando se utiliza una sartén de tamaño incorrecto o no magnética (p. ej. aluminio), o se ha dejado algún objeto pequeño (p. ej. cuchillo, tenedor, llave) sobre la encimera, esta se entra automáticamente en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

### Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para la placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagar una zona de cocción.

### Horas de funcionamiento predeterminadas para diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	La zona de calentamiento se apaga automáticamente después de
1 a 3	8 horas
4 a 6	4 horas
7 a 9	2 horas

## ATENCIÓN

Cualquier persona con marcapasos debe consultar con un médico antes de utilizar un horno por inducción.

### Diagrama de la placa de inducción

- ⑥ ① Zona 1500 W
- ② Zona 2000 W
- ③ Zona 1500 W
- ④ Zona 2000 W
- ⑤ Placa de cristal
- ⑥ Pantalla

### Preparación antes del uso

Cuando se encienda la alimentación, se emitirá un timbre una vez y todos los indicadores se encenderán durante un segundo y se apagarán. La encimera ahora está en el modo de espera. Coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

### Instrucciones operativas

- ⑦ Primero, gire el mando a la posición **OFF** y, a continuación, seleccione el nivel de potencia girando el mando para la zona de inducción relevante.

Si gira el mando a la posición **OFF** el ajuste de alimentación vuelve a **0**.

**Potencia máxima para las zonas de cocción**

Zona de calentamiento	Potencia máxima
1	1500 W
2	2000 W
3	1500 W
4	2000 W

- 8 ① Sartén para freír de hierro
- ② Olla de acero inoxidable
- ③ Sartén de hierro
- ④ Hervidor de hierro
- ⑤ Hervidor de acero inoxidable esmaltado
- ⑥ Utensilio de cocción esmaltado
- ⑦ Placa de hierro

**Debe disponer de varios recipientes de cocción diferentes**

- Esta placa de inducción puede identificar una gran variedad de recipientes de cocción que puede probar mediante uno de los métodos siguientes:
- Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, el recipiente es adecuado. Si U parpadea, el recipiente no es adecuado para la placa de inducción.
- Sujete un imán al recipiente. Si el recipiente se atrae al imán, es adecuado para la placa de inducción.

**NOTA**

La base del recipiente debe contener material magnético. Debe tener una base plana con un diámetro superior a 12 cm.



**Sustitución de la lámpara del horno**

- Apague y desenchufe el horno. Asegúrese de que las piezas internas están frías antes de tocarlas.
- ⑨ Retire la tapa de la lámpara girándola hacia la izquierda (puede ser rígida) y sustituya la lámpara halógena por otra de nueva.
- Vuelva a colocar la tapa.

## Mantenimiento y limpieza

### Consejos de limpieza

- Espere hasta que el horno esté frío antes de eliminar las rejillas; límpielas por separado con agua caliente y jabón y séquelas completamente.
- Limpie el interior del horno con un paño humedecido de agua caliente y jabón.
- Deje la puerta abierta hasta que el interior esté seco, antes de volver a colocar las rejillas.
- Limpie el horno después de cada uso, especialmente después de asar o tostar, para evitar que los restos de comida sueltos se quemen y sean difíciles de quitar.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el interior del horno ya que podrían eliminar el esmalte y, en consecuencia, reducir la eficiencia del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos puntiagudos para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie y, en consecuencia, romper el cristal.

### Limpieza del exterior del horno

- Limpie regularmente el panel de control, la puerta del horno y los laterales del horno con un paño suave y detergente suave ya que los líquidos derramados podrían dañar el esmalte.
- Limpie las partes cromadas o esmaltadas del horno con agua y jabón o detergentes no abrasivos.
- Nunca utilice estropajos abrasivos para limpiar las superficies esmaltadas, cromadas o de acero inoxidable.
- Al utilizar productos específicos para la limpieza del acero inoxidable, evite limpiar cualquier texto o símbolo ya que podrían dañarse.

### Extracción de la puerta para una limpieza más fácil

- Abra la puerta completamente.
- La bisagra de la puerta tiene un pequeño pestillo. Levante el pestillo de ambas bisagras.
- Levante la puerta ligeramente como si fuera a cerrarla y, a continuación, con ambas manos, sujete la puerta y retírela del horno.
- Para volver a colocar la puerta, sujétela en la posición de apertura y vuelva a colocar los pestillos en ambas bisagras. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que se ha colocado correctamente.

10 ① Pestillo

