

## WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase\*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

\*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 POLAND

---

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

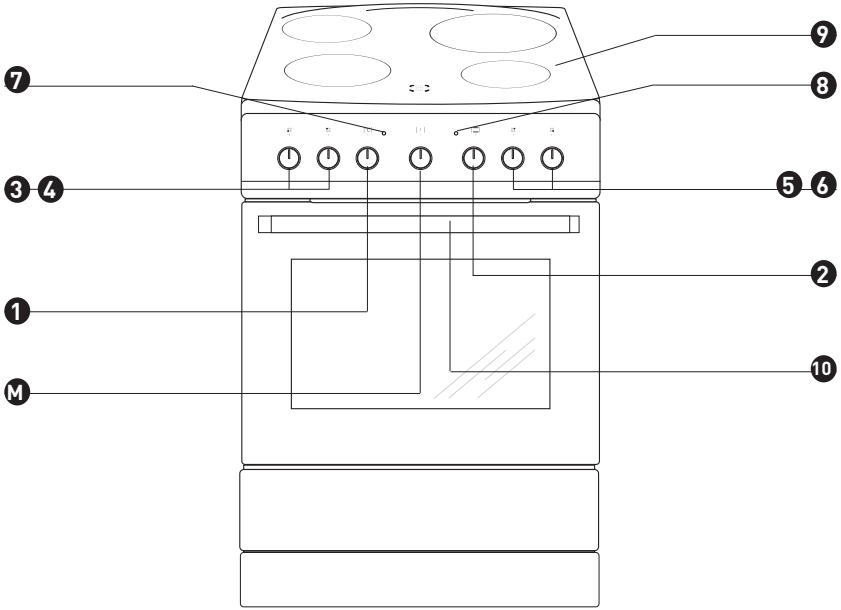


**Cooker**  
**Cuisinière**  
**Fornuis**  
**Cocina**

975129 - VC 60 4MFC S 373P2  
975130 - VC 60 4MFC X 373P2

INSTRUCTIONS FOR USE	.....02
CONSIGNES D'UTILISATION	.....34
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....66
INSTRUCCIONES DE USO	.....98

**VALBERG**





# Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product. Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable standard. Thanks to this appliance, you can be sure that each use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

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



## **A** Preview of the appliance

Description of the appliance  
Features of the appliance

---

## **B** Using the appliance

Installation  
Using the appliance  
Oven cooking – practical tips  
Test dishes

---

## **C** Useful information

Cleaning and Maintenance  
Troubleshooting

## Description of the appliance

- M** Mechanical timer
- 1** Temperature control knob
- 2** Oven programme knob
- 3 4 5 6** Hob zone knobs
- 7** Thermostat control light L
- 8** Oven indicator light R
- 9** Glass ceramic hob
- 10** Oven door handle

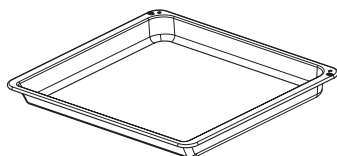
## Features of the appliance

This table will help you to familiarise yourself with the features of your cooker.

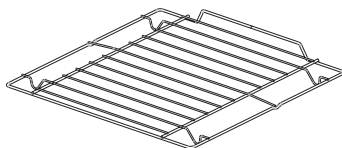
Cooker hob	Diameter	Power
Back left cooking zone.	14.5 cm	1.2 kW
Front left cooking zone.	18.0 cm	1.7 kW
Back right grate	21.0 cm	2.1 kW
Front right cooking zone	14.5 cm	1.2 kW

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

### Cooker features

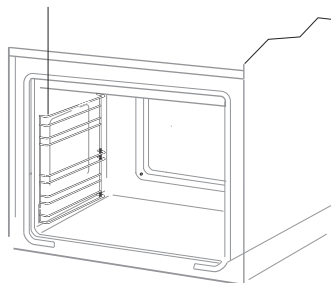


Drip tray



Shelf rack

Guide rails





## Installation

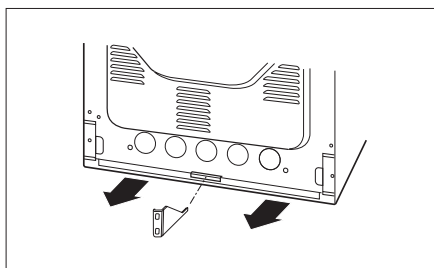
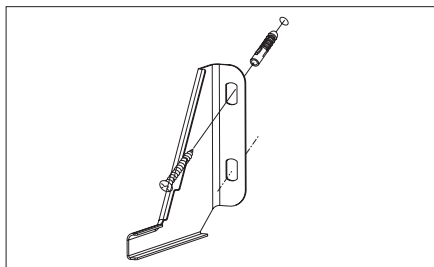
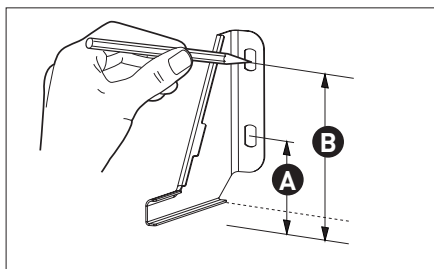
### Kitchen layout

- Make sure that the room in which the cooker is installed is well-ventilated. It must be easy to access the control elements at all times.
- Integrated units require coverings and adhesives which can resist temperatures of up to 100 °C. If this is not followed, the surface may be deformed and the covering will lift.
- Install the cooker on a flat and solid surface.
- Cooker hoods must be installed in line with recommendations and their instructions for use.
- Before use, the cooker must be levelled, which is important for ensuring that fats and liquids are distributed evenly across cooking pans.
- To level the appliance, use the adjustment feet which can be accessed once the drawer is removed. The adjustable feet measure 5 mm in height.

### Installing the anti-tilt attachment

To avoid the cooker tilting, install the attachment provided with your product, following the procedure below:

Drill a hole 6.0 cm from the floor in the wall against which your cooker will be installed **A**. Then, drill a second hole 10.3 cm from the floor **B**. Using the two screws and dowels provided, attach the flat angle bracket to the wall, aligning the holes in the bracket with the ones you've just drilled in the wall.

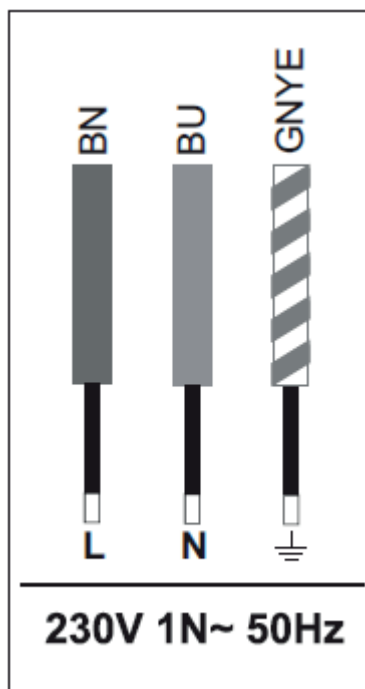


**Connecting the cooker to the electrical system****NOTE**

The appliance must only be connected to the electrical system by an approved professional. You must not carry out any modifications to the electrical system.

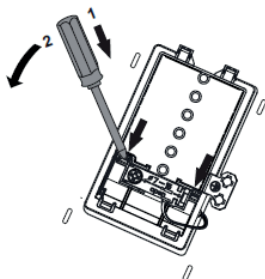
**Indications for the installer**

The device is configured at the factory for a single-phase AC power supply (230 V 1N ~ 50 Hz) and equipped with a H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> connection cable connected to the terminal block. The wires of the connecting cable are marked as follows : phase wire L - BN - brown, neutral wire N - BU - blue, PE ground wire - GNYE - yellow + green.



You can configure the device for two-phase or three-phase (400 / 230V) power supply by bridging the terminals of the terminal block according to the table and the connection diagrams below, point 2 and point 3, then you must use a connection cable specified in the

table instead of the cable supplied with the device. Use the connection bridges supplied with the device. To access the terminal block, remove the cover by lifting it off with a flathead screwdriver.



Remember that the connecting wire must match the type of connection and the power rating of the stove.

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

### NOTE

Ensure you connect the earth connection to the cooker's terminal, indicated by the  $\oplus$  symbol. The cooker's electrical supply must be fitted with an emergency stop circuit breaker, which allows the electrical supply to be shut off at any time. There must be a minimum distance of 3 mm between the emergency stop breaker contacts.

Before plugging the cooker into the electrical system, check the information provided on the serial panel and in the connection diagram.

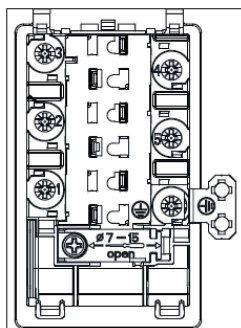
### NOTE

- The installer is required to provide the user with the «Electrical Connection Certificate of the appliance ».
- Connecting the unit in a manner other than that shown on the wiring diagram may damage the unit.

## Possible connection diagram

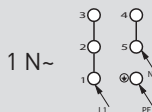
**NOTE**

- The heating elements have a rated voltage of 230 V.
- For all connections, the earth connection must be connected to the terminal next to the  $\oplus$  PE symbol.



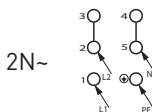
Recommended  
connection  
cable type

- 1 For a 230 V single-phase connection with a neutral wire, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, and the ground wire is connected to the ground terminal  $\oplus$



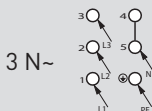
H05VV-F3G4  
3x 4 mm<sup>2</sup>

- 2 For a two-phase 400/230 V connection with a neutral wire, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, and the ground wire is connected to the ground terminal  $\oplus$



H05VV-F4G2.5  
4x 2.5 mm<sup>2</sup>

- 3 For a three-phase 400/230 V connection with a neutral wire, terminals 4-5 are bridged, the individual phase wires are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, the neutral wire is connected to terminals 4-5 in a bridge and the ground wire is connected to the ground terminal  $\oplus$



H05VV-F5G1.5  
5x 2.5 mm<sup>2</sup>

L1, L2, L3 - Wires under tension; N - Neutral wire; PE - Ground wire

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

## Use of the appliance

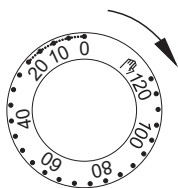
### Before using the cooker for the first time


- Remove all packaging, empty the drawer, and clean the oven in order to eliminate any residue of products used to protect it,
- Remove all accessories from the oven and clean them in warm water with a cleaning agent,
- Turn on the ventilation system, or air out the room by opening a window,
- Heat the oven to 250 °C, using the natural convection setting, for roughly 30 minutes, remove all residue.
- Carefully clean the inside of the oven.

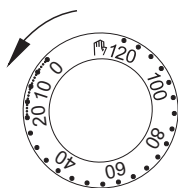
**Clean the inside of the oven using warm water and a small amount of cleaning product only.**

### Mechanical timer

- The timer is used to set the cooking time on your electric oven. The timer can be set from 5 to 120 minutes. Once the specified time has elapsed, the timer will beep and the oven automatically turns off. Programming – turn the knob clockwise and set the cooking time.



- If the knob is turned to the "0" position, the oven will not turn on.
- If you want to use the oven without the timer, the knob must be turned to the  position.



**NOTE**

When setting the timer for 5 to 10 minutes, first turn the knob a quarter turn (90 degrees), and then select the required length of time.

**Using the glass ceramic hob**

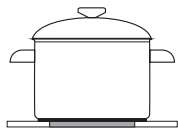
For information on the different types of cooking zone, see the "Appliance features" section.

Choosing the saucepan

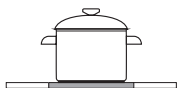
Choose pots and pans with a size and base shape which approximately matches the surface of the heating zone. Do not use saucepans with a curved base. Make sure to use the right size of lid for the pots or pans, and centre them over the cooking zone. We recommend using pots and pans with flat, thick bottoms. Any dirt on cooking zones and saucepans prevents optimal use of the heat.

**WARNING**

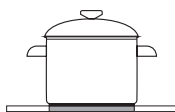
You must not use pots and pans with damaged or sharp bases, as this may damage the cooker surface.



INCORRECT



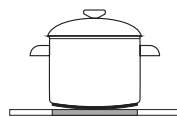
INCORRECT



CORRECT



INCORRECT

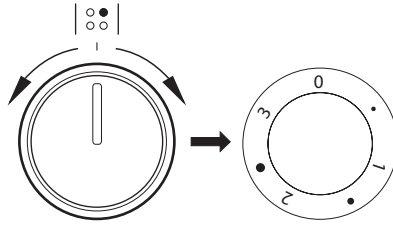


INCORRECT

### Choosing the power

The heating power varies from zone to zone. To change the heating power, you just need to turn the knob to the right or left.

### Button position



#### **0** Off

- Minimum, reheating dishes

#### **1** Simmering vegetables, slow cooking

- Cooking soups or batch-cooking large quantities

#### **2** Slow-cooking

- Browning meat, fish

#### **3** Maximum, rapid temperature increase, quick cooking, quick frying

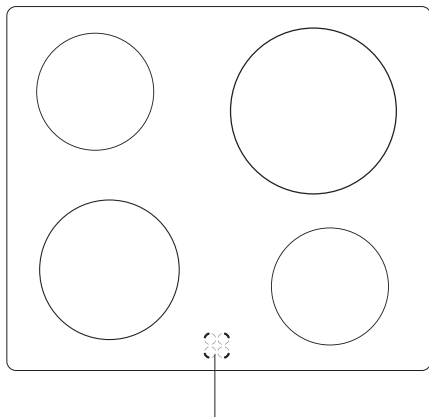


### Residual heat indicator light

When in use, the glass becomes very hot. The residual heat indicator comes on to let the user know that the cooking zone is hot; it goes off when the temperature goes down to below 50 °C and the user can touch the surface again without risk of burns.

### **NOTE**

The residual heat which remains for approximately 5 to 10 minutes after cooking can be used to reheat dishes, to keep them warm, or to finish off cooking.



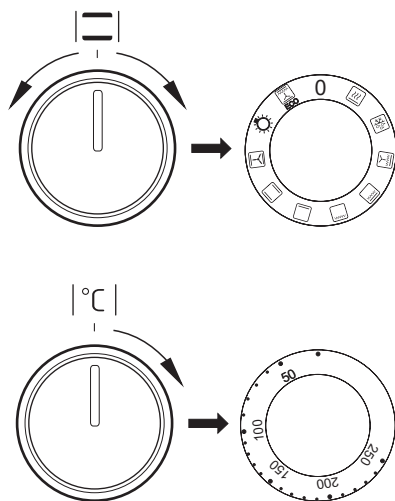
Residual heat indicator lights

## Using the oven

See the "Appliance characteristics" section for technical information on the oven.

### Oven with fan forced air circuit

The oven can be heated from above, below and with a grill. To use the oven, you have a knob-type control – turn the switch to the selected function and the temperature regulation knobs – you need to align the knob with the temperature selected.



To turn it off - Set both buttons to • / 0.

### **NOTE**

The temperature will only increase once you've selected a function and temperature.

**Positions of the oven function knob****0** Zero settingFast heat-up time

The upper and lower heating elements, grill and fan are switched on. This function allows the oven to be preheated quickly.

Defrosting

Only the fan operates to allow fast defrosting.

Super-ventilated grill

Using this function allows you to cook faster, cook larger quantities of food and improve its flavour.

Enhanced grill (grill and top heating element)

The "enhanced grill" function allows you to grill while using the top heating element at the same time. A higher temperature is achieved in the upper part of the oven, in order to cook larger quantities and to brown the food.

Single oven rack

This function allows you to grill thin/shallow dishes placed in the middle of the oven.

Bottom heating element

This function only triggers the bottom heating element. You can use it to cook the base of your pastries or tarts, for example.

Natural convection

This function allows you to cook food on a single level.

Natural fan convection

This combination of functions makes it easier to cook pizzas, for example.

Oven light

When the knob is positioned on this function, only the oven light turns on.

ECO cooking mode


This function allows you to heat dishes with optimal energy efficiency. Cooking times may be slightly longer. In this position, the oven light does not come on.

Indicator lights

When the oven is turned on, two lights - a red light L and an orange light R - come on. The orange light indicates that the oven is on. The red light turns off when the oven has reached the selected temperature. If the recipe states that the dish must be placed in a preheated oven, wait until the red light switches off for the first time. During cooking, the light will regularly switch on and off (keeping the oven temperature constant). The orange light also turns on when you select the "Oven light" function.

Using the grill

Dishes are grilled by infrared rays emitted by the grill's incandescent heating element. To switch on the grill, you need to:

- Turn the knob to one of the following positions: 
- Heat the oven for approximately 5 minutes (oven door closed).
- Insert the drip pan with your dish at the appropriate level. If you're using the spit, place the drip tray on a level underneath the spit in order to collect any fat which runs off.
- Close the oven door.

See "Oven cooking" for temperatures corresponding to using the grill - Practical tips.

**NOTE**

- When using the grill, make sure that the oven door is properly closed.
- When using the grill, the outside of the oven can become extremely hot. Keep children away.

## Oven cooking – practical tips

### Baking

- When baking pastries or cakes, we recommend using the drip tray supplied with the appliance or placing a baking sheet placed on the shelf,
- You can also use moulds and drip trays that are available to buy in stores. You need to place them on the rack. We recommend using black trays for pastries, which conduct heat better and reduce cooking time,
- You do not need to preheat the oven if you're using the fan-assisted function.

Otherwise, you need to preheat it before putting in pastries,

- Before removing your pastries/cakes from the oven, check that they are properly cooked, using a wooden skewer (if the mixture is cooked, the skewer will come out clean and dry),
- We recommend leaving your pastry/cake in the oven for roughly 5 minutes after switching it off. The cooking temperature with the fan-assisted function is approximately 20 to 30 degrees lower than conventional cooking (using upper and lower elements).
- The guidelines provided in the cooking chart below are approximate, and can be altered depending on the experience and culinary preferences of the user,
- If the instructions in your recipe book differ from those presented here, please follow these instructions.







### Cooking and roasting meat














- The oven is designed to cook cuts of meat weighing more than 1 kg. We recommend cooking smaller portions on the hob,
- We recommend using heat-resistant saucepans. Their handles must also be able to withstand high temperatures,
- If using a rack or a turn-spit, we recommend placing a drip tray underneath, containing a small quantity of water.
- Meat should normally be turned at least once halfway through cooking. A roast joint should also be basted, with its juices or using hot, salted water. Do not spray the joint with cold water.

**ECO cooking mode**

- When using the ECO mode, the appliance automatically activates the optimum energy-saving settings during cooking.
- Cooking time will not be reduced if you use a higher temperature setting and there is no need to preheat the oven before cooking.
- Do not adjust the temperature setting or open the oven door while cooking.

**Recommended settings when using the ECO cooking mode**

Type of cake/ pastry or dish	Oven Function	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Cake rusk	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Traditional pie	 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

Type of cake/ pastry or dish	Oven Function	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Cake rusk		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250	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

Unless otherwise stated, times given are for a non-preheated oven. Reduce the cooking time by roughly 5-10 minutes for a preheated oven.

<sup>1)</sup> Preheat the empty oven

<sup>2)</sup> The cooking times given are for products in small moulds or containers







## NOTE

The settings indicated in the chart are provided as guidance only and can be changed based on your own experience and preferences.



## Test dishes




### Baking cakes

Type of dish	Accessories	Level	Cooking Functions	Temperature (°C)	Cooking time <sup>2</sup> (min.)
Cupcakes	Bread plate	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bread plate	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
Shortcrust pastry (strips)	Bread plate	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bread plate	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Fat-free sponge cake	Grill + Ø 26 cm black coated cake tin.	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Apple pie	Grid + two Ø 20 cm black coated cake moulds.	2 The moulds are placed on the grid diagonally, right rear, left front		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Preheat the empty oven, do not use the quick heat function.

<sup>2)</sup> Unless otherwise stated, times given are for a non-preheated oven. Reduce the cooking time by roughly 5-10 minutes for a preheated oven.



**Grill mode**

Type of dish	Accessories	Level	Cooking Functions	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
Toasted white bread	Shelf rack	4		250 <sup>1)</sup>	1.5 - 2.5
	Shelf rack	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Beef Hamburgers	Grill + roasting tray (to catch drippings).	4 - Shelf rack 3 - roasting pan		250 <sup>1)</sup>	10 - 15 8 - 13

<sup>1)</sup> Preheat the empty oven by turning it on for 5 minutes, do not use the quick heat function.

<sup>2)</sup> Preheat the empty oven by turning it on for 8 minutes, do not use the quick heat function.

**Cooking**

Type of dish	Accessories	Level	Cooking Functions	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
Whole chicken	Grill + roasting tray (to catch drippings)	2 - Shelf rack 1 - roasting pan		180 - 190	70 - 90
	Grill + roasting tray (to catch drippings)	2 - Shelf rack 1 - roasting pan		180 - 190	80 - 100

Unless otherwise stated, times given are for a non-preheated oven. Reduce the cooking time by roughly 5-10 minutes for a preheated oven.

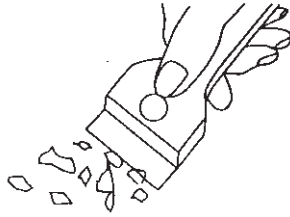
## Cleaning and maintenance

To extend the life span of the cooker, the user must look after it properly, following the manufacturer's recommendations.

**Before cleaning the cooker, unplug it from the power supply and make sure that all knobs are set to the '•' / '0' position. Only clean the hob once the residual heat light has gone off.**

### **Glass ceramic hob**

- The hob must be cleaned after each use. Where possible, we advise cleaning the hob when it is warm (the residual heat light should NOT be on). Avoid heavy soiling on the hob in particular, and avoid burning overflowed liquids.
- Do not use abrasive products, such as scouring powders containing abrasive agents, abrasive pastes, stones, pumices, steel wool, etc. They may scratch the cooker surface and cause permanent damage.
- To eliminate any dirt stuck or encrusted onto the surface, use the scraper provided with the appliance. Be careful not to damage the frame of the ceramic hob.



Scraper for cookers

### NOTE

Before putting the scraper away, always make sure to push the sharp edge into the scraper (just press on the protruding section with your thumb). Handle with care - injury risk - keep away from children.

- We recommend using gentle and appropriate cleaning products, such as liquids and emulsions that eliminate grease. We particularly recommend using products specifically made for cleaning and maintaining glass ceramic appliances. We also recommend using warm water with a cleaning product.
- For cleaning, use a soft cloth that effectively absorbs humidity.
- The glass ceramic hob must be carefully dried after cleaning.

- Take particular care not to damage the glass-ceramic hob, to avoid deep scratches or cracks following impacts caused by metal utensils or other sharp-edged objects.

**CAUTION**

- Do not use abrasive products to clean or maintain the appliance.
- To clean the control panel, only use warm water with a small quantity of washing-up liquid, or glass cleaner. Do not use abrasive products.

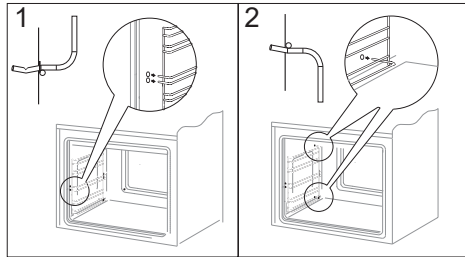
Oven

- Clean the oven while it's still warm.
- The oven must be cleaned after each use. For extra visibility, clean the oven with its light switched on.
- Clean the inside of the oven using warm water and just a small amount of cleaning product.
- Thoroughly wipe the oven dry after cleaning.

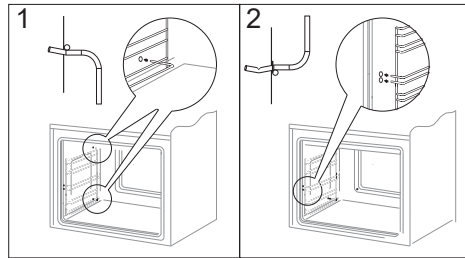
**NOTE**

Do not use abrasive products to clean and maintain the door windows.

- The wire rails of the oven can be easily removed. To clean shelves, lift the front hook of the runner, spread it out slightly and remove the rear hook. After cleaning the oven shelves, replace them in the fixing slots and replace the hooks.



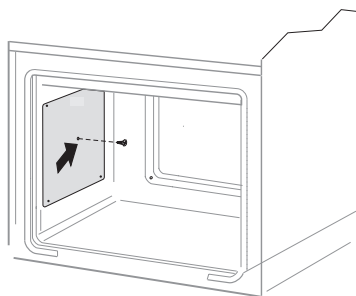
Dismantling the oven shelves



- The oven's panels are covered with a special, self-cleaning enamel. This enamel automatically eliminates any dirt, grease or food residue, unless this is baked on or burnt. Catalytic cleaning can take a long time; to avoid this lengthy process, any food residue or grease should be wiped off as soon as possible before it becomes baked in or burnt. To use the self-cleaning feature, turn the temperature to 250°C and leave on for 1 hour. The length of time can be reduced if there is not too much dirt or residue.

**During cleaning, the surfaces may be hotter than in normal use. Keep children away.**

- Catalytic cleaning involves high energy consumption; Therefore, we recommend removing excessive splashes before using this function. If the user notices that the catalytic enamel plates are becoming less efficient, they can contact the after-sales service to change them. If you choose a traditional cleaning method, remember that self-cleaning enamel is not abrasion-resistant so you need to avoid using hard cloths or abrasive cleaning products.

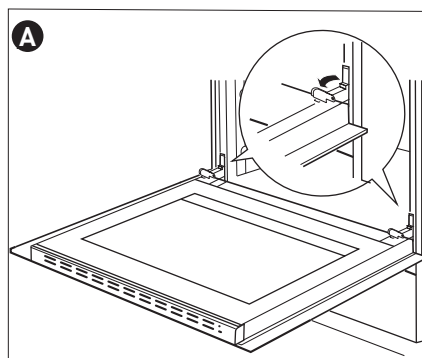


Removing the catalytic panels

### **How to take off the door**

- The door can be removed to make it easier to clean inside the oven. To do this, open the door and lift up the hinge guard (fig. A). Then, gently close the door, lift it and remove it by pulling it towards you.

- To replace the door after cleaning, perform the same actions in the reverse order. When reinstalling the door, make sure that the hook is properly positioned in the hinge slot. Once the door is attached, lower the hinge guard and tighten it securely.
- Incorrect positioning of the guards could cause damage to the hinges when closing the door.

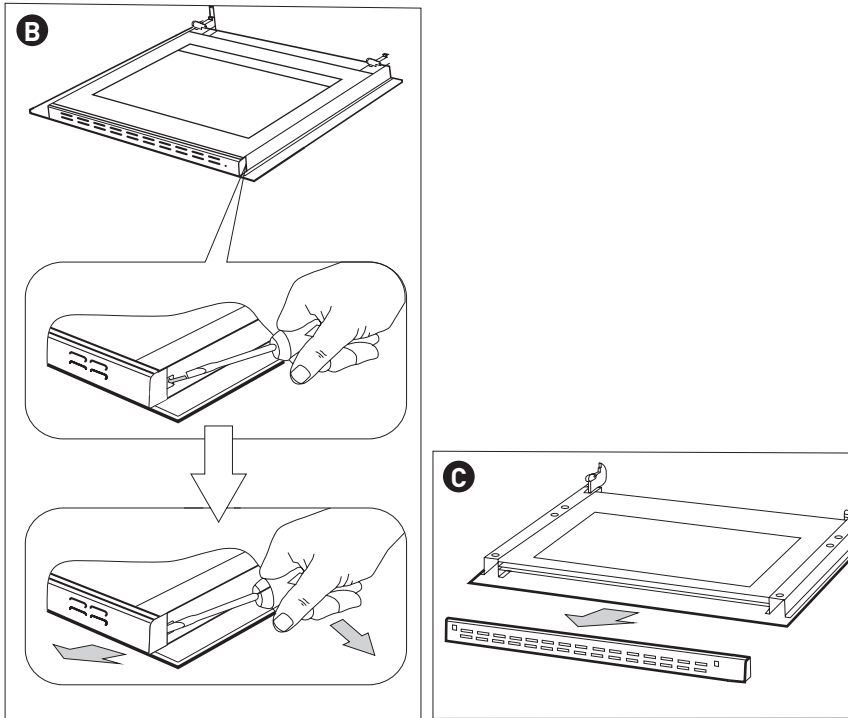


Removing the hinge guards

### How to remove the inner glass

1. Detach the upper panel of the door using a flat screwdriver, lifting it gently at the sides (fig. **B**).
2. Remove the door's upper panel. (fig. **B**, **C**)





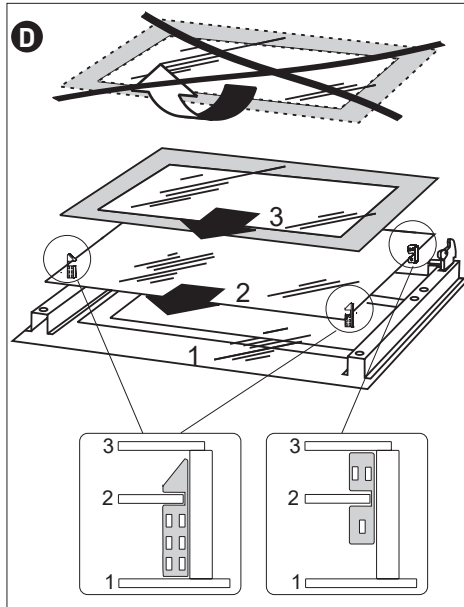
3. Detach the inner glass from its mount (in the lower part of the door). Removing the inner glass. (fig. **D**).

4. Wash the glass using warm water and a little cleaning product. To replace the glass, follow the same procedure but in the reverse order. The smooth part should be at the top.

### CAUTION

Do not push both sides of the upper door panel simultaneously.

To position the upper panel of the door correctly, first place the left-hand side of the panel on the door and push the right-hand side down until you hear a "click". Then, push down on the left-hand side of the panel until you hear a click.

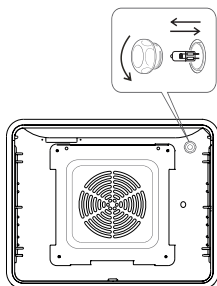


### How to change the halogen oven light bulb

To avoid the possibility of electric shock, ensure that the equipment is switched off and disconnected from the power supply before replacing the halogen bulb.

- Turn the oven knobs to the • / 0 position and disconnect the unit from power supply.

- Unscrew, wash the cover and dry it throughout.
- 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.
- Precisely position the halogen bulb in the recess.
- Attach the cover.



## Trouble shooting

If there is any damage, take the following actions:

- Turn off the cooker,
- Switch off the power supply,
- However, the user may be able to solve some of the problems according to the following guidelines; before contacting the after-sales service department or other repair service, check the points in the following table.

Problem	Cause	Action
1. the appliance isn't working	power cut	check the corresponding fuse in the electrical fuse box and change it if it is blown
2. the oven light isn't working	loose or damaged bulb	replace the burnt-out bulb (see chapter Cleaning and maintenance)

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

### CAUTION

Repairs must only 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](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>**



**ELECTRO DEPOT**

## **A** Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil  
Caractéristiques de l'appareil

---

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

Installation  
Utilisation  
Cuisson au four – conseils pratiques  
Plats de test

---

## **C** Informations pratiques

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

- M** Minuterie mécanique
- 1** Manette de réglage de la température du four
- 2** Manette des programmes du four
- 3 4 5 6** Manettes des foyers de la plaque de cuisson
- 7** Voyant de contrôle du thermostat L
- 8** Voyant de fonction du four R
- 9** Plaque de cuisson vitrocéramique
- 10** Poignée de la porte du four

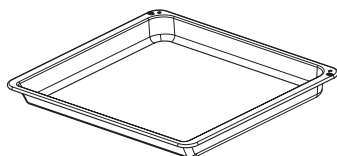
## Caractéristiques de l'appareil

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

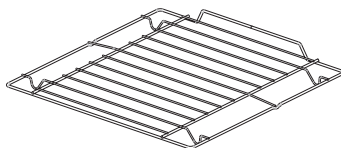
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,7 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,1 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

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

### Équipement de la cuisinière

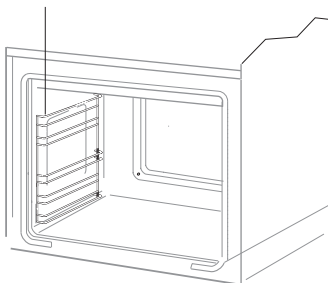


Lèchefrite



Grille

Gradins





## Installation

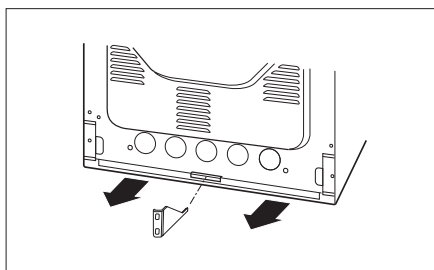
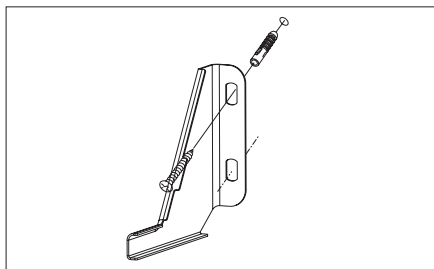
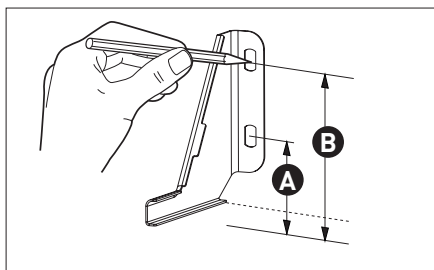
### Aménagement de la cuisine

- 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.

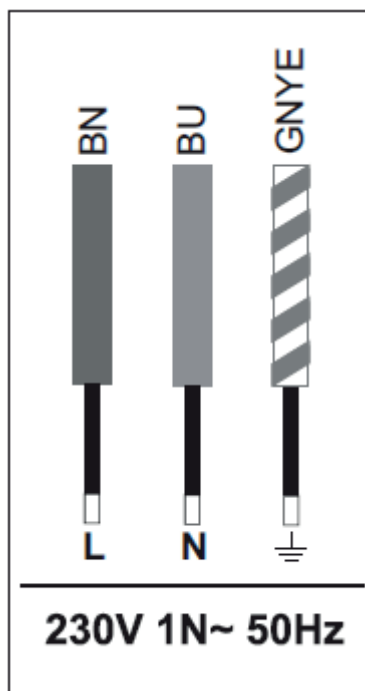


**Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique****NOTE**

Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

**Indications pour l'installateur**

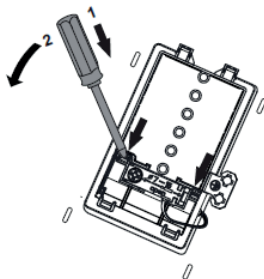
L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - 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.

### NOTE

N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole  $\oplus$ . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

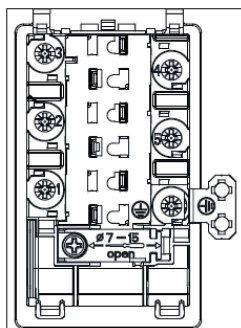
### NOTE

- 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.

## Schéma des branchements possibles

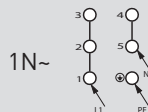
**NOTE**

- La tension des éléments chauffants est de 230V.
- Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au le bornier au niveau du symbole  $\oplus$  PE.



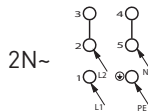
Type de  
câble de  
raccordement  
recommandé

- 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  $\oplus$



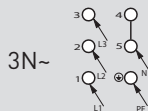
H05VV-F3G4  
3X 4 mm<sup>2</sup>

- 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  $\oplus$



H05VV-F4G2,5  
4X 2,5 mm<sup>2</sup>

- 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  $\oplus$



H05VV-F5G1,5  
5X 2,5 mm<sup>2</sup>

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.

## Utilisation

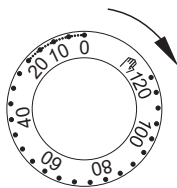
### Avant la première utilisation de la cuisinière


- 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.

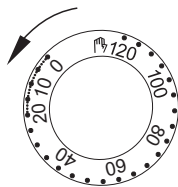
**Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.**

### 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

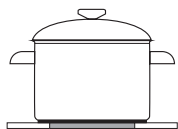
Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

#### Choix du récipient

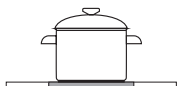
Choisissez un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe. Veillez à bien adapter le couvercle du récipient à sa taille, et à centrer le récipient sur le foyer. Nous recommandons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

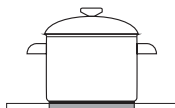
Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.



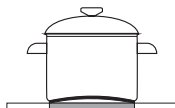
INCORRECT



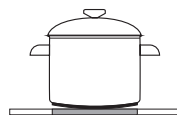
INCORRECT



CORRECT



INCORRECT

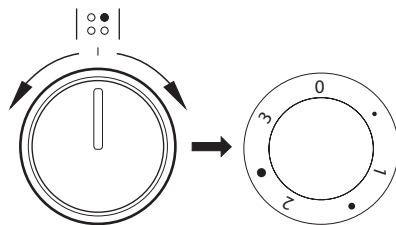


INCORRECT

### 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

- Minimum, réchauffer les plats

#### **1** Mijoter les légumes, cuisson lente

- Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments

#### **2** Friture lente

- Dorer la viande, les poissons

#### **3** Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide

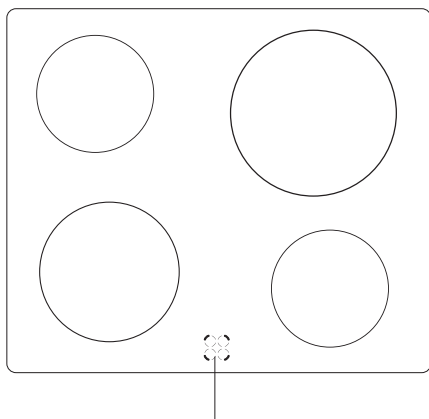


### Voyant de chaleur résiduelle

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.



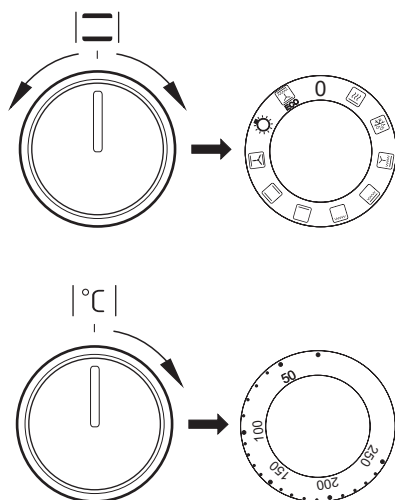
Voyants de chaleur résiduelle

### 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.

### 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

### 0 Réglage zéro



#### Montée en température rapide

Les éléments de chauffe inférieur et supérieur, 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. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.



#### 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.



ECO

#### 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 gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril.

Pour allumer le gril, 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 gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.

**NOTE**

- Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.
- Lors de l'utilisation du gril, 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 rôtiage 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.)
Tarte biscotte	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Boeuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		230 - 250	4	14 - 18
Boeuf		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

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup> Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules







## NOTE

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



## Plats de test




## Cuisson de gâteaux

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburgers de boeuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 - plaque pour rôti		250 <sup>1)</sup>	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

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

<sup>2)</sup> 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.

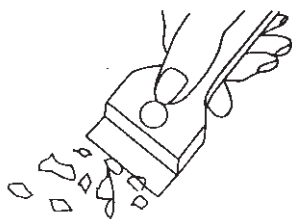
## Nettoyage et entretien

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 '•' / '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.

### ATTENTION

- 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.

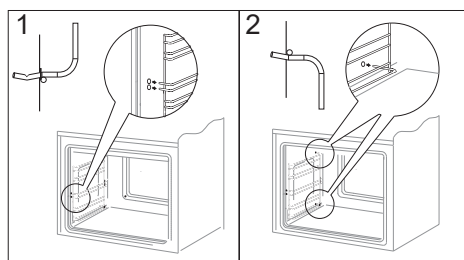
### Four

- 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.

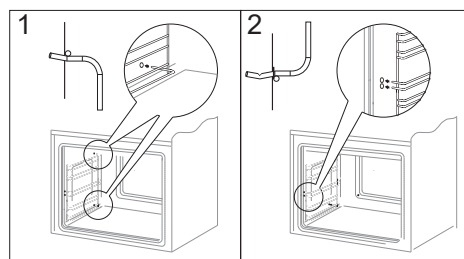
### NOTE

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'écartier 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

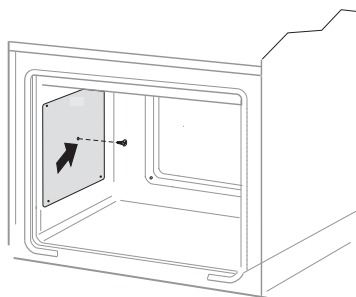


- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, autonettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, 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.**

- 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 nettoyants abrasifs ou de chiffons durs.



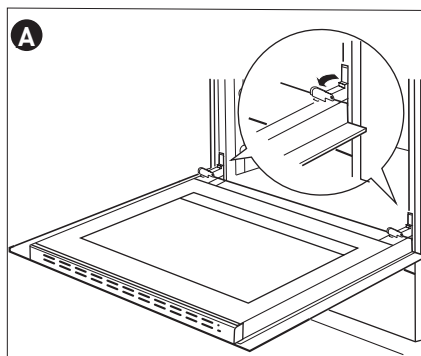
Désinstallation des parois catalytiques

### 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.



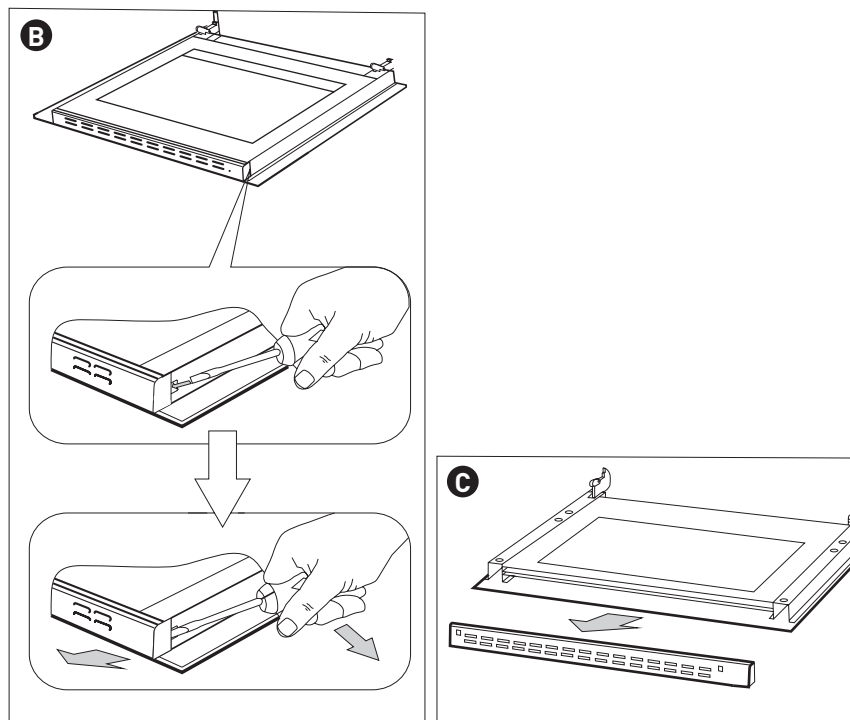
Déplacement des protections  
des charnières

## 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**)





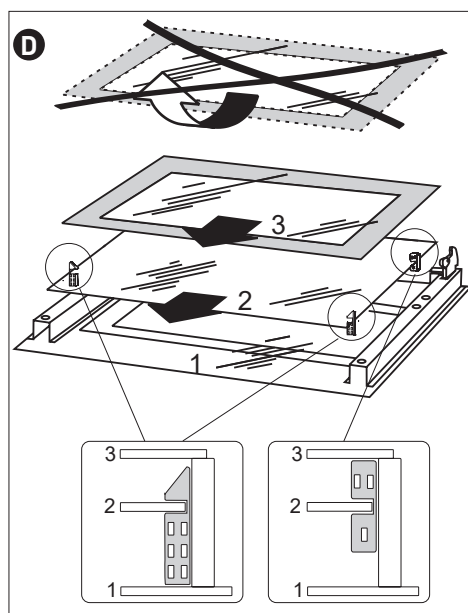
3. Décrocher la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. **D**).

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.

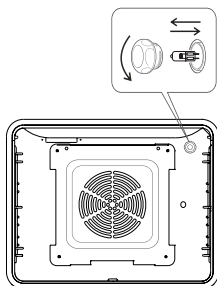


### Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

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 • / 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.

Problème	Cause	Action
1. l'appareil ne fonctionne pas	coupure d'électricité	vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. 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.

en staan garant voor een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. U zult uiterst tevreden zijn bij elk gebruik van het toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



## **A** **Overzicht van het toestel**

Beschrijving van het toestel  
Kenmerken van het toestel

---

## **B** **Gebruik van het toestel**

Installatie  
Gebruik  
Koken in de oven – praktische tips  
Testgerechten

---

## **C** **Praktische informatie**

Reiniging en onderhoud  
Probleemoplossing

## Beschrijving van het toestel

- M** Mechanische timer
- 1** Knop om de temperatuur van de oven in te stellen
- 2** Knop voor de programma's van de oven
- 3 4 5 6** Knoppen van de kookzones van de kookplaat.
- 7** Controlelampje van de thermostaat L
- 8** Controlelampje van de oven R
- 9** Vitrokeramische kookplaat
- 10** Handvat van de ovendeur

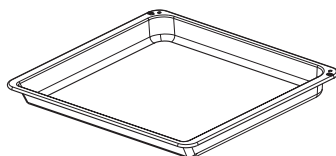
## Kenmerken van het toestel

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

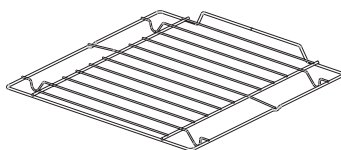
Bakplaat	Diameter	Vermogen
Kookvuur achteraan links	14,5 cm	1,2 kW
Kookvuur vooraan links	18,0 cm	1,7 kW
Kookvuur achteraan rechts	21,0 cm	2,1 kW
Kookvuur vooraan rechts	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Weerstand bovenaan	0,9 kW
Weerstand onderaan	1,1 kW
Grillweerstand	1,5 kW

## Onderdelen van het fornuis

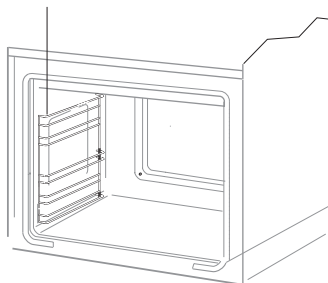


Vetvanger



Rooster

Draadroosters





## Installatie

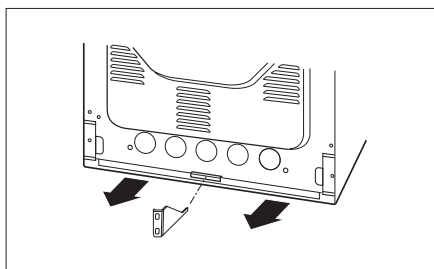
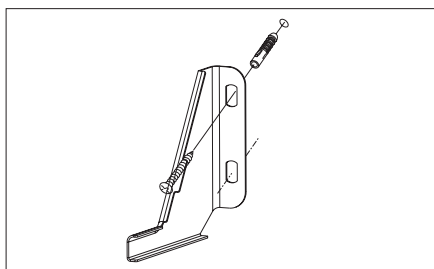
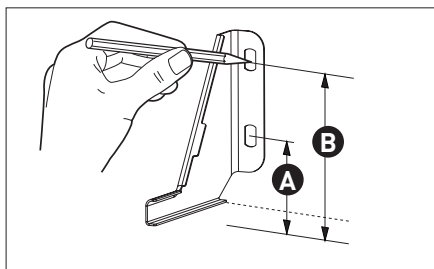
### Inrichting van de keuken

- Zorg ervoor dat de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd goed verlucht is. De bedieningselementen moeten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- De meubels voor inbouw vereisen het gebruik van bekleding en lijm die bestand is tegen temperaturen van 100°C. In het tegengestelde geval kan het oppervlak vervormd worden en kan de lijm loskomen.
- Installeer het fornuis op een stevig en vlak oppervlak.
- De dampkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de aanbevelingen van de handleiding.
- Voor elk gebruik moet het fornuis waterpas geplaatst worden, dit is erg belangrijk om het vet op uniforme manier in de pan te verspreiden.
- Om het toestel perfect waterpas te plaatsen, gebruikt u de afstelpoten, die toegankelijk zijn nadat de lade verwijderd werd. De hoogte van de verstelbare voeten bedraagt 5 mm.

### Montage van de antikantelbevestiging

Om te vermijden dat het fornuis kantelt, installeer de met uw product meegeleverde bevestiging en ga hiervoor als volgt te werk:

Boor op 6,0 cm van de vloer een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd **A**. Boor vervolgens een tweede gat op 10,3 cm van de vloer **B**. Bevestig met de 2 meegeleverde schroeven en pluggen de haak aan de muur en zorg ervoor dat de gaten van de haak overeenstemmen met de gaten die u net heeft geboord.

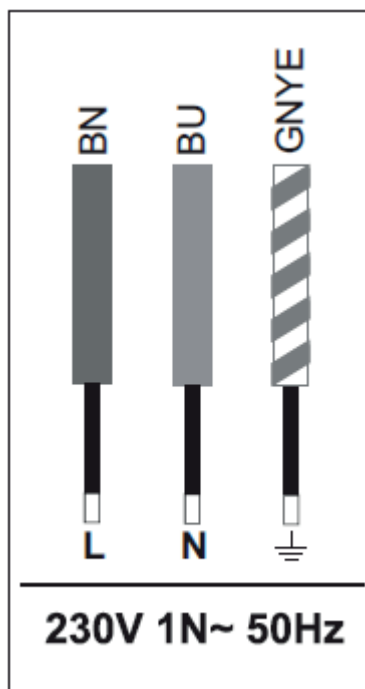


**Aansluiting van het fornuis op de elektriciteitsinstallatie****OPMERKING**

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

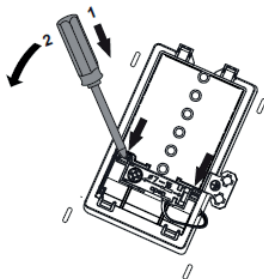
**Voorschriften voor de installateur**

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aarddraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 2 en item 3 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd.

Gebruik de verbingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toegang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis. Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

### OPMERKING

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

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

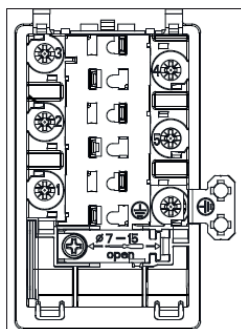
### OPMERKING

- De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.
- Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingschema, kan het apparaat beschadigd raken.

Schema met de mogelijke aansluitingen

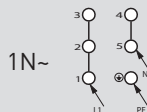
## OPMERKING

- De nominale spanning van de verwarmende elementen is 230V.
- Bij elke aansluiting moet de aarding verbonden zijn met de klem ter hoogte van het symbool  $\oplus$  PE.



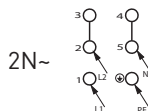
Aanbevolen  
soort  
aansluitkabel

- 1 Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem  $\oplus$  aangesloten.



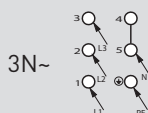
H05VV-F3G4  
3X 4 mm<sup>2</sup>

- 2 Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem  $\oplus$  aangesloten.



H05VV-F4G2,5  
4X 2,5 mm<sup>2</sup>

- 3 Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aarddraad op de aardingsklem  $\oplus$  aangesloten.



H05VV-F5G1,5  
5X 2,5 mm<sup>2</sup>

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

De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.

## Gebruik

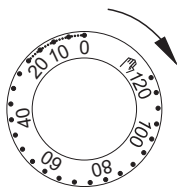
### Voor het eerste gebruik van het fornuis


- Verwijder alle verpakkingselementen, maak de lade leeg, reinig de oven om alle resten van de producten die gebruikt werden om deze te beschermen te verwijderen,
- Verwijder alle accessoires van de oven en maak schoon met warm water met detergent,
- Zet de mechanische ventilatie aan of verlucht de ruimte door een venster te openen,
- Verwarm de oven in de natuurlijke convectiemodus gedurende gemiddeld 30 minuten op 250°C, verwijder al het vuil en was zorgvuldig,
- Maak de binnenzijde van de oven zorgvuldig schoon.

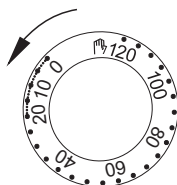
**Maak de binnenzijde van de oven alleen schoon met warm water en een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel.**

### Mechanische timer

- De timer dient om de bereidingstijd van de elektrische oven te controleren. De timer kan ingesteld worden van 5 tot 120 minuten. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Programmering – draai de knop in wijzerzin en stel de bereidingstijd in.



- Als de knop zich in positie '0' bevindt, zal de oven niet ingeschakeld worden.
- Als u de oven wenst te gebruiken zonder timer, moet de knop zich in de positie  bevinden.



**OPMERKING**

Voor een instelling tussen 5 en 10 minuten moet u beginnen met de timerknop een kwartslag te draaien, waarna u de gewenste bereidingstijd instelt.

**Gebruik van de vitrokeramische kookplaat**

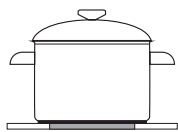
Voor informatie over de verschillende soorten kookzones, zie het hoofdstuk «Kenmerken van het toestel.»

Keuze van het recipiënt

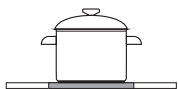
Kies een recipiënt waarvan de grootte en de vorm van de bodem ongeveer overeenkomt met het oppervlak van de kookzone. U mag geen kommen gebruiken met een holle of bolle bodem. Zorg ervoor dat het deksel van het recipiënt geschikt is voor de grootte ervan en plaats het recipiënt centraal op het kookvuur. We raden aan recipiënten met een dikke bodem te gebruiken. Vuile kookzones en vuile recipiënten maken een optimaal gebruik van de warmte onmogelijk.

**OPGELET**

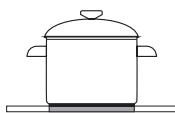
Het is verboden om kookpotten te gebruiken waarvan de onderkant beschadigd is en die de kookplaat zouden kunnen beschadigen.



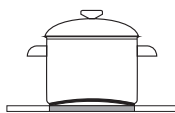
FOUTIEF



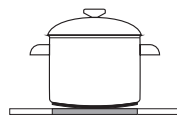
FOUTIEF



CORRECT



FOUTIEF



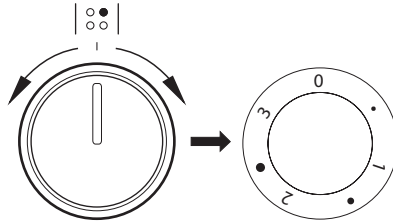
FOUTIEF

### Keuze van het vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert naargelang de kookzones.

Om het verwarmingsvermogen aan te passen; volstaat het de knop naar links of naar rechts te draaien.

### Posities van de knop



#### **0** Uitgeschakeld

- Minimum, opwarmen gerechten

#### **1** Groenten stoven, zachtjes koken

- Soep koken en grote hoeveelheden voedsel bereiden

#### **2** Traag frituren

- Vlees en vis aanbakken

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

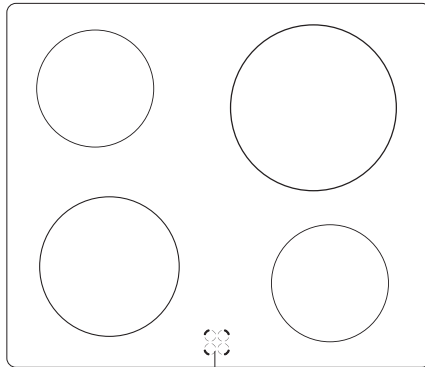


Restwarmte-indicator

Tijdens het koken wordt het glas zeer warm. De indicator voor de restwarmte gaat branden om de gebruiker te informeren dat het kookvuur warm is; hij gaat uit zodra de temperatuur onder de 50°C zak en dan kan de gebruiker het oppervlak opnieuw aanraken zonder gevaar zich te verbranden.

**OPMERKING**

De restwarmte die ongeveer 5 tot 10 minuten na het koken blijft, kan worden gebruikt om gerechten opnieuw op te warmen, ze warm te houden of een bereiding te voltooien.



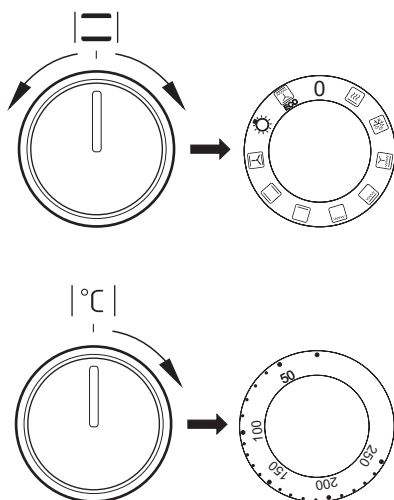
Controlelampjes voor  
restwarmte

### Gebruik van de oven

Voor de technische informatie over de oven, zie het hoofdstuk «Kenmerken van het toestel.»

#### Oven met geforceerd luchtcircuit (met ventilator)

De oven kan verwarmd worden via beneden- en bovenwarmte en via een grill. Om de oven te gebruiken beschikt u over een werkingsknop - het volstaat om hem op de geselecteerde functie te draaien, alsook knoppen om de temperatuur in te stellen - de knop moet op de geselecteerde temperatuur worden geplaatst.



Om uit te schakelen - Plaats de twee knoppen op • / 0.

### OPMERKING

De stijging van de temperatuur vindt enkel plaats eenmaal u een functie en een temperatuur heeft geselecteerd.

## Posities van de knoppen van de ovenfuncties

0 Instelling nul



### Snelle temperatuurstijging

De onderste en bovenste verwarmingselementen, de grill en de ventilator werken.

Deze functie maakt een snelle voorverwarming van de oven mogelijk.



### Ontdooiing

Om snel te ontdooien, werkt enkel de ventilator.



### Super grill + geventileerd

Het gebruik van deze functie kan de bereiding versnellen, laat toe grote hoeveelheden voedsel te bereiden en geeft de gerechten meer smaak.



### Versterkte grill (grill en bovenweerstand)

De functie 'versterkte grill' laat toe te grillen door tegelijkertijd de bovenweerstand te gebruiken. Zo wordt een hogere temperatuur verkregen in het bovenste deel van de oven, om grotere hoeveelheden voedsel te bereiden en de gerechten te laten bruinen.



### Enkele grill

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



### Weerstand van het ovengewelf

Deze functie gebruikt enkel de weerstand onderaan. De bereiding bakken, van bovenaf bakken, extra bakken.



### Weerstand onderaan

Deze functie gebruikt enkel de weerstand onderaan.



### Natuurlijk geventileerde convectie

Deze combinatie van functies maakt onder andere pizza's bakken makkelijker.



### Verlichting van de oven

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



### Kookmodus ECO

Met deze functie kunt u gerechten optimaal verwarmen om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd. Op deze positie blijft de verlichting van de oven uit.

### Controlelampjes

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




### Gebruik van de grill

De gerechten worden gegrild door infraroodstralen die door de gloeiende weerstand van de grill uitgezonden worden.

Om de grill aan te zetten:



- Draai de knop op de positie 
- laat de temperatuur van de oven gedurende ongeveer 5 minuten stijgen (deur van oven toe houden).
- Plaats de vetvanger met de schotel op het juiste niveau. Wanneer u het spit gebruikt, plaatst u de vetvanger onder het spit om het vet dat afdruppelt op te vangen.
- De deur van de oven sluiten.

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

## OPMERKING

- Tijdens het gebruik van de grill, zorg ervoor dat de deur van de oven goed dicht is.
- Tijdens het gebruik van de grill kunnen de toegankelijke delen van de oven gloeiend heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

## Koken in de oven – praktische tips

### Gebak

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

In het tegenovergestelde geval is het nodig om hem voor te verwarmen alvorens het gebak erin te plaatsen;

- Controleer vóór u het gebak/de taart uit de oven haalt, de garing met een houten prikker (steek de prikker in de taart, als hij er droog en schoon uitkomt, is het deeg klaar),
- We raden aan het gebak/de taart nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan nadat u deze uitschakelde, aangezien de bereidingstemperatuur met hete lucht ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij een conventionele oven (gebruik van de weerstand onderaan en bovenaan),
- De aanduidingen op de bereidingstabel hieronder zijn indicatief en elke gebruiker kan deze wijzigen volgens zijn/haar ervaringen en culinaire voorkeuren,
- Wanneer de informatie die in recepten gegeven wordt, erg verschilt van de waarden die in deze handleiding staan, gelieve dan de handleiding te volgen.







### Bakken en braden van vlees

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

### Kookmodus ECO

- Door de modus ECO te gebruiken wordt het koken geoptimaliseerd door een specifiek programma dat loopt om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten.
- De kooktijd zal niet verminderen door een hoger ingestelde temperatuur, het voorverwarmen van de oven voor het koken is niet nodig.
- Zorg er tijdens het kookproces voor dat u de instelling van de temperatuur niet wijzigt en de deur niet opent.

### Aanbevolen parameters bij gebruik van de kookmodus ECO

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Niveau	Duur (min.)
Beschuittaart	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Klassieke 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
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Niveau	Duur (min.)
Beschuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worsten		230 - 250	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
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Behoudens andersluidende aanwijzingen, gelden de aangegeven periodes voor een niet voorverwarmde oven. Verkort de periodes met ongeveer 5-10 minuten voor een voorverwarmde oven.

<sup>1)</sup> De lege oven voorverwarmen

<sup>2)</sup> De periodes worden aangegeven voor producten in kleine bakvormen







### **OPMERKING**

De parameters in de tabel zijn louter indicatief en kunnen worden gewijzigd in functie van uw ervaring en voorkeuren.



## Testgerechten




### Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Gaartijd <sup>2)</sup> (min.)
Gebakjes	Plaat voor brood	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaat voor brood	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kruimeldeeg (repen)	Plaat voor brood	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaat voor brood	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Génoise zonder vet	Grill + bakvorm voor taart zwart bekleed Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Appeltaart	Grill + twee bakvormen voor taart zwart bekleed Ø 20 cm	2 De bakvormen werden diagonaal op de grill geplaatst, rechts achteraan, links vooraan		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> De oven leeg voorverwarmen, de snelle opwarmfunctie niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Behoudens andersluidende aanwijzing, gelden de periodes voor een niet voorverwarmde oven. De periodes met ongeveer 5-10 minuten inkorten voor een voorverwarmde oven.



**Grillmodus**

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Gegrilld wit brood	Rooster	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Runderham-burgers	Grill + plaat voor gebrad (om de vetdruppels op te vangen)	4 - rooster 3 - Plaat voor gebrad		250 <sup>1)</sup>	10 - 15 8 - 13

<sup>1)</sup> De oven leeg voorverwarmen door hem 5 minuten aan te zetten, de snelle opwarmfunctie niet gebruiken.

<sup>2)</sup> De oven leeg voorverwarmen door hem 8 minuten aan te zetten, de snelle opwarmfunctie niet gebruiken.

**Koken**

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Volledige kip	Grill + plaat voor gebrad (om de vetdruppels op te vangen)	2 - rooster 1 - Plaat voor gebrad		180 - 190	70 - 90
	Grill + plaat voor gebrad (om de vetdruppels op te vangen)	2 - rooster 1 - Plaat voor gebrad		180 - 190	80 - 100

Behoudens andersluidende aanwijzing, gelden de periodes voor een niet voorverwarmde oven. De periodes met ongeveer 5-10 minuten inkorten voor een voorverwarmde oven.

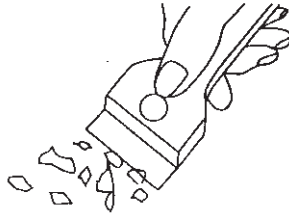
## Reiniging en onderhoud

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

**Alvorens te beginnen met reinigen moet het fornuis losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet. Let erop dat alle knoppen zich in positie '•' / '0' bevinden. . Reinig de kookplaat enkel wanneer het lampje van de restwarmte is gedoofd.**

### Vitrokeramische kookplaat

- De kookplaat moet systematisch na elk gebruik worden gereinigd. We raden aan de plaat in de mate van het mogelijke schoon te maken wanneer ze nog lauw is (wanneer het lampje van de restwarmte gedoofd is). Vermijd de kookplaat erg vuil te maken en vermijd in het bijzonder vloeistoffen te laten verbranden wanneer ze overlopen.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten zoals schuurpoeders met schurende bestanddelen, schuurpasta's, schuurstenen, ponsstenen, sponzen in staal, enz. Ze kunnen het oppervlak van de kookplaat bekrassen en onomkeerbare schade veroorzaken.
- Om vuil te verwijderen dat aan de tafel is blijven kleven, gebruik de met het toestel meegeleverde schraper. Let erop dat u het kader van de keramische kookplaat niet beschadigt.



Schraper voor fornuizen

### OPMERKING

Alvorens de schraper weg te bergen, plaats de scherpe rand altijd in de schraper (het volstaat om met de duim op het uitstekend deel te drukken). Voorzichtig bedienen – risico op letsels – uit de buurt van kinderen houden.

- We raden aan delicate en aangepaste reinigingsmiddelen te gebruiken, zoals vloeistoffen en emulsies die het vet verwijderen. We raden in het bijzonder aan om speciale bereidingen te gebruiken om vitrokeramische toestellen te reinigen en te onderhouden. We raden ook aan het reinigingsproduct te gebruiken met warm water.
- Gebruik voor het reinigen een zachte fijne doek die goed vocht opneemt.
- De vitrokeramische plaat dient zorgvuldig drooggewreven te worden na elke reinigingsbeurt.

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

**OPGELET**

- Gebruik geen schuurmiddelen om het toestel te onderhouden.
- Gebruik enkel warm water met een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel of ruitenreiniger om het bedieningspaneel schoon te maken. Gebruik geen schuurcrème.

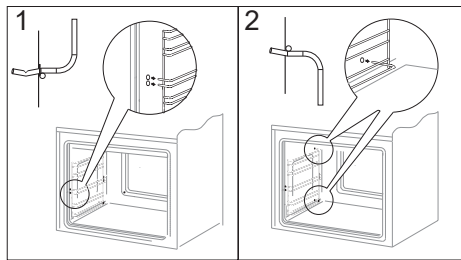
Oven

- Reinig de oven wanneer deze nog lauw is.
- De oven dient na elk gebruik schoongemaakt te worden. Om beter te zien reinigt u de oven terwijl de verlichting brandt.
- Maak de binnenzijde van de oven alleen schoon met warm water en een kleine hoeveelheid reinigingsproduct.
- Na de oven gereinigd te hebben, dient deze zorgvuldig te worden afgedroogd.

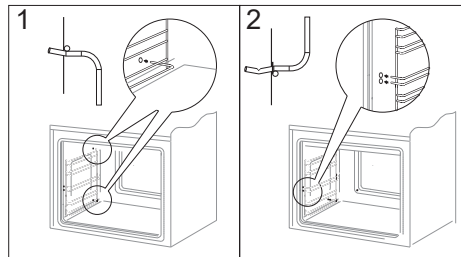
**OPMERKING**

Gebruik geen schurende middelen om de glazen deuren te reinigen en te onderhouden.

- De draadroosters van de oven kunnen makkelijk gedemonteerd worden. Om ze te reinigen, til het haakje vooraan op, maak het iets breder en verwijder het haakje achteraan. Na het reinigen van de draadroosters moeten ze opnieuw in de bevestigingsgaten worden geplaatst en in de haakjes klikken.



Demontage van de draadroosters

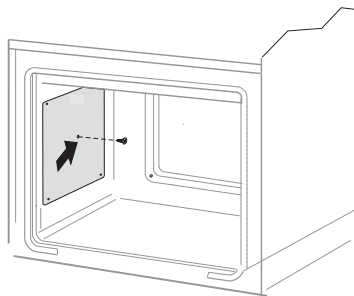


- De oven is uitgerust met wanden die bedekt zijn met een specifiek, zelfreinigend email. Dankzij dit email zullen aanbaksels, vet of kookresten automatisch verwijderd worden, op voorwaarde dat ze niet ingedroogd of verkoold zijn. Om een lange reiniging van de oven door katalyse te vermijden, dienen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

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

**Tijdens het reinigen kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij normaal gebruik. Houd kinderen uit de buurt.**

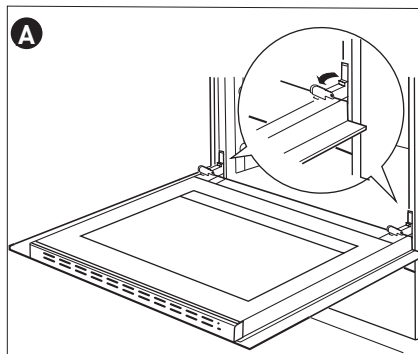
- Het reinigen door middel van katalyse houdt een hoger energieverbruik in; daarom raden we aan om overmatige spatten te verwijderen alvorens deze functie te starten. Wanneer de gebruiker een afname van het rendement van de platen in katalytisch email vaststelt, kan hij deze vervangen via de klantendienst. Wanneer u een traditionele reinigingsmethode kiest, mag u niet vergeten dat het zelfreinigende email niet bestand is tegen wrijving en dient u het gebruik van schuurmiddelen of ruwe doeken te voorkomen.



Verwijderen van de  
katalytische wanden

## Hoe de deur verwijderen

- Om de binnenkant van de oven gemakkelijker schoon te kunnen maken, kunt u de deur verwijderen. Hiervoor moet u de deur openen en de scharnierbescherming naar boven verplaatsen (afb. **A**). Vervolgens de deur licht sluiten, optillen en verwijderen door ze naar voren te trekken.
- Om de deur na het schoonmaken terug te plaatsen, herhaalt u dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde. Bij het monteren van de deur erop letten dat u de bevestiging goed in de groef van het scharnier plaatst. Eenmaal de deur is gemonteerd, het beschermingselement laten zakken en goed vastdraaien.
- Wanneer dit element in een verkeerde positie zit, kan dit het scharnier beschadigen bij het sluiten van de deur.



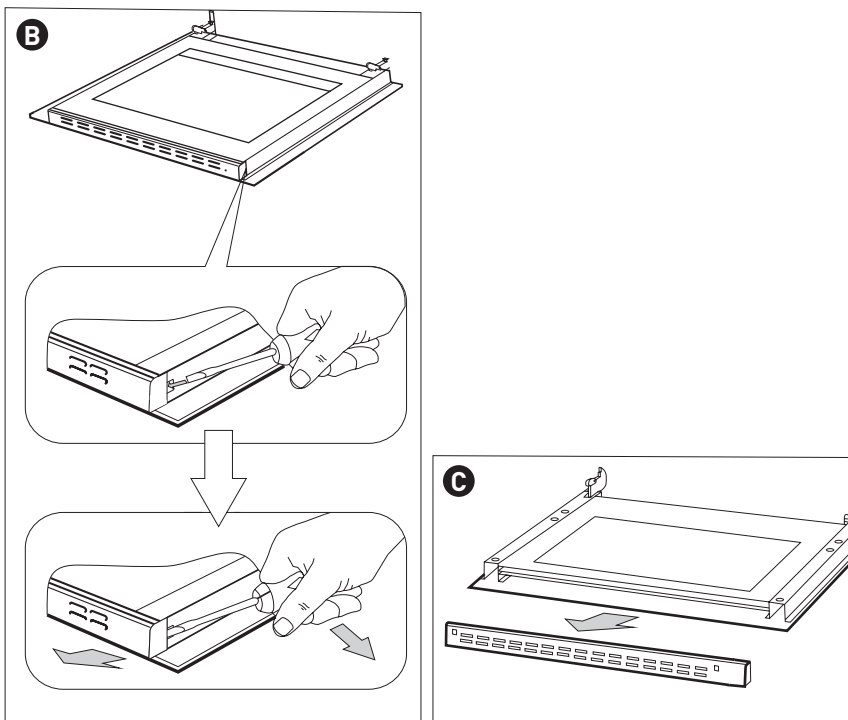
Verplaatsen van de scharnierbeschermingen



## Hoe het binnenraam verwijderen

1. De bovenste plint van de deur afhaken met behulp van een platte schroevendraaier door ze lichtjes op te tillen aan de zijkanten (afb. **B**).

2. De bovenste plint van de deur verwijderen. (afb. **B**, **C**)



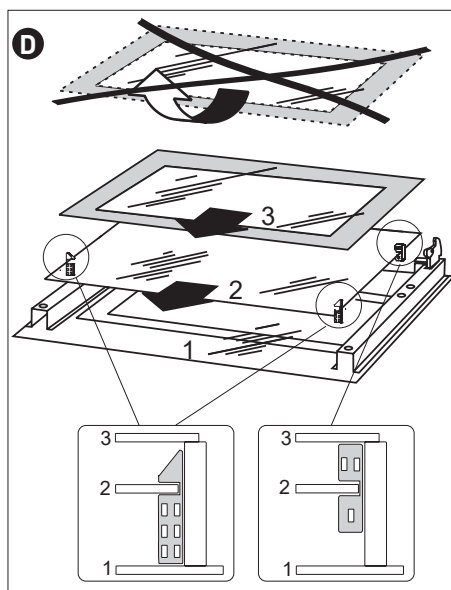
3. Haal het binnenvenster los van de bevestiging (in het onderste gedeelte van de deur). Het binnenvenster verwijderen. (afb. **D**).

4. Maak het venster schoon met warm water met een beetje reinigingsmiddel. Voor het terugplaatsen van het venster volgt u de handelingen van het demonteren in omgekeerde volgorde. Het gladde deel moet bovenaan zitten.

### OPGELET

U hoeft niet tegelijkertijd op de beide kanten van de bovenste plint van de deur te duwen.

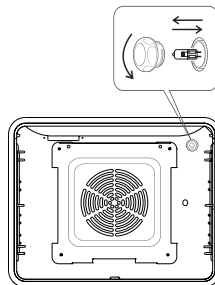
Om de bovenste plint van de deur correct te plaatsen, moet in de eerste plaats het linker uiteinde van de plint op de deur geplaatst worden en het rechter uiteinde ingedrukt worden tot wanneer een klik hoorbaar is. Vervolgens dient u de plint aan de linkerkant in te drukken tot wanneer een 'klik' hoorbaar is.



## Vervanging van de halogeenlamp verlichting van de oven

Om het gevaar van elektrocutie te vermijden moet u alvorens de halogeenlamp te vervangen u ervan vergewissen dat het toestel uit staat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

- Zet alle knoppen op • / 0 en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Het deksel losschroeven, wassen en zorgvuldig afdrogen.
- Verwijder de halogeenlamp en gebruik daarbij een doek of papier, indien nodig moet de halogeenlamp door een nieuwe worden vervangen:
  1. Spanning 230 V
  2. vermogen 25 W
  3. G9.
- Plaats de halogeenlamp precies in de inbouwbehuizing.
- Het deksel vastzetten.



## Probleemoplossing

Onderneem in geval van schade de volgende acties:

- Schakel alle werkvlakken van het fornuis uit,
- Onderbreek de stroomtoevoer,
- De gebruiker kan sommige problemen evenwel zelf oplossen afhankelijk van de onderstaande indicaties; alvorens de dienst na verkoop of een andere hersteldienst te contacteren, controleer de punten in de volgende tabel.

Probleem	Oorzaak	Actie
1. het toestel werkt niet	stroompanne	controleer in de zekeringkast of de zekering niet gesmolten is
2. de verlichting van de oven werkt niet	lamp zit los of is beschadigd	Vervang de doorgebrande lamp (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Wanneer het probleem aanhoudt, trek de stekker uit het stopcontact en meld het defect.

### OPGELET

Alle herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden 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.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

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

**A** Descripción del aparato

Descripción del aparato  
Características del aparato

---

**B** Utilización del aparato

Instalación  
Utilización  
Cocción en el horno – Consejos prácticos  
Ejemplos de platos

---

**C** Información práctica

Limpieza y mantenimiento  
Resolución de problemas

## Descripción del aparato

- M** Temporizador mecánico
- 1** Botón de ajuste de la temperatura del horno
- 2** Botón de los programas del horno
- 3 4 5 6** Botones de los fuegos de la placa de cocina
- 7** Indicador de control del termostato L
- 8** Indicador de función del horno R
- 9** Placa de cocina vitrocerámica
- 10** Tirador de la puerta del horno

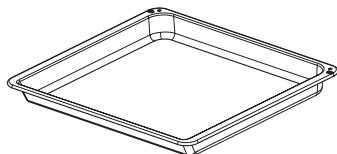
## Características del aparato

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

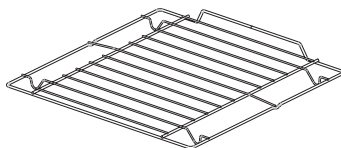
Placa de cocina	Diámetro	Potencia
Fuego trasero izquierdo	14,5 cm	1,2 kW
Fuego delantero izquierdo	18,0 cm	1,7 kW
Fuego trasero derecho	21,0 cm	2,1 kW
Fuego delantero derecho	14,5 cm	1,2 kW

Horno	Potencia
Resistencia superior	0,9 kW
Resistencia inferior	1,1 kW
Resistencia del grill	1,5 kW

### Partes de la cocina

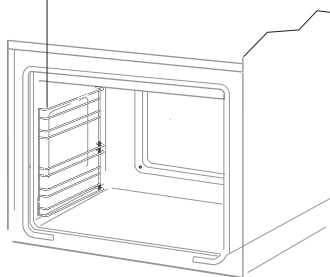


Bandeja profunda



Rejilla

Soportes de varillas





## Instalación

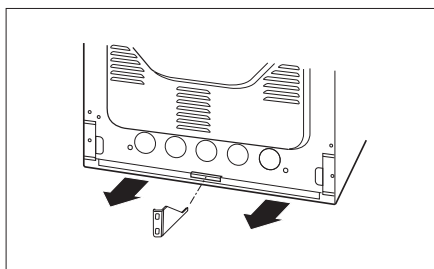
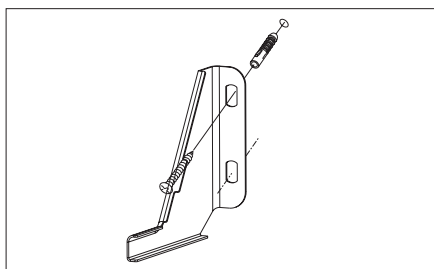
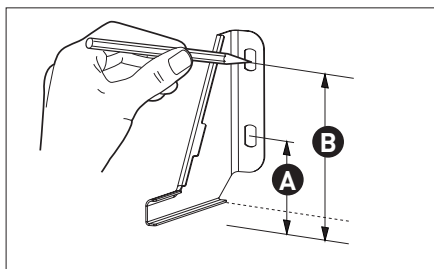
### Organización de la cocina

- 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 encastrar exigen el uso de revestimientos y colas resistentes a temperaturas de 100 °C. En caso contrario, la superficie puede deformarse y el revestimiento se puede despegar.
- Instale la cocina en una superficie rígida y plana.
- Las campanas se deben instalar según las recomendaciones de sus manuales de instrucciones.
- Antes de usarla, la cocina debe estar nivelada, lo cual es muy importante para que la grasa se distribuya de forma uniforme en la sartén.
- Para nivelar perfectamente su aparato, utilice las patas ajustables a las que puede acceder retirando el cajón. La altura de las patas ajustables es de 5 mm.

### Montaje de la fijación antivuelco

Para evitar que la cocina vuelque, instale la fijación suministrada con su producto de la siguiente manera:

En la pared contra la que se instalará la cocina, perforo un orificio a 6,0 cm del suelo **A**. Luego, perforo un segundo orificio a 10,3 cm del suelo **B**. Usando los 2 tornillos y tacos proporcionados, fije la escuadra a la pared, alineando los orificios de la escuadra con los que acaba de perforar.

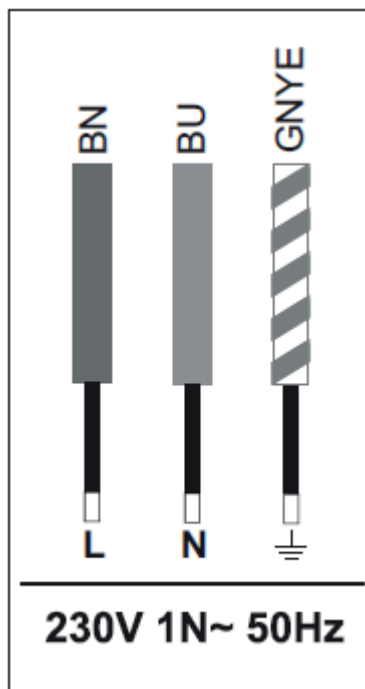


**Conexión de la cocina a la instalación eléctrica****NOTA**

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

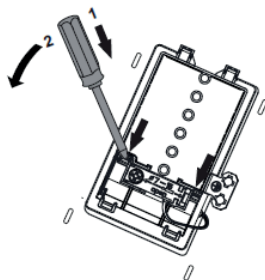
**Observaciones para el instalador**

La cocina está adaptada de fábrica para corriente alterna monofásica (230 V 1N~50 Hz) y está equipada con un cable de conexión H05VV-F 3G4 mm<sup>2</sup> conectado a la regleta de conexión. Los conductores del cable de conexión están marcados de la siguiente manera: cable de fase - L - BN - marrón, cable neutro - N - BU - azul, cable de tierra PE - GNYE - amarillo-verde.



Es posible adaptar la cocina a una fuente de alimentación bifásica o trifásica (400/230V) puentando adecuadamente los terminales en la regleta de conexión de acuerdo con la tabla de esquemas de conexión (posición 2 y 3) y utilizando un cable de conexión de conformidad con esta tabla en lugar de la suministrada con la cocina. Para las conexiones,

se deben utilizar los puentes que se incluyen en el equipamiento de la cocina. El esquema de conexión se encuentra cerca de la acometida eléctrica de la cocina. El acceso a la regleta de bornes es posible una vez se quite la tapa de la acometida desbloqueando los ganchos con un atornillador plano.



El cable de conexión debe escogerse de manera adecuada, tomando en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina. Se prohíbe fortalecer los extremos de los cables mediante soldadura. La funda del cable de conexión debe montarse en el pasacables de la conexión de la cocina, que está adaptado para cables con un diámetro de 7 a 15 mm.

### NOTA

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

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

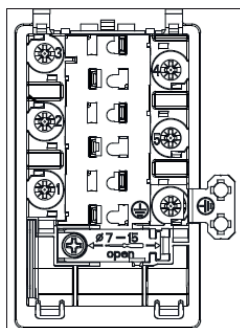
### NOTA

- El instalador está obligado a entregarle al usuario el «certificado de conexión de la cocina a la instalación eléctrica».
- Cualquier otra forma de conexión de la cocina distinta a la demostrada en el esquema puede resultar en su deterioro.

## Esquema de las conexiones posibles

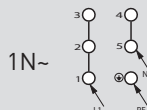
**NOTA**

- La tensión nominal de las resistencias es de 230 V.
- En todos los casos de conexiones, la toma de tierra debe estar conectada al terminal a nivel del símbolo  $\oplus$  PE.



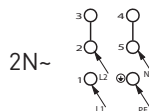
Tipo de cable de conexión recomendado

- 1 En caso de la red 230V conexión monofásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 1-2-3 y 4-5, el cable de tierra en  $\oplus$



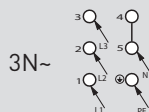
H05VV-F3G4  
3 x 4 mm<sup>2</sup>

- 2 En caso de la red 400/230V conexión bifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 2-3 y 4-5, el cable de tierra en  $\oplus$



H05VV-F4G2,5  
4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

- 3 En caso de la red 400/230V conexión trifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a los 4-5, el cable de tierra en  $\oplus$



H05VV-F5G1,5  
5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

L1, L2, L3 - cables de fase; N - cable neutro; PE - cable de tierra

Las flechas en los diagramas anteriores indican los lugares de conexión de los cables.

## Utilización

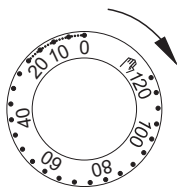
### Antes de utilizar la cocina por primera vez


- Retire todos los elementos del embalaje, vacíe el cajón y limpie el horno para suprimir los restos de todos los productos utilizados para protegerlo.
- Retire todos los accesorios del horno y límpielos con agua caliente y un producto de limpieza.
- Ponga en funcionamiento la ventilación mecánica para ventilar o abra una ventana.
- Caliente el horno en modo convección natural, a 250 °C, durante unos 30 minutos aproximadamente y retire la suciedad.
- Limpie el interior del horno con cuidado.

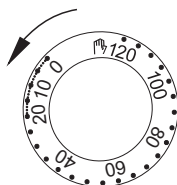
**Limpie el interior del horno solo con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente.**

### Temporizador mecánico

• El temporizador sirve para controlar el tiempo de cocción del horno eléctrico. El temporizador se puede configurar desde 5 minutos hasta 120 minutos. Después del tiempo seleccionado, el temporizador emite una señal sonora y apaga automáticamente el horno. Programación – gire el botón en el sentido de las agujas del reloj y programe el tiempo de cocción.



- Si el botón indica la posición «0», el horno no se encenderá.
- Si desea utilizar el horno sin el temporizador, el botón debe estar en la posición .



**NOTA**

Para una duración comprendida entre 5 y 10 minutos, debe empezar girando el botón del temporizador un cuarto de vuelta y luego elegir el tiempo de cocción deseado.

**Utilización de la placa de cocina vitrocerámica**

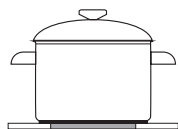
Consulte el apartado «Características del aparato» para informarse sobre los distintos tipos de fuegos.

Elección del recipiente

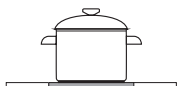
Un recipiente cuyo tamaño y forma de la base correspondan aproximadamente a la superficie de la zona de cocción será la mejor elección. No use cacerolas de base cóncava o convexa. Adapte la tapa del recipiente a su tamaño y centre el recipiente en el fuego. Le recomendamos que utilice recipientes con una base plana y gruesa. Si los fuegos o los recipientes están sucios aunque sea poco imposibilitarán el uso óptimo del calor.

**ATENCIÓN**

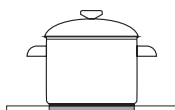
Está prohibido utilizar recipientes que tengan una base estropeada o afilada que pudiese estropear la placa.



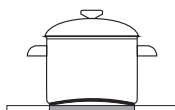
INCORRECTO



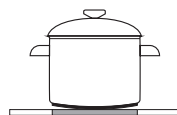
INCORRECTO



CORRECTO



INCORRECTO

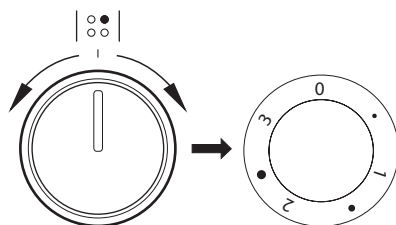


INCORRECTO

### Elección de la potencia

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

### Las posiciones del botón



#### **0** Apagado

- Mínimo, recalentar los platos

#### **1** Cocinar a fuego lento las verduras, cocción lenta

- Cocinar sopas y grandes cantidades de alimentos

#### **2** Fritura lenta

- Dorar la carne y el pescado

#### **3** Máximo, subida de temperatura rápida, cocción rápida y fritura rápida

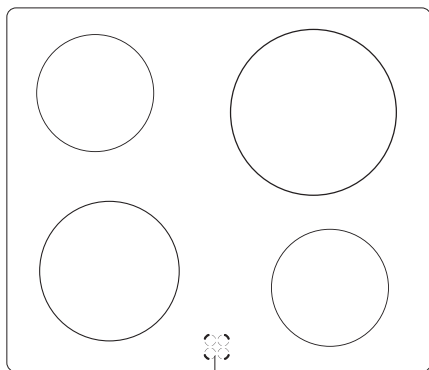


### Indicador luminoso de calor residual

Durante la cocción, el vidrio alcanza una temperatura alta. El indicador de calor residual se enciende para informar al usuario que el fuego está caliente; El indicador de calor residual se enciende para informar al usuario que el fuego está caliente;

### **NOTA**

El calor residual conservado durante aproximadamente de 5 a 10 minutos al final de la cocción se puede utilizar para recalentar platos, mantenerlos calientes o incluso finalizar la cocción.



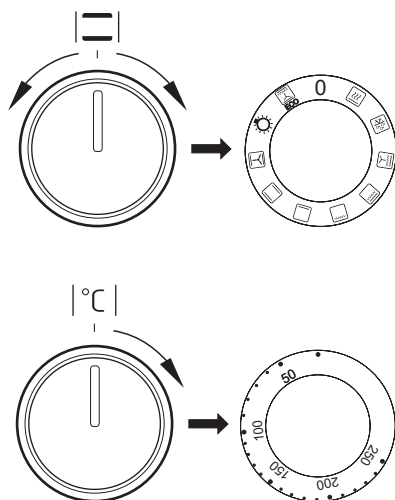
Indicadores luminosos de  
calor residual

### Utilización del horno

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

#### Horno con circuito de aire forzado (con ventilador)

El horno puede calentar desde la parte inferior (solera) y desde la superior (bóveda) y también posee la función de grill. Para usar el horno, dispone de un botón de tipo funcionamiento (simplemente gire el botón hasta la función seleccionada, así como los botones de control de temperatura) y de un botón de temperatura que debe girar hasta la temperatura seleccionada.



Para apagar el horno, coloque los dos botones en la posición • / 0.

### NOTA

El aumento de temperatura solo tiene lugar una vez que haya seleccionado una función y una temperatura.

## Posiciones del botón de las funciones del horno

### 0 Ajuste cero



#### Aumento rápido de temperatura

Los elementos calefactores inferior y superior, el grill y el ventilador están encendidos.

Esta función permite precalentar el horno rápidamente.



#### Descongelación

Solo funciona el ventilador para permitir la descongelación rápida.



#### Super-grill ventilado

El uso de esta función permite acelerar la cocción, cocinar grandes cantidades de alimentos y aumentar el sabor de los platos.



#### Grill reforzado (grill y resistencia superior)

La función grill reforzado permite gratinar utilizando al mismo tiempo la resistencia superior. Se obtiene una temperatura más elevada en la parte superior del horno para cocinar mayores cantidades y dorar los alimentos.



#### Grill simple

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



#### Resistencia inferior

Esta función activa únicamente la resistencia inferior. Permite cocinar el fondo de pasteles o tartas, por ejemplo.



#### Convección natural

Esta función permite cocinar los alimentos en un solo nivel.



#### Convección natural ventilada

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



#### Iluminación del horno

El mando colocado en esta función enciende únicamente la luz del horno.



#### Modo de cocción ECO

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

Indicadores de control

Cuando el horno está encendido, se iluminan dos indicadores, un indicador naranja R y un indicador rojo L. El indicador naranja indica que el horno está encendido. El indicador rojo se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura indicada. Si la receta exige que el plato se introduzca en el horno ya caliente, espere a que se apague el indicador rojo una primera vez. Durante la cocción, el indicador se apagará y se encenderá regularmente (mantenimiento de la temperatura estable del horno). El indicador naranja se enciende también si el usuario elige la función «Iluminación independiente del horno».

Utilización del grill

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

Para encender el grill, debe seguir los siguientes pasos:



- Gire el botón hasta una de las siguientes posiciones:
- Caliente el horno durante al menos 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
- Introduzca la bandeja con su plato en el nivel correspondiente. Si utiliza el espetón, introduzca la bandeja profunda en un nivel situado bajo el espetón para recoger la grasa que pueda caer.
- Cierre la puerta del horno.

Para las temperaturas correspondientes a la utilización del grill, consulte el capítulo «Cocción en el horno – Consejos prácticos».

**NOTA**

- Cuando utiliza el grill, asegúrese de cerrar bien la puerta del horno.
- Cuando utiliza el grill, las partes accesibles del horno pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.

## Cocción en el horno – Consejos prácticos

### Repostería

- Para la preparación de su repostería/pasteles, le recomendamos utilizar la bandeja incluida con el aparato o la placa de repostería colocada en la rejilla.
- También se pueden utilizar los moldes o bandejas compradas en el mercado. Hay que colocarlos directamente sobre la rejilla. En el caso de la repostería, le recomendamos utilizar bandejas negras que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- Si utiliza el aire caliente envolvente no es necesario precalentar el horno.

En caso contrario, es necesario precalentar el horno antes de introducir los pasteles.

- Antes de sacar la repostería/pasteles del horno, compruebe la cocción de los mismos utilizando un pinchito de madera (si la masa está cocida, el pinchito introducido en el pastel saldrá seco y limpio).
- Le recomendamos que deje su repostería/pastel en el horno después de haberlo apagado, durante unos 5 minutos. La temperatura del horneado con la función de aire caliente envolvente es de aproximadamente 20 a 30 grados inferior con respecto al horneado convencional (uso de las resistencias superiores e inferiores).
- Las indicaciones en la tabla de cocción a continuación son aproximadas y cada usuario puede modificarlas según sus experiencias y preferencias culinarias.
- Si las informaciones sugeridas en el libro de recetas son muy diferentes de los valores presentados en este modo de empleo, siga las indicaciones de este modo de empleo.







### Cocción y asado de carnes













- El horno está destinado para la preparación de porciones de carne cuyo peso sea superior a 1 kg. Le recomendamos que la preparación de los trozos más pequeños los realice en la placa de cocina.
- Le recomendamos que utilice recipientes resistentes al calor. Sus asas deberán ser también resistentes a las altas temperaturas.
- En caso de que se utilice una rejilla o un espetón, le recomendamos colocar en el nivel inferior una bandeja profunda que incluya una pequeña cantidad de agua,
- Normalmente, la carne se debe girar al menos una vez a la mitad de la cocción. El asado también se debe regar con su salsa o con agua caliente salada. No se debe rociar el asado con agua fría.


**Modo de cocción ECO**

- Al utilizar el modo ECO, la cocción se optimiza mediante un programa específico que comienza a ahorrar energía al preparar los platos.
- El tiempo de cocción no se reducirá con un ajuste de temperatura más alto y no es necesario precalentar el horno antes de cocinar.
- Durante el proceso de cocción, tenga cuidado de no cambiar el ajuste de temperatura ni abrir la puerta.

**Ajustes recomendados al usar el modo de cocción ECO**

Tipo de repostería o de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)
Tarta biscote	 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

Tipo de repostería o de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)
Tarta biscote		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Magdalenas		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Magdalenas		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		230 - 250	4	14 - 18
Tenera		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

Tipo de repostería o de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)
Verduras		170 - 190	3	40 - 50

A menos que se indique lo contrario, los tiempos se dan para un horno no precalentado. Reduzca los tiempos en unos 5-10 minutos para un horno precalentado.

<sup>1)</sup> Precaliente el horno vacío

<sup>2)</sup> Los tiempos se indican para productos en moldes pequeños







## NOTA

Los parámetros se indican en la tabla solo como referencia y se pueden modificar según su propia experiencia y preferencias.



## Ejemplos de platos




## Cocción de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de cocción	Temperatura (°C)	Tiempos de cocción <sup>2)</sup> (min)
Pasteles pequeños	Bandeja para pan	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja para pan	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
Masa quebrada (bandas)	Bandeja para pan	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja para pan	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Bizcocho genovés sin grasa	Rejilla + molde para tarta revestido de negro de Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Tarta de manzana	Rejilla + dos moldes para tarta revestidos de negro de Ø 20 cm	2 Los moldes se han dispuestos en la rejilla en diagonal, a la derecha detrás, a la izquierda delante		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Precaliente el horno vacío. No utilice la función de recalentamiento rápido.

<sup>2)</sup>A menos que se indique lo contrario, los tiempos se dan para un horno no precalentado. Reduzca los tiempos en unos 5-10 minutos para un horno precalentado.



**Modo grill**

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de cocción	Temperatura (°C)	Duración (min)
Pan blanco tostado	Rejilla	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rejilla	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburguesa de ternera	Rejilla + bandeja para asados (para recoger la grasa)	4 - rejilla 3 - bandeja para asados		250 <sup>1)</sup>	10 - 15 8 - 13

<sup>1)</sup> Precaliente el horno vacío encendiéndolo durante 5 minutos, no utilice la función de recalentamiento rápido.

<sup>2)</sup> Precaliente el horno vacío 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	Rejilla + bandeja para asados (para recoger la grasa)	2 - rejilla 1 - bandeja para asados		180 - 190	70 - 90
	Rejilla + bandeja para asados (para recoger la grasa)	2 - rejilla 1 - bandeja para asados		180 - 190	80 - 100

A menos que se indique lo contrario, los tiempos se dan para un horno no precalentado. Reduzca los tiempos en unos 5-10 minutos para un horno precalentado.

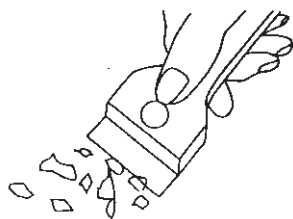
## Limpieza y mantenimiento

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

**Antes de proceder a la limpieza, desconecte la cocina de la alimentación eléctrica y compruebe que todos los botones estén en la posición «•» / «0». Limpie la placa de cocina una vez que el indicador de calor residual se haya apagado.**

### Placa vitrocerámica

- La placa debe limpiarse sistemáticamente después de cada uso. En la medida de lo posible, le recomendamos que limpie la placa cuando la placa esté tibia (el indicador de calor residual apagado). Evite ensuciar demasiado la placa de cocina, en particular, intente que no se quemen los líquidos que se hayan derramado.
- No utilice productos de limpieza abrasivos como polvos abrasivos que contengan agentes abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedra pómez, esponjas de acero, etc. Pueden rayar la superficie de la placa y causar daños irreversibles.
- Para limpiar la suciedad adherida a la placa, utilice el rascador suministrado con el aparato. Tenga cuidado de no estropear el marco de la placa de cerámica.



Rasqueta para cocinas

### NOTA

Antes de guardar el rascador, introduzca siempre el borde afilado en el interior del rascador (solo tiene que presionar en la parte saliente con el pulgar). Manipule el rascador con cuidado. Riesgo de heridas. Mantener alejado de los niños.

- Le recomendamos usar productos de limpieza delicados y adaptados, como líquidos y emulsiones que eliminen la grasa. En particular, le recomendamos usar productos especiales para la limpieza y el mantenimiento de los aparatos de vitrocerámica. Le recomendamos también utilizar agua caliente con producto de limpieza.
- Para la limpieza, use un paño suave y delicado que absorba bien la humedad.
- La placa de vitrocerámica debe secarse cuidadosamente después de cada limpieza.

- Preste especial atención a no dañar la vitrocerámica, a no provocar arañazos profundos o astillas causadas por golpes con tapas metálicas u otros objetos con bordes afilados.

### **ATENCIÓN**

- Queda prohibido el uso de productos abrasivos para el mantenimiento y limpieza de su aparato.
- Para limpiar el panel de control, utilice únicamente agua caliente con una pequeña cantidad de detergente o de un producto de limpieza especial para cristales. No utilice cremas corrosivas.

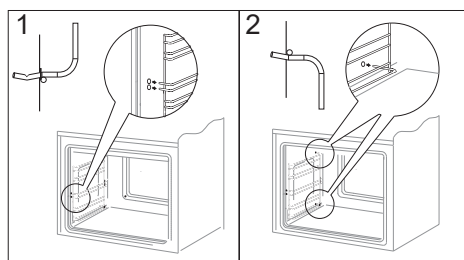
### Horno

- Limpie el horno cuando aún está tibio.
- El horno debe limpiarse después de cada utilización. Para una mayor visibilidad, limpie el horno con la luz del horno encendida.
- Lave el interior del horno solo con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente.
- Una vez que haya limpiado el horno, es conveniente secarlo con cuidado.

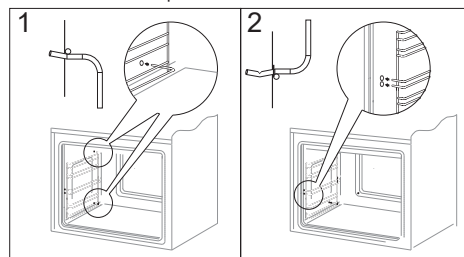
### **NOTA**

Para la limpieza y el mantenimiento de las puertas de cristal, no utilice productos abrasivos.

- Los soportes de varillas metálicas se desmontan con facilidad. Para limpiarlos, levante el gancho delantero de la corredera, sepárelo ligeramente y retire el gancho trasero. Después de limpiar los soportes de varillas, se deben volver a colocar en los orificios de fijación y colocar los ganchos.



Desmontaje de los  
soportes de varillas

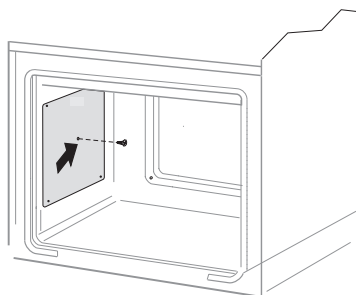


- El horno dispone de un juego de paredes recubiertas de un esmalte específico, autolimpiador. Gracias a este esmalte, la suciedad, grasas o restos de cocción se eliminarán automáticamente, siempre y cuando no estén muy secos o carbonizados. Para evitar que la limpieza del horno por catálisis se prolongue demasiado, es conveniente limpiar los restos de comida y las grasas lo antes posible, antes de que se sequen o se carbonicen. Para proceder a la autolimpieza del horno, déjelo encendido durante 1 hora y

ajuste la temperatura a 250 °C. Si no está demasiado sucio, se puede disminuir la duración.

**Durante la limpieza, las superficies pueden estar más calientes que durante el uso normal. Mantenga a los niños alejados.**

- La limpieza catalítica implica un alto consumo de energía; por lo tanto, recomendamos eliminar el exceso de salpicaduras antes de iniciar esta función. Si el usuario nota la disminución del rendimiento de las placas de esmalte catalítico, puede reemplazarlas a través del servicio posventa. Si elige el método de limpieza tradicional, no olvide que el esmalte autolimpiador no es resistente a la fricción, por tanto, hay que evitar utilizar limpiadores abrasivos o paños muy duros.



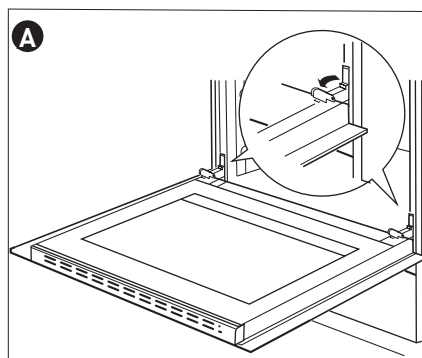
Desmontaje de las paredes catalíticas

### **Cómo retirar la puerta**

- Se puede retirar la puerta del horno para poder limpiar fácilmente el interior. Para ello, abra la puerta y desplace

hacia arriba el protector de la bisagra (fig. **A**). Vuelva a cerrar ligeramente la puerta hasta el tope, levántela y retírela tirando hacia delante.

- Para volver a colocar la puerta después de haber terminado la limpieza, repita los mismos pasos en orden inverso. Cuando coloque de nuevo la puerta, coloque bien el gancho en la ranura de la bisagra. Una vez montada la puerta, baje el elemento de protección y apriételo bien.
- Si deja este elemento en una posición incorrecta puede hacer que la bisagra se deteriore cuando se cierra la puerta.

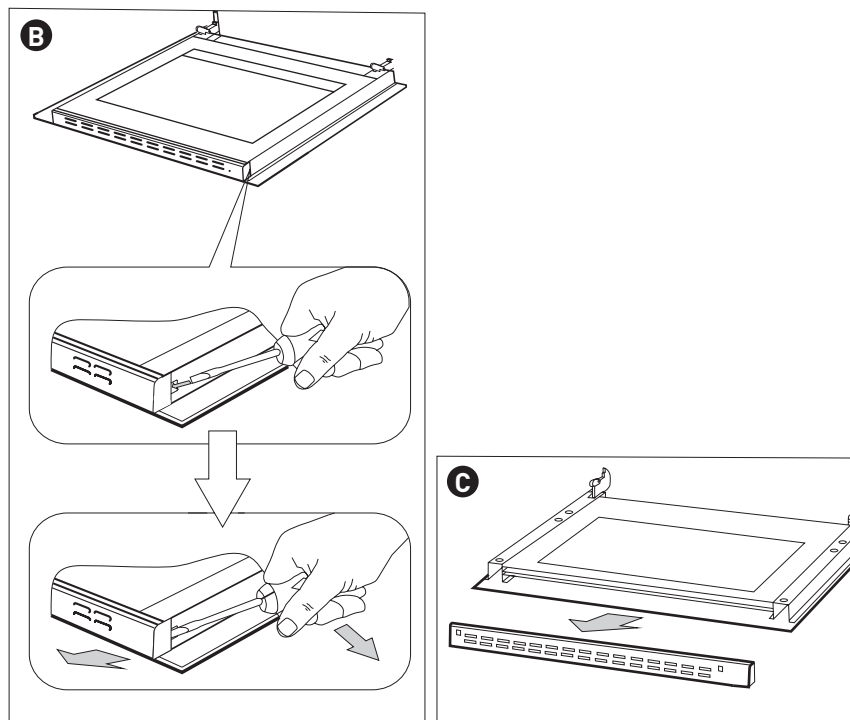


Desplazamiento de las protecciones de las bisagras

## Cómo retirar el vidrio interior

1. Deslice el perfil superior de la puerta con un destornillador plano, levantándolo con cuidado por los laterales (fig. **B**).
2. Retire el perfil superior de la puerta (fig. **B** y **C**)





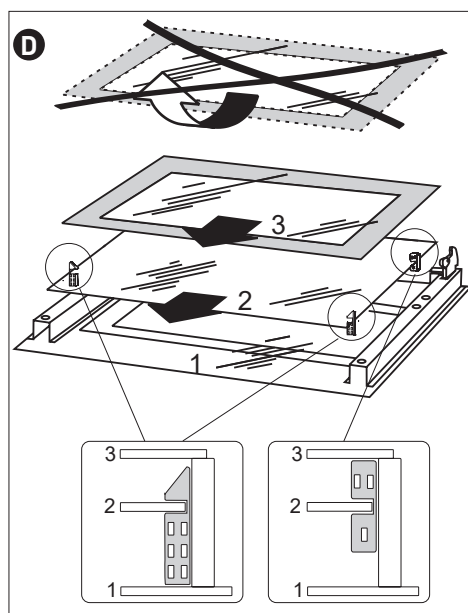
3. Retire el vidrio interior de su fijación (en la parte inferior de la puerta). Extraiga el vidrio interior. (fig. **D**).

4. Lave el vidrio con agua caliente con un poco de producto de limpieza. Para volver a colocar el vidrio, siga los mismos pasos anteriormente descritos, pero en el sentido inverso. La parte lisa se debe situar en la parte de arriba.

### ATENCIÓN

No hay que empujar simultáneamente el perfil superior de los dos lados de la puerta.

Para colocar correctamente el perfil superior de la puerta, en primer lugar, hay que colocar el extremo izquierdo del perfil en la puerta y hundir el extremo derecha hasta que suene un "clic". A continuación, hay que presionar sobre el perfil del lado izquierdo hasta que suene un "clic".

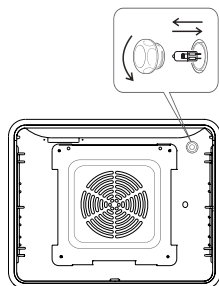


### **Sustitución de la bombilla halógena de la iluminación del horno**

Para evitar la posibilidad de electrocución, antes de reemplazar la bombilla halógena, asegúrese que el equipo esté apagado y desconectado de la fuente de alimentación.

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

- Desenrosque y lave la tapa y séquela cuidadosamente.
- Retire la bombilla halógena sujetándola con un paño o papel. Si fuese necesario, debe sustituir la bombilla halógena por una nueva:
  1. Tensión 230 V
  2. Potencia 25 W
  3. G9.
- Coloque con precisión la bombilla halógena en su emplazamiento.
- Coloque la tapa.



## Resolución de problemas

En cualquier situación de avería, efectúe las siguientes acciones:

- Apague todos los botones y las funciones de la cocina,
- Apague la fuente de alimentación,
- Sin embargo, el usuario puede eliminar por sí mismo ciertos problemas como se indica a continuación; antes de ponerse en contacto con el servicio posventa u otro servicio de reparación, compruebe los puntos de la siguiente tabla.

Problema	Causa	Acción
1. El aparato no funciona	Corte de corriente	Compruebe en el cuadro eléctrico el fusible correspondiente y cámbielo si está fundido
2. La luz del horno no funciona	La bombilla se ha aflojado o está dañada	Sustituya la bombilla fundida (consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento)

Si el problema persiste, desconecte la fuente de alimentación e informe del fallo.

### ATENCIÓN

Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por técnicos cualificados.