

FR CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



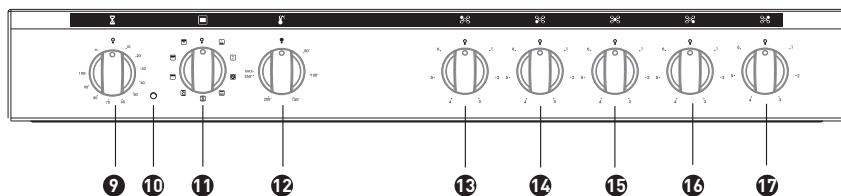
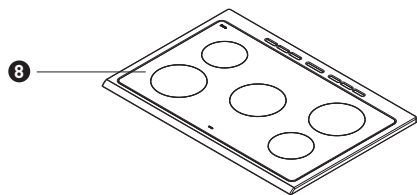
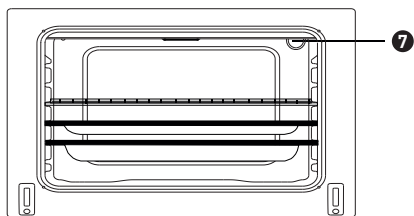
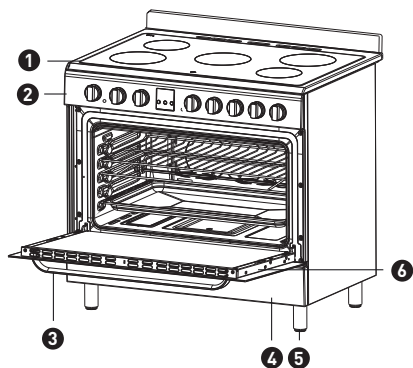
Made in PRC

Cuisinière électrique
Cocina eléctrica

945699
VALCV905MFCNVT

GUIDE D'UTILISATION	02
MANUAL DEL USUARIO	34

**VALBERG**



* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

* Las imágenes usadas en el presente manual se muestran con carácter indicativo y pueden variar en función de los modelos.

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B Aperçu de l'appareil	13	Description de l'appareil
	14	Spécifications techniques
C Utilisation de l'appareil	16	Installation et préparation à l'utilisation
	19	Utilisation de l'appareil
D Informations pratiques	26	Nettoyage et entretien
	29	Reparation et transport
	30	Emballage et environnement
	30	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité

LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODÈLE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHES COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

**AVERTISSEMENT**

Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peut s'échauffer au cours de l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT**

Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

- Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.

**AVERTISSEMENT**

Pour éviter que l'appareil ne bascule, utilisez des supports de stabilisation (pour plus de détails à ce sujet, référez-vous au guide du kit anti-basculément).

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en temps normal peuvent s'échauffer.

- Évitez d'utiliser des nettoyants fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte

du four et d'autres surfaces car ils peuvent rayer la surface, briser la vitre, et endommager la surface.

- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de la lampe, afin d'éviter un éventuel choc électrique.

**ATTENTION**

Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.

- En ce qui concerne les tables de cuisson à induction, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds (si votre cuisinière est dotée de plaques à induction).

- S'agissant des plaques de cuisson, éteignez l'élément de la plaque de cuisson après utilisation à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (si votre cuisinière est dotée de plaque à induction).

- Pendant les options de pyrolyse, tout excès de déversement, les grilles du four, les supports d'étagère, les étagères métalliques et tous les accessoires doivent être retirés avant le nettoyage de votre cuisinière (si votre cuisinière est dotée d'une fonction de nettoyage pyrolytique).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce type de four (avec l'option sonde à viande) (si votre cuisinière est dotée d'une sonde à viande).
- La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

**ATTENTION**

Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments.

Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, faites attention lors du nettoyage afin d'éviter toutes rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

Avertissements pour Installation

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.
- Les matériels adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Au cours de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se dégage des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où votre produit est installé.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces externes et internes du four s'échauffent.

En ouvrant la porte de votre four, tenez-vous à l'écart, de sorte à éviter la vapeur chaude qui s'en échappe. Ces vapeurs pourraient vous brûler.

- Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Utilisez toujours des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

- Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton principal de contrôle éteint. Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand il n'est pas utilisé.

- Les plaques s'inclinent lorsqu'on les tire pour les faire sortir. Faites attention à ne pas déverser un liquide chaud.

- Ne laissez jamais rien posé sur la porte ou le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou d'en casser le couvercle.

- Ne placez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- Évitez d'accrocher des serviettes, lavettes ou autres torchons sur l'appareil ou ses poignées.
- N'enlevez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIECES DE RESERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'A NOS SERVICES AGREES EN CAS DE BESOIN.

Au cours du nettoyage et de l'entretien

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.

Description de l'appareil

Liste des composants :

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| ❶ Table de cuisson | ❺ Pieds réglables |
| ❷ Bandeau de commande | ❻ Porte du four |
| ❸ Poignée du four | ❼ Ampoule du four |
| ❹ Couvercle de tiroir | ❽ Élément chauffant lumineux unique |

Dimensions du produit

Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
60	90	85/90

Panneau de commande :

- | | |
|---|--|
| ❾ Minuterie mécanique | ❿ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Avant gauche |
| ❿ Indicateur du fonctionnement du thermostat | ⓫ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Centre |
| ⓪ Bouton de commande de fonction | ⓬ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Avant droit |
| ⓫ Bouton de commande du thermostat du four | ⓭ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Arrière droit |
| ⓬ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Arrière gauche | |

Spécifications techniques

Marque		VALBERG
Modèle		VALCV905MFCNVT
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	67,0 (+/- 2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		104,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,4
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	1,02
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,92
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	101
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque	VALBERG	
Modèle	VALCV905MFCNVT	
Type de plaque de cuisson	ÉLECTRIQUE	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage -zone de cuisson 1	Radiant	
Taille -zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique -zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 2	Radiant	
Taille -zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique -zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 3	Radiant	
Taille -zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 4	Radiant	
Taille -zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 5	Radiant	
Taille -zone de cuisson 5	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 5	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme a la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine a fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence a bouillir, réduisez le réglage.

Installation et préparation à l'utilisation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez certainement lire ce manuel afin de ne rencontrer aucun problème à l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont des règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.



IMPORTANT

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, à la réglementation locale en matière de construction, et aux consignes relatives au câblage électrique.

Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

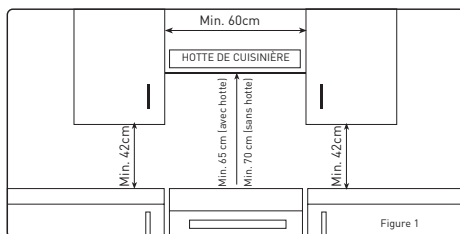
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.

- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm entre leurs côtés.

- Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

- Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 1. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à fixée à une hauteur minimale de 65 cm du support de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.



Branchement électrique et sécurité**AVERTISSEMENT**

Avant de pouvoir accéder à la borne, tous les circuits d'alimentation doivent être débranchés.

**IMPORTANT**

Les couleurs des fiches de raccordement respectent le code suivant :

VERT et JAUNE.....TERRE
BLEU.....NEUTRE
MARRON ou ROUGE.....DIRECT

• L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la toute récente édition des normes IEE et en conformité avec les consignes du fabricant.

• Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez que la capacité d'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour une puissance maximale du four.

• L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité. S'il n'existe aucune sortie électrique de terre appropriée et conforme aux normes sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé.

• La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil. Tout disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.

• L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.

**IMPORTANT**

Les diamètres suivants du câble d'alimentation doivent être utilisés au moins dans le cas d'une connexion de phase.

Courant sur l'étiquette signalétique	Diamètre du câble d'alimentation	Puissance nominale sur l'étiquette signalétique
		à 400 V
0-3 A	3x0.75	0-699W
3-10 A	3x1	700-2299W
10-16 A	3x1.5	2300-3649W
16-40 A	3x2.5	3650-8999W
40-...A	3x4	9000-.....W

• N'utilisez pas d'adaptateurs, de prises multiples ni de rallonges.

• Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.

- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.

- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommages et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

- L'appareil est réglé en fonction de 230 V ou de 220-240 V et de 400 V 3 N ou de 380-415 V 3 N d'électricité. Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.

- Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV, H05V2V2 ou H05RR.

- Certains appareils peuvent être dotés de prise spéciale (Peritex ou Norplug). Si nécessaire, remplacez-la avec les mêmes pièces de rechange spécifiées.

- Ces prises peuvent être utilisées uniquement dans certains pays.

- Utilisez les broches 16 A/400 V 5 pour les prises Perilex et 25 A/250 V pour les prises Norplug.

- Le schéma de branchement est présenté ci-après :

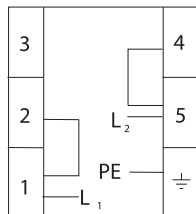
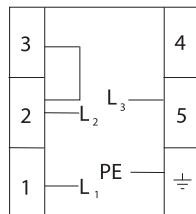
3x2,5 mm² 400 V-50Hz4x1,5 mm² 400 V-50Hz

Figure 2



AVERTISSEMENT

Pour le raccordement monophasé, installez trois ponts du circuit de raccourci comme on le voit sur l'image ci-dessus.

- Si pont circuit n'est pas correctement installé, certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.

Réglage des pieds

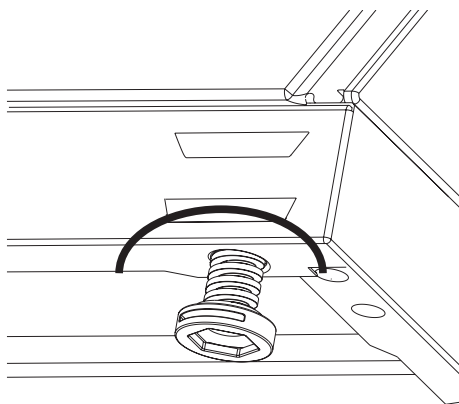


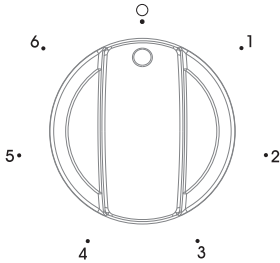
Figure 3

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à son endroit d'utilisation, vérifiez qu'elle est en équilibre. Le cas échéant, procédez à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30 mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

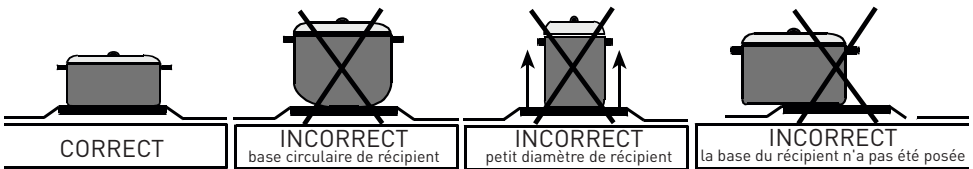
Utilisation de l'appareil

Utilisation des éléments chauffants lumineux

Ces éléments chauffants sont contrôlés par un contacteur à 6 positions.



En plaçant le bouton de commande sur l'une de ces positions, l'élément chauffant est activé. Près de chaque bouton de contrôle de la table de cuisson se trouve un petit schéma présentant l'élément chauffant contrôlé par chaque bouton. Un témoin lumineux sur le panneau de commande indique, lorsqu'il est allumé, si l'un des éléments chauffants est utilisé, ou non, lorsqu'il est éteint.



- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques loin de l'élément chauffant pendant et après la cuisson.

Avertissement

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- N'utilisez jamais de casserole de diamètre inférieur à celui de l'élément chauffant.

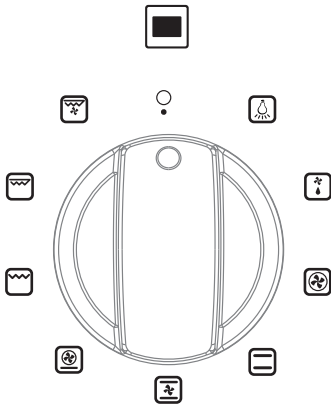
- Assurez-vous que le dessous de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur l'élément chauffant. Lorsque l'élément chauffant fonctionne, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine y est correctement centré.

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur l'élément chauffant.

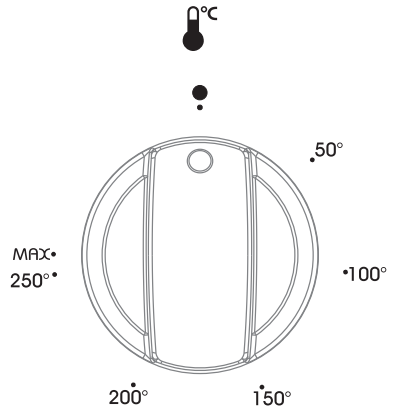
- Si vous remarquez une fissure sur le verre vitrocéramique, le four doit être immédiatement éteint et le verre remplacé.

Utilisation du four

Bouton de commande des fonctions du four:



Bouton de commande du thermostat du four :



Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton vers le symbole correspondant (Figure 4). Les détails relatifs aux fonctions du four sont expliqués dans la section suivante.

Après avoir réglé la fonction de cuisson, vous pouvez régler la température souhaitée à l'aide du bouton du thermostat (Figure 5) et le four commence à fonctionner (la minuterie doit être réglée au besoin). Le témoin lumineux du thermostat est activé ou désactivé en fonction de son utilisation.

Fonctions du four

* Selon le modèle de votre appareil, les fonctions de votre four peuvent être différentes.

**Ampoule du four**

L'ampoule du four uniquement est allumée et le reste dans toutes les fonctions de cuisson.

**Fonction de cuisson statique**

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner.

La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Fonction de dégivrage

Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments dégivrés, pour recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à les dégivrer.



Fonction gril

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments ou en faire des toasts. Utilisez dans ces cas les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT

En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction gril rapide

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril et les éléments chauffants supérieurs commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Dans ce cas, utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT

En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction de l'élément turbo

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner.

La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs seront cuits au même niveau. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction du ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour obtenir de bons résultats dans la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizza, réalisées en un laps de temps. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur dans le four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode double gril et Ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril, les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

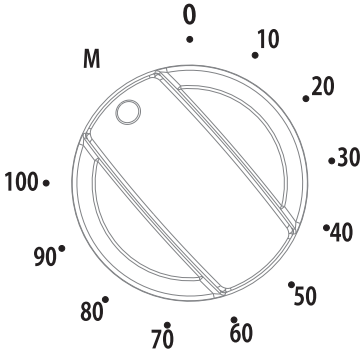
Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT

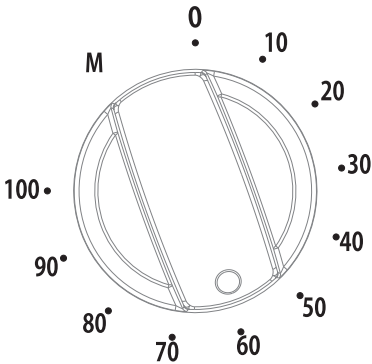
En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

Utilisation de la minuterie mécanique



Fonctionnement manuel :

Lorsque vous réglez le bouton Minuterie à la position marquée M tel qu'indiqué dans le schéma, vous pouvez déjà faire fonctionner votre four de manière continue. Lorsque le bouton de minuterie se trouve à la position 0, le four ne fonctionnera pas.



Faire fonctionner l'appareil en réglant le temps :

Réglez la durée de cuisson souhaitée en tournant le bouton de la minuterie à une certaine marge de temps entre 0 et 100 minutes. À la fin de cette période, le four arrête de fonctionner et la minuterie émet un avertissement sonore une fois.

Accessoires

- Le produit est déjà livré avec des accessoires. Vous pouvez également utiliser des accessoires que vous achetez sur le marché, mais ils doivent être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle en verre, des moules à gâteaux, des plaques de cuisson spéciales appropriées pour une utilisation dans le four. Prenez en compte le mode d'utilisation fourni par le fabricant de ces accessoires.

- Lorsque vous utilisez de petits ustensiles, placez-les sur la grille métallique pour qu'ils soient positionnés exactement au milieu.

- Si les aliments à faire cuire ne couvrent pas complètement la plaque à four, si les aliments étaient dans le congélateur ou si vous utilisez la plaque à four pour une collection de jus d'aliments qui s'écoule au cours de la grillade, vous pouvez remarquer un changement de forme sur la plaque en raison de la chaleur excessive produite par la cuisson ou la grillade. Lorsque la plaque à four refroidit, elle retrouve sa forme initiale. Ce phénomène physique est normal pendant le transfert de chaleur.

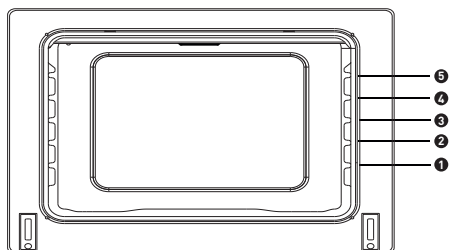
- Ne laissez pas la plaque en verre ou des ustensiles dans un lieu froid directement après la cuisson sur la plaque ou dans un ustensile en verre. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon de cuisine sec ou sur un repose-plat et laissez refroidir lentement. Autrement, la plaque ou ustensile en verre pourrait se briser.

- Si vous souhaitez faire des grillades dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser la grille livrée avec la plaque de l'appareil (si votre appareil dispose de ce matériel). Si vous souhaitez utiliser la grande grille métallique, placez le plateau sur l'une des étagères inférieures pour recueillir la graisse. Ajoutez-y également un peu d'eau pour faciliter le nettoyage.

- Ainsi que déjà mentionné dans les sections correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser les brûleurs de gril au gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four fonctionne avec des brûleurs à gaz, mais sans écran de protection contre la chaleur ou celui-ci est endommagé et inutilisable, demandez une pièce de rechange au service d'entretien le plus proche.

Cavité du four

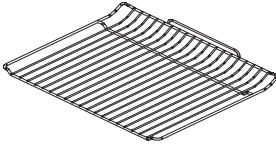
Positions du support



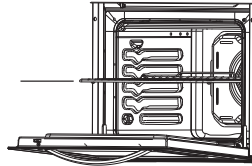
- 1 Râtelier de stockage
- 2 Râtelier de stockage
- 3 Râtelier de stockage
- 4 Râtelier de stockage
- 5 Râtelier de stockage

Accessoires du four

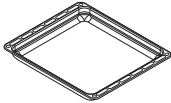
* Selon le modèle de votre appareil, les accessoires de votre four peuvent être différents.

Grillage métallique

La grille métallique sert à griller ou à disposer les différents ustensiles.

**AVERTISSEMENT**

Montez correctement la grille sur un râtelier de stockage correspondant dans la cavité du four et poussez-la vers l'extrémité.

Plaque creuse

Les plaques creuses servent à cuisiner des ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud.

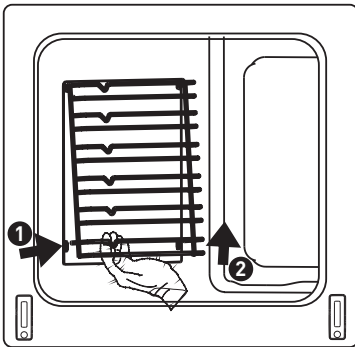
Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Nettoyage catalytique (Si disponible)

Le nettoyage catalytique comprend un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les résidus de petite graisse pendant la cuisson élevée à de grandes températures.

En cas de résidus de graisse après cuisson, les éliminer en chauffant le four à vide à 250 C pendant une heure. Cette méthode présente des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base qui est en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyés à l'aide des nettoyants ménagers.

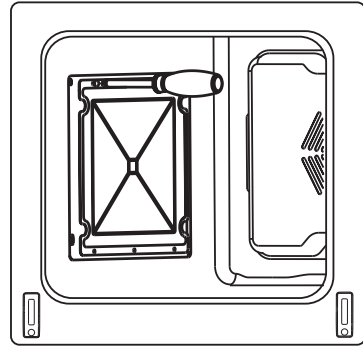
Pour enlever la grille



Pour enlever la grille ;

Poussez la grille comme indiqué dans la figure. Après l'avoir libérée ❶, soulevez-la ❷.

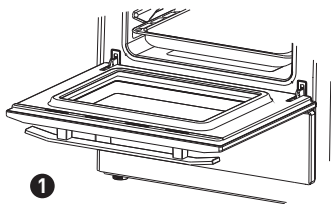
Pour enlever le panneau catalytique



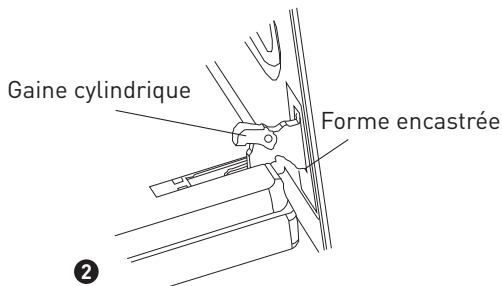
Pour enlever le manchon catalytique :

Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

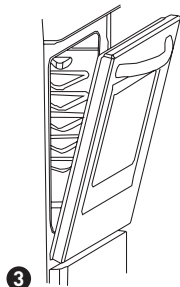
Pour enlever la porte du four



①



②



③

Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four
- ①.
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, des pinces, etc.) jusqu'à la fin
- ②.
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne pratiquement sa position de fermeture complète, comme indiqué dans la figure ③ et retirez le couvercle en le tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur les mécanismes de charnière comme illustré sur 2^{ème} figure.

Nettoyage de la table en céramique (si disponible)

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Attendez que le verre vitrocéramique soit complètement froid avant de le nettoyer.

- Vérifiez si les produits de nettoyage que vous allez utiliser ne contiennent pas de particules qui puissent rayer le verre. Utilisez des détergents en crème ou des liquides.

- La surface vitrocéramique doit être nettoyée avec de l'eau froide et séchée avec un chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace.

- Certains aliments doivent être nettoyés immédiatement quand ils se renversent sur le verre vitrocéramique sans attendre que le verre refroidisse.

- Les éponges métalliques peuvent endommager la surface en verre vitrocéramique. La poussière doit être éliminée avec un chiffon mouillé.

- La couleur peut changer sur la surface en verre mais ceci n'affecte pas le fonctionnement et la performance du vitrocéramique. Le changement de couleur est causé par des résidus brûlés sur la surface et qui ne sont pas nettoyés, ou les casseroles utilisées ont usé la surface en verre ou les produits de nettoyage sont inappropriés.

- La spatule doit être utilisée avant l'utilisation de produits de nettoyage. Avec cette spatule, vous pouvez nettoyer toutes les saletés qui sont sur la surface vitrocéramique. Les saletés qui sont difficiles à enlever comme du plastique fondu, l'huile, le sucre peuvent être éliminées avec la spatule. La spatule contient un rasoir, c'est pourquoi elle ne doit pas être utilisée par les enfants. Ne pas racler le silicone situé sur les parties latérales du verre.

Nettoyage de la table des plaques chauffantes (si disponible)

Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Le nettoyage des parties en inox doit être effectué avec de l'eau et séchées avec un chiffon sec en peau de chamois.

Surface de la table de cuisson

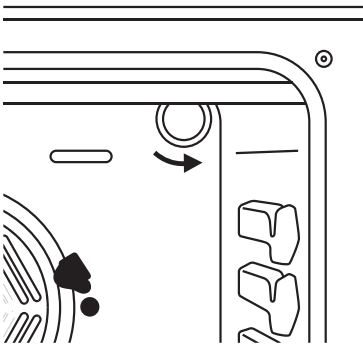
- Parties émaillées :
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

- Acier inoxydable :
Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé

avec les parties en acier inoxydable.

Entretien

Pour changer la lampe du four (Si disponible)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles de verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300° C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 15-25 Watts, Type E14). Placez les lentilles de verre. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

La lampe est conçue pour une utilisation dans les appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

Autres commandes

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le remplacer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

Reparation et transport

Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas :

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas :

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez si les lampes sont défectueuses. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale) :

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel. Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'assistance Autorisé.

Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

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



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

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A	Antes de utilizar el aparato	36	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	45	Descripción del aparato
		46	Especificaciones técnicas
C	Utilización del aparato	48	Instalación y preparación para su uso
		51	Utilización del aparato
D	Información práctica	58	Limpieza y mantenimiento
		64	Reparación y transporte
		65	Embalaje y medio ambiente
		65	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

LEA TODO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL APARATO COMPLETAMENTE ANTES DE USARLO. GUARDE EL MANUAL EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLO MÁS TARDE.

ESTE MANUAL SE HA REDACTO DE LA MISMA FORMA PARA VARIOS MODELOS. PUEDE SER QUE SU APARATO NO TENGA TODAS LAS FUNCIONES MENCIONADAS EN ESTE MANUAL. PRESTE ATENCIÓN A LOS PÁRRAFOS QUE CONTENGAN IMÁGENES EN ESTE MANUAL.

- Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o aquéllas sin experiencia o sin los conocimientos requeridos pueden usar este aparato a condición de que hayan recibido las instrucciones sobre las condiciones de uso del aparato con toda seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse. Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con este aparato. Los niños no deben encargarse sin supervisión de la limpieza y mantenimiento del mismo.

**ADVERTENCIA**

Este aparato, así como sus piezas accesibles, pueden calentarse cuando se estén usando. Se recomienda no tocar las resistencias. Los niños de menos de 8 años no deben estar cerca del aparato, a menos que se les esté vigilando continuamente.

**ADVERTENCIA**

Si deja grasa o aceite al fuego sin vigilancia en una placa puede ser muy peligroso y podría provocar un incendio. **NO** intente **NUNCA** apagar el fuego con agua. En ese caso, apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o con una cubierta protectora.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio: No ponga objetos en las zonas de cocción.

**ADVERTENCIA**

Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- En las placas de cocción que tengan una tapa, debe retirar cualquier producto que se haya derramado en la tapa antes de abrirla. Asimismo, debe dejar enfriar la superficie de la placa de cocción antes de cerrar la tapa.

- El aparato no se ha diseñado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema distinto de mando a distancia.

**ADVERTENCIA**

Para evitar que el aparato se vuelque, utilice soportes para estabilizarlo (para una información más detallada sobre este aspecto, consulte la guía del kit de antivuelcos).

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. Se recomienda no tocar las resistencias que se encuentran en el horno.

- Mientras que lo usa, los tiradores se pueden poner calientes.

- Evite usar productos de limpieza muy corrosivos o rascadores que tengan objetos metálicos puntiagudos para limpiar el cristal de la puerta del horno y las otras superficies, ya que

se puede rayar y estropear la superficie, o romper el cristal.

- Evite utilizar aparatos de limpieza con vapor para limpiar el aparato.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla para evitar una posible descarga eléctrica.



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden ponerse calientes durante el funcionamiento de la cocina o del grill. Mantenga alejados a los niños pequeños.

- En cuanto a las placas de cocina de inducción, los objetos metálicos como los cuchillos, los tenedores, las cucharas y las tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocina, ya que se pueden calentar (en el caso en el que su cocina cuente con una placa de inducción).

- Con respecto a las placas de cocina, apague el elemento de la placa de cocina tras usarlo con el botón y no se fíe del detector de ollas (si su cocina cuenta con una placa de inducción).

- Cuando use el sistema de pirolisis para limpiar su cocina, debe retirar todo lo que se haya podido derramar, las rejillas del horno, los soportes de estante, los estantes metálicos y los accesorios (si su cocina tiene una función de limpieza pirolítica).

- Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este tipo de horno (con la opción sonda de carne) (si su cocina viene con una sonda para carne).

- La fabricación de su aparato respeta todas las normas y reglamentos aplicables de su localidad y a escala internacional.

- Sólo los técnicos autorizados deben realizar los trabajos de mantenimiento y reparación. Los trabajos de instalación o de reparación llevados a cabo por técnicos no cualificados

pueden ponerle en peligro. Es peligroso alterar o modificar las especificaciones del aparato sea de la forma que sea.

- Antes de instalarlo, compruebe si son compatibles las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas o voltaje y frecuencia eléctrica) y las características del aparato. Las características de este aparato figuran en la placa descriptiva del mismo.



ATENCIÓN

Este aparato ha sido diseñado únicamente para cocinar alimentos. Asimismo, se ha fabricado exclusivamente para ser usado con fines domésticos y no puede utilizarse, por tanto, ni para usos comerciales ni industriales.

- No intente levantar o desplazar el aparato tirando de los tiradores de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Dado la fragilidad del cristal, preste atención durante su limpieza, para evitar arañazos. Evite golpear el cristal con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable no se quede pillado durante su instalación. Si el cable de alimentación está estropeado, debe remplazarlo el fabricante, su técnico de mantenimiento autorizado o personas cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Cuando la puerta del horno esté abierta, no deje que los niños se suban o se sienten en ella.

Advertencias para la instalación

- No ponga el aparato a funcionar sin haberlo instalado completamente.
- El aparato debe instalarlo y ponerlo en funcionamiento por primera vez un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por una mala colocación o una mala instalación realizada por una persona no autorizada.
- Después de haber desembalado su aparato, compruebe cuidadosamente que no haya sufrido daños durante el transporte. Si nota algún defecto en el aparato, no lo use y póngase en contacto de inmediato con el servicio técnico autorizado. Como el material usado en la fabricación del embalaje (nailon, grapas, espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños, no olvide quitarlos inmediatamente.

- Proteja su aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a condiciones meteorológicas tal y como el sol, la lluvia, la nieve, etc.

- Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.

Durante su utilización

- Cuando use el horno por primera vez, puede desprenderse un leve olor de los materiales de aislamiento y de las resistencias. Por ello, antes de usar su horno, póngalo a funcionar durante 45 minutos a máxima temperatura. Debe ventilar correctamente el lugar donde haya instalado el aparato.

- Mientras que se esté usando, las superficies externas e internas del horno se ponen calientes. Cuando

vaya a abrir la puerta del horno, apártese para evitar el vapor caliente que se pueda salir. Podría quemarse con este vapor.

- No coloque materiales inflamables o combustibles en el interior o cerca del aparato mientras esté funcionando.

- Use siempre guantes para quitar y meter alimentos en el horno.

- No descuide la cocina cuando caliente aceites líquidos o sólidos. Pueden salir ardiendo si se calientan demasiado. No eche nunca agua en las llamas provocadas por el aceite. Cubra la cacerola o la sartén con su tapadera para sofocar la llama y después apague la cocina.

- Coloque siempre las cacerolas en el centro de la superficie de cocción y gire los mangos para ponerlos en una posición fuera de peligro, para que no se les pueda dar un golpe o arrancar.
- Si no tiene la intención de usar el aparato durante un largo período de tiempo, desenchúfelo. Deje el botón principal de control apagado. Compruebe que los botones de control del aparato están siempre en posición «0» (apagado) cuando no se esté usando.
- Las placas se reclinan cuando tiramos de ellas para sacarlas. Tenga cuidado con no derramar líquido caliente.
- No deje nada sobre la puerta o el cajón del horno cuando estén abiertos. Podría desequilibrar el horno o romper la tapa.
- No coloque objetos pesados o inflamables (nailon, bolsas de plástico, papel, trapo, etc.) en el cajón. Esta advertencia también es válida para los utensilios de cocina que lleven accesorios de plástico (los mangos).
- Evite colgar servilletas, paños o trapos en el aparato o sus tiradores.

Durante la limpieza y mantenimiento

- Desenchufe siempre la cocina antes de su limpieza o mantenimiento. Puede desenchufarlo o bien apagar el interruptor principal.
- No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.

PARA UNA MAYOR EFICACIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS USAR LAS PIEZAS DE RESERVA ORIGINALES Y LLAMAR SOLO AL SERVICIO TÉCNICO CUANDO SEA NECESARIO.

Descripción del aparato

Lista de componentes:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ❶ Placa de cocción | ❺ Patas regulables |
| ❷ Panel de control | ❻ Puerta del horno |
| ❸ Tirador del horno | ❼ Bombilla del horno |
| ❹ Cubierta del cajón | ❽ Fuego con luz único |

Dimensiones del producto

Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
60	90	85/90

Panel de control:

- | | |
|--|--|
| ❾ Temporizador mecánico | ❿ Botón de control del fuego delantero izquierdo |
| ❿ Indicador del funcionamiento del termostato | ⓫ Botón de control del fuego del centro |
| ⓪ Botón de control de función | ⓬ Botón de control del fuego delantero derecho |
| ⓫ Botón de control del termostato del horno | ⓭ Botón de control del fuego trasero derecho |
| ⓬ Botón de control del fuego trasero izquierdo | |

Especificaciones técnicas

Marca	VALBERG	
Modelo	VALCV905MFCNVT	
Tipo de horno	ELÉCTRICO	
Peso	kg	67,0 (+/- 2)
Índice de eficiencia energética - modo convencional	104,7	
Índice de eficiencia energética - ventilación forzada	94,4	
Clase energética	A	
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	1,02
Consumo de energía (electricidad) - ventilación forzada	kWh/ciclo	0,92
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	ELÉCTRICO	
Volumen	l	101
Este horno cumple con norma EN 60350-1		

Consejos de ahorro de energía

Horno

- Cocine varios platos al mismo tiempo, si es posible.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

Marca	VALBERG	
Modelo	VALCV905MFCNVT	
Tipo de placa de cocción	ELÉCTRICO	
Número de zonas de cocción	5	
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 1	Radiante	
Tamaño - zona de cocción 1	cm	Ø 14,5
Consumo energético - zona de cocción 1	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 2	Radiante	
Tamaño - zona de cocción 2	cm	Ø 14,5
Consumo energético - zona de cocción 2	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 3	Radiante	
Tamaño - zona de cocción 3	cm	Ø 18,0
Consumo energético - zona de cocción 3	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 4	Radiante	
Tamaño - zona de cocción 4	cm	Ø 18,0
Consumo energético - zona de cocción 4	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 5	Radiante	
Tamaño - zona de cocción 5	cm	Ø 18,0
Consumo energético - zona de cocción 5	Wh/kg	192,0
Consumo energético de la placa de cocción	Wh/kg	192,0

Esta placa de cocción cumple con la norma EN 60350-2

Consejos de ahorro de energía

Placa de cocción

- Utilice recipientes de cocina de fondo plano.
- Utilice recipientes de cocina de tamaño adecuado.
- Utilice recipientes de cocina con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la potencia.

Instalación y preparación para su uso

Esta cocina moderna, funcional y práctica, fabricada con las mejores piezas y materiales, sabrá satisfacer sus necesidades en todos los aspectos. Debe leer este manual para que no se encuentre con ningún problema en el futuro y pueda obtener resultados satisfactorios. La información siguiente es la relativa a las normas necesarias para su instalación y un funcionamiento correcto. El técnico que vaya a instalar el aparato debe leer estas instrucciones.



IMPORTANTE

Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado según las instrucciones de instalación indicadas por el fabricante, la reglamentación local en materia de construcción, así como las instrucciones relativas al cableado eléctrico.

- Asegúrese de no colocar la cocina cerca de un frigorífico y de que no haya materiales inflamables cerca, como por ejemplo cortinas, trapos, etc. que podrían arder rápidamente.

- El mueble que esté cerca del aparato debe ser de un material resistente a una temperatura de 100 °C.

- Si el mueble de cocina es más alto que la placa de cocción, debe dejar un espacio de al menos 10 cm entre sus paredes.

- Debe prever un espacio de aproximadamente 2 cm en todo el alrededor del aparato para la circulación del aire.

- Las alturas mínimas entre la encimera, los armarios y las campanas extractoras con ventilador figuran en la imagen 1. Así, la campana extractora debe montarse a una altura mínima de 65 cm de la encimera. Si no hay campana extractora, la altura no debe ser inferior a 70 cm.


Instalación del aparato

Existen algunos factores a los que debe prestar atención durante la instalación del aparato. Preste especial atención durante la instalación del aparato. Tenga en cuenta las instrucciones siguientes para evitar cualquier problema y/o situación peligrosa.

- La cocina puede colocarse cerca de otro mueble, siempre y cuando la altura del mueble no sobrepase la altura de la placa de cocción de la cocina.




Conexión eléctrica y seguridad



ADVERTENCIA

Antes de acceder al terminal, debe desenchufar todos los circuitos de alimentación.



IMPORTANTE

Los colores de las clavijas de conexión respetan el código siguiente


VERDE y AMARILLO.....TIERRA
 AZUL.....NEUTRO
 MARRÓN o ROJO.....DIRECTO

- El aparato debe ser instalado por una persona cualificada conforme a cualquier edición reciente de las normas IEE y según las instrucciones del fabricante.
- Antes de hacer la conexión eléctrica, compruebe la capacidad de alimentación eléctrica del sistema y el enchufe para ver si son adecuados para una potencia máxima del horno.

- La instalación eléctrica de la casa y la toma eléctrica utilizada deben estar conectados a tierra según las normas de seguridad. Si no hay ninguna salida eléctrica con toma de tierra adecuada y que respete la reglamentación del lugar de instalación, póngase en contacto inmediatamente con nuestro servicio técnico autorizado.

- La salida eléctrica con toma de tierra debe estar cerca del aparato. Todo disyuntor que tenga una abertura de contacto de al menos 3 mm debe estar instalado en el interior del circuito eléctrico.

- El interruptor con fusibles debe quedar fácilmente accesible una vez que haya instalado la placa de cocción.



IMPORTANTE

Los siguientes diámetros del cable de alimentación deben usarse al menos en el caso de una conexión de fase.

Corriente en la placa de características	Diámetro del cable de alimentación	Potencia nominal en la placa de características
		a 400 V
0-3 A	3 x 0,75	0-699 W
3-10 A	3 x 1	700-2299 W
10-16 A	3 x 1,5	2300-3649 W
16-40 A	3 x 2,5	3650-8999 W
40-...A	3 x 4	9000-.....W

- No utilice adaptadores, tomas múltiples ni alargaderas.

- El cable de alimentación debe estar lejos de las superficies calientes del aparato. De lo contrario, podría estropear el aparato y provocar cortocircuitos.

• Si el cable está dañado, póngase en contacto con un centro autorizado para sustituirlo.

• Las conexiones eléctricas incorrectas pueden estropear su aparato y pueden ser peligrosas para su seguridad, lo que anularía su garantía.

• El fabricante declina su responsabilidad frente a cualquier tipo de daños y de pérdidas provocados por una mala conexión realizada por una persona no autorizada.

• El aparato está configurado en función de 230 V o de 220-240 V y de 400 V 3 N o de 380-415 V 3 N de electricidad. Si la red eléctrica es diferente al valor indicado, póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico.

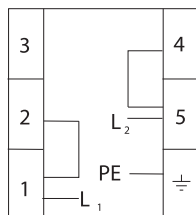
• Utilice un cable de alimentación del tipo H05VV, H05V2V2 o H05RR.

• Algunos aparatos pueden llevar un enchufe especial (Perilex o Norplug). Si fuera necesario, cámbielo por las mismas piezas de repuesto específicas.

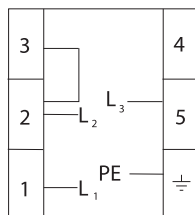
• Estas tomas pueden utilizarse únicamente en algunos países.

• Utilice las clavijas 16 A/400 V 5 para los enchufes Perilex y 25 A/250 V para los enchufes Norplug.

• El esquema de conexión es el siguiente:



3 x 2,5 mm² 400 V-50 Hz



4 x 1,5 mm² 400 V-50 Hz

Imagen 2



ADVERTENCIA

Para la conexión monofásica, instale tres circuitos puentes de atajo como se ve en la imagen siguiente.

• Si el circuito puente no está correctamente instalado, algunas zonas de cocción no funcionarán.

Ajuste de las patas

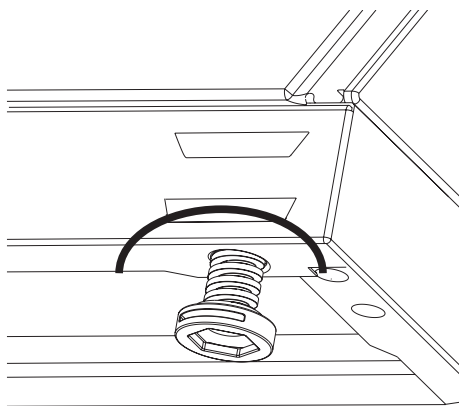


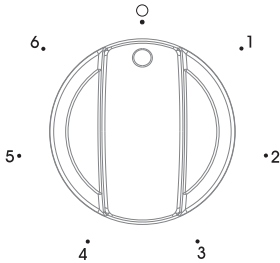
Imagen 3

Su cocina tiene 4 patas regulables. Después de montar la cocina en el lugar en el que se vaya a usar, compruebe que esté a nivel. Si es necesario, proceda a un ajuste de las patas, girándolas en el sentido de las agujas del reloj. Podrá subir la altura del aparato 30 mm como máximo gracias a sus patas. Si las patas se encuentran correctamente ajustadas, no debe desplazar el aparato tirando de él, sino levantándolo preferiblemente.

Utilización del aparato

Uso de los fuegos

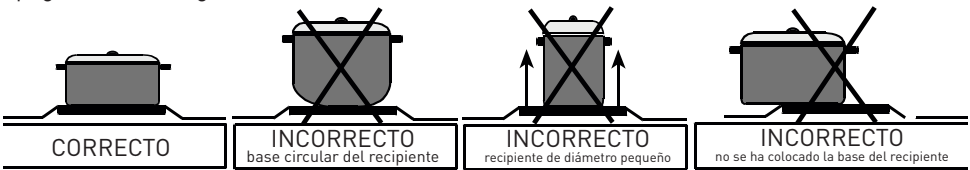
Estos fuegos funcionan con un botón interruptor de 6 posiciones.



Si colocamos el botón de control en una de estas posiciones, el fuego en cuestión se activará. Cerca de cada botón de control de la placa de cocción, se encuentra un pequeño esquema en el que se ve el fuego que enciende cada botón. Hay un indicador luminoso en el panel de control que indica que el fuego está encendido cuando se está usando; esa luz desaparece cuando apagamos ese fuego.

Advertencia

- Use solamente utensilios de cocina planos con una base lo suficientemente gruesa.
- No use nunca ollas de un diámetro inferior al del fuego donde vaya a colocarlas.
- Asegúrese de que la parte inferior del utensilio de cocina esté seca antes de ponerla sobre el fuego. Cuando uno de los fuegos esté encendido, debe asegurarse de que el utensilio de cocina esté correctamente centrado.
- No ponga nunca a funcionar la placa de cocción sin utensilios sobre el fuego encendido.

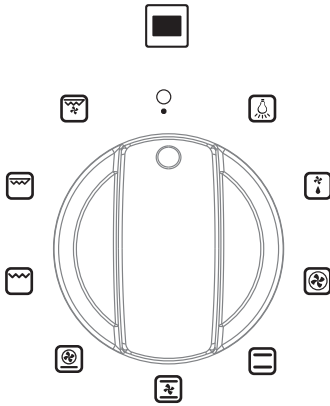


• Cuando el aparato está en funcionamiento, los elementos cercanos se pueden poner muy calientes. Por ello, los niños y los animales domésticos no deben estar cerca de los fuegos cuando están en funcionamiento y justo después de apagarlos.

• Si ve cualquier fisura en la vitrocerámica, debe apagar inmediatamente el horno y cambiar el cristal.

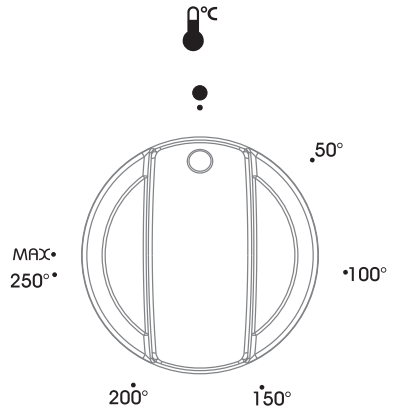
Utilización del horno

Botón de control de las funciones del horno:



Para seleccionar la función de cocción deseada, gire el botón hacia el símbolo correspondiente (Figura 4). Los detalles relativos a las funciones del horno se explican en la sección siguiente.

Botón de control del termostato del horno:



Una vez haber configurado la función de cocción, puede ajustar la temperatura deseada con el botón del termostato (Figura 5) y el horno se pondrá a funcionar (puede programar el temporizador según las necesidades).

El indicador luminoso del termostato se activa o desactiva en función de su uso.

Funciones del horno

* Según el modelo de su aparato, las funciones de su horno pueden ser diferentes.

**Bombilla del horno**

Solo se enciende la luz del horno y el resto en todas las funciones de cocción.

**Función de cocción estática**

Cuando el termostato del horno y los indicadores luminosos de advertencia estén activados, las resistencias inferiores y superiores se pondrán a funcionar.

La función de cocción estática emite calor que permite cocer de manera uniforme los alimentos desde abajo hacia arriba. Es ideal para las pastas, los pasteles, la pasta cocida, la lasaña y las pizzas. Le recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos y hornear en una sola bandeja al mismo tiempo cuando active esta función.



Función de descongelación

El indicador de advertencia del horno se enciende y el ventilador empieza a funcionar.

Para utilizar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno, en la bandeja de la tercera fila contando desde abajo. Le recomendamos que coloque un recipiente bajo los alimentos descongelados, para recoger el agua que pueda soltar al derretirse el hielo. Esta función no sirve ni para cocer ni para cocinar alimentos. Sirve exclusivamente para descongelarlos.



Función grill

Cuando el termostato del horno y los indicadores de advertencia estén activados, la resistencia del grill empezará a funcionar.

Esta función se utiliza para gratinar y dorar los alimentos o para hacer tostadas. Utilice en estos casos las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger el aceite o la grasa derramada. Le recomendamos que precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.



ADVERTENCIA

En modo grill, la puerta del horno la debe dejar absolutamente cerrada y debe regular la temperatura del aparato a 190 °C.



Función grill rápida

Cuando el termostato del horno y los indicadores luminosos están activados, el grill y las resistencias superiores empezarán a funcionar.

Esta función es ideal para dorar más rápidamente alimentos tal y como las carnes, y cubrir un área más amplia. Utilice, en este caso, las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger el aceite o la grasa derramada. Le recomendamos que precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**ADVERTENCIA**

En modo grill, la puerta del horno la debe dejar absolutamente cerrada y debe regular la temperatura del aparato a 190 °C.

**Función del elemento turbo**

Cuando el termostato del horno y los testigos estén activados, la resistencia superior y el ventilador se pondrán a funcionar.

La función tubo reparte el calor uniformemente en el horno. Todos los alimentos colocados en todas las bandejas se cocerán por igual. Le recomendamos que precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**Función del ventilador**

Cuando el termostato del horno y los indicadores luminosos de advertencia estén activados, las resistencias inferiores y superiores y el ventilador se pondrán a funcionar.

Esta función es ideal para obtener buenos resultados en la cocción de pastas y pasteles. La cocción tiene lugar gracias a las resistencias inferiores y superiores del interior del horno y al ventilador que asegura la circulación del aire, lo que confiere a los alimentos un efecto de gratinado sutil. Le recomendamos que precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**Función Pizza**

Cuando el termostato del horno y los indicadores luminosos de advertencia estén activados, las resistencias inferiores y superiores y el ventilador se pondrán a funcionar.

Las funciones de ventilador y resistencia inferior son ideales para las pastas como las pizzas, que se hacen en poco tiempo. Mientras que el ventilador distribuye uniformemente el calor en el horno, la resistencia inferior garantiza la cocción de la masa.



Modo doble grill y Ventilador

Cuando el termostato del horno y los indicadores luminosos de advertencia estén activados, el grill, las resistencias superiores y el ventilador se pondrán a funcionar.

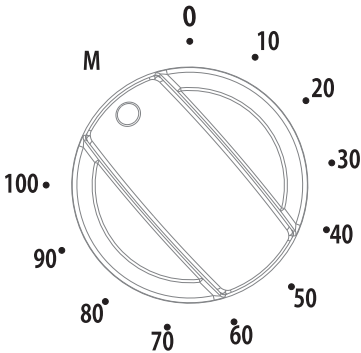
Esta función es ideal para asar rápidamente los alimentos gruesos y cubrir un área más amplia. Las resistencias superiores y el grill funcionan al mismo tiempo que el ventilador para garantizar una cocción uniforme. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger el aceite o la grasa derramada. Le recomendamos que precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.



ADVERTENCIA

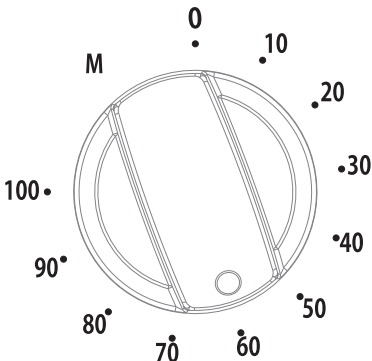
En modo grill, la puerta del horno la debe dejar absolutamente cerrada y debe regular la temperatura del aparato a 190 °C.

Utilización del termostato mecánico



Funcionamiento manual:

Cuando ponga el botón del temporizador en la posición que viene marcada con una M tal y como se indica en el esquema, podrá dejar funcionando el horno de manera continua. Cuando el botón del temporizador se encuentre en la posición 0, el horno no funcionará.



Funcionamiento del aparato con tiempo programado:

Ponga el tiempo de cocción deseado girando el botón del temporizador con un margen de tiempo comprendido entre 0 y 100 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, el horno dejará de funcionar y el temporizador emitirá una señal de advertencia sonora una vez.

Accesorios

• El producto viene ya con los accesorios. También puede usar los accesorios que usted mismo compre en cualquier comercio, pero deben resistir al calor y a las llamas. Puede igualmente usar la vajilla de cristal, moldes para pasteles, placas de cocción especiales adaptadas para utilizarse en hornos. Tenga en cuenta las instrucciones de uso que el fabricante incluya para estos accesorios.

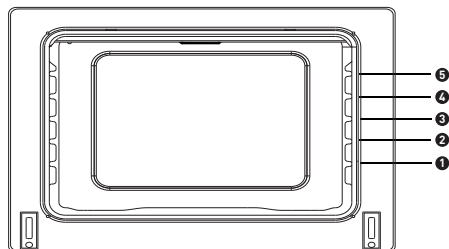
• Cuando use pequeños utensilios, colóquelos en la rejilla metálica para que estén exactamente en medio.

• Si los alimentos que va a cocinar no cubren completamente la bandeja del horno, si los alimentos estaban en el congelador o si usa la bandeja del horno para recoger el zumo de los alimentos que se derrama mientras se gratina, puede que la bandeja cambie de forma por el exceso de calor producido durante la cocción o el gratinado. Cuando la bandeja del horno se enfría, recupera su forma inicial. Este fenómeno físico es normal durante la transferencia de calor.

• Cuando cocine con bandejas o utensilios de cristal, no los ponga en un lugar frío justo después de haberlos calentado. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Colóquelos sobre un trapo de cocina seco o sobre un soporte para bandejas y déjelo enfriar lentamente. De lo contrario, la bandeja o el utensilio de cristal podrían romperse.

• Si desea hacer parrilladas en su horno, le recomendamos usar la rejilla que viene con la bandeja del aparato (si su aparato trae este material). Si desea utilizar la rejilla grande metálica, coloque la bandeja en uno de los estantes inferiores para recoger la grasa. Añada también un poco de agua para facilitar la limpieza.

• Tal y como hemos mencionado en las secciones correspondientes, no intente nunca usar los quemadores de grill con gas sin la tapa de protección del grill. Si su horno funciona con quemadores de gas, pero sin pantalla de protección contra el calor o esta está estropeada y no sirve, pida una pieza de repuesto al servicio de mantenimiento más cercano.

Cavidad del hornoPosiciones del soporte

1 Guía para bandeja

4 Guía para bandeja

2 Guía para bandeja

5 Guía para bandeja

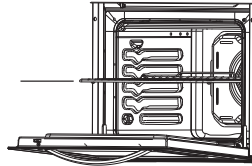
3 Guía para bandeja

Accesorios del horno

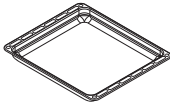
* Según el modelo de su aparato, los accesorios de su horno pueden ser diferentes.

Malla de alambre

La malla metálica sirve para asar o para colocar diferentes utensilios.

**ADVERTENCIA**

Coloque correctamente la rejilla en una guía para las bandejas en el interior del horno y empuje hasta el final.

Bandeja honda

Las bandejas hondas sirven para cocinar guisos. Para meter correctamente la bandeja en el horno, colóquela en cualquier guía y empújela hasta el fondo.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Asegúrese de que todos los botones de control estén apagados y de que la cocina se haya enfriado antes de limpiarla. Desenchufe el aparato. Compruebe que los productos de limpieza hayan sido homologados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. Para no estropear las superficies, no use cremas decapantes, polvos de limpieza abrasivos, nanas o utensilios duros. Si hay líquidos que se hayan derramado alrededor de su horno, las partes esmaltadas podrían deteriorarse. Limpie inmediatamente los líquidos que se hayan derramado.

Limpieza del horno

El interior esmaltado del horno se limpia con mayor facilidad cuando el horno está todavía un poco caliente.

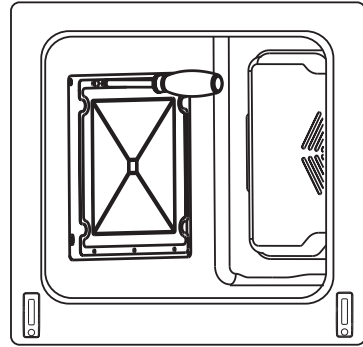
Después de cada utilización, limpie el horno con un paño suave, previamente humedecido con agua jabonosa. Vuelva a limpiarlo una vez más con un paño húmedo y, luego, séquelo. Puede que necesite usar un producto de limpieza líquido de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el aparato con productos de limpieza en seco ni en polvo, ni con ningún aparato de limpieza con vapor.

Limpieza catalítica (si viene incluida)

La limpieza catalítica consiste en un revestimiento que se aplica en la cavidad del horno. Los revestimientos catalíticos eliminan los pequeños restos de grasa durante el horneado a temperaturas elevadas.

Si quedan restos de grasa después de cocinar, elimínelos calentado el horno vacío a 250° C durante una hora. Este método presenta limitaciones. No se limpia la cavidad entera. Todo depende de la posición de los revestimientos. Base que está esmaltada y el cristal de la puerta se tienen que limpiar con productos de limpieza domésticos.

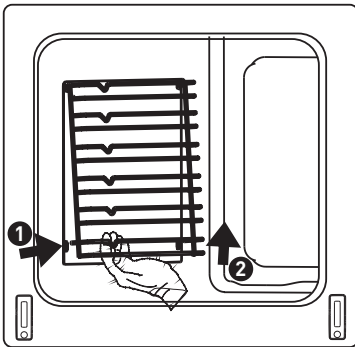
Para quitar el panel catalítico



Para quitar el revestimiento catalítico:

Quite los tornillos de cada revestimiento catalítico.

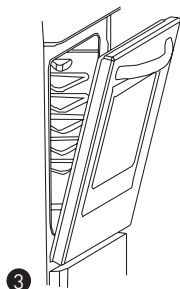
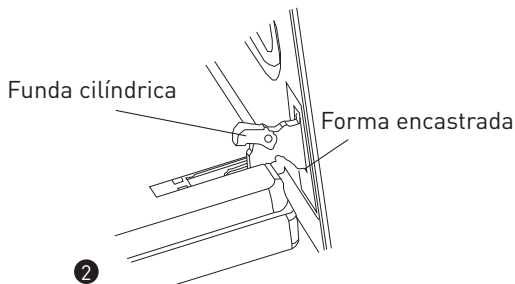
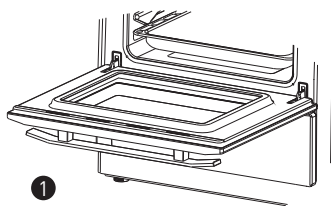
Para quitar la rejilla



Para quitar la rejilla;

Empuje la rejilla como se muestra en la imagen. Después de desengancharla ❶, levántela.❷

Para quitar la puerta del horno



Para quitar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno
- ①.
- Abra la funda cilíndrica (con un tornillo de derivación, alicates, etc.) hasta el final ②.
- Cierre la puerta hasta que alcance prácticamente su posición de cierre completo, tal y como se indica en la figura ③ y quite la tapa tirando hacia usted.

OBSERVACIÓN: Para volver a montar la puerta, haga lo contrario de lo que hay que hacer para quitarla.

Asegúrese de que las formas encastradas estén bien colocadas en los mecanismos de bisagra tal y como se ilustra en la segunda figura.

Limpieza de la placa de cerámica (si viene incluida)

- Apague y desenchufe el electrodoméstico antes de limpiarlo. Espere a que la placa de vitrocerámica esté completamente fría antes de limpiarla.

- Compruebe si los productos de limpieza que va a usar no contienen partículas que puedan rayar el cristal. Use detergentes en crema o líquidos.

- Debe limpiar la superficie de vitrocerámica con agua fría y secarla con un trapo hasta que no quede ningún rastro.

- Algunos alimentos deben limpiarse inmediatamente cuando se caigan en la placa de vitrocerámica sin esperar a que se enfríe el cristal.

- Los estropajos metálicos pueden estropear la superficie de la vitrocerámica. Debe eliminar el polvo con un paño húmedo.

- El color de la superficie de cristal puede cambiar pero esto no afecta al funcionamiento y al rendimiento de la vitrocerámica. El cambio de color se debe a los restos que se queman en la superficie y que no se limpian, o al tipo de ollas que se use o a productos de limpieza inadecuados.

- Debe raspar con una espátula especial para vitrocerámicas antes de usar los productos de limpieza. Con esta espátula, podrá limpiar toda la suciedad que esté en la superficie de vitrocerámica. La suciedad que es difícil de quitar como el plástico fundido, el aceite, el azúcar pueden eliminarse con la espátula. La espátula contiene una cuchilla, por eso los niños no deben usarla. No raspe la silicona situada en los laterales del cristal.

Limpieza de la placa de cocina (si viene incluida)

Limpie la placa de cocina con un trapo húmedo. Debe limpiar las partes de acero inoxidable con agua y secarlas con un trapo seco de gamuza.

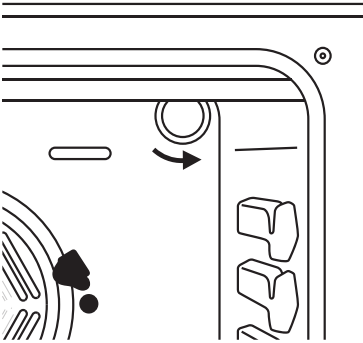
Superficie de la placa de cocción:

- Partes esmaltadas : Para mantenerlas como nuevas, límpielas con regularidad con agua templada y jabón, y después séquelas con un paño suave. No las friegue cuando estén todavía calientes, y no use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje en contacto prolongado con las partes esmaltadas sustancias como el vinagre, café, leche, sal, agua, limón, o zumo de tomate.

- Acero inoxidable : Las partes de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente, jabón y un estropajo suave y deben secarse con un paño suave. No use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje en contacto prolongado con las partes de acero inoxidable sustancias como el vinagre, café, leche, sal, agua, limón, o zumo de tomate.

Mantenimiento

Para cambiar la bombilla del horno (si viene incluida)



En primer lugar, desenchufe el horno de la red eléctrica y espere a que se enfríe. Quite la bombilla después de sacar las lentes de cristal. Coloque la nueva bombilla, con resistencia de 300°C, en el lugar de la antigua bombilla (230 V, 15-25 vatios, tipo E14). Coloque las lentes de cristal. Después, ya podrá usar su cocina. La bombilla ha sido diseñada para ser utilizada en aparatos de cocción domésticos. Por lo tanto, no se podrá usar para iluminar una habitación.

Otros controles

Compruebe el tubo de conexión al gas de vez en cuando. Si encuentra un mínimo defecto, informe al servicio técnico para que lo sustituya. Le recomendamos que cambie las piezas de conexión al gas una vez al año. Si existiera algún tipo de error durante el uso de los botones de control de la cocina, póngase en contacto con el servicio autorizado.

Reparación y transporte

Solución de averías básicas que debe realizar antes de ponerse en contacto con el servicio al cliente

Si el horno no funciona :

- El horno puede estar desenchufado, puede haberse cortado la corriente.

El horno no calienta :

- Puede ajustar el calor con el botón de calefacción del horno.

La luz del horno no se enciende:

- Compruebe la corriente eléctrica. Compruebe si las bombillas están defectuosas. Si fuese el caso, replácelas según las indicaciones anteriores.

Cocción (si la parte inferior o superior no cuece de la misma forma):

- Compruebe la ubicación de las bandejas, el tiempo de cocción y la temperatura según el manual. Si los problemas del aparato continúan incluso después de haber efectuado las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

Información relativa al transporte

Guarde el embalaje original del producto y úselo para transportar el aparato en su interior si fuera necesario. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Precinte las partes superiores del aparato, las tapas y los cabezales, así como los soportes de los recipientes, a la superficie de cocción. Coloque una hoja de papel entre la tapa superior y la placa de cocción, cierre la tapa superior y, después, péguela a las paredes laterales de la cocina. Precinte con cartón o papel la tapa delantera a la pared de cristal interior del horno, para que las bandejas y la rejilla no estropeen la tapa del horno durante el transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no dispone del embalaje original, utilice un cartón que pueda proteger el aparato, principalmente sus superficies externas (superficies de cristal y pintadas), de los elementos exteriores.

Embalaje y medio ambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

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

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

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS




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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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



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

Por la seguridad de los niños, guarde sus antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.

