

Cuisinière vitrocéramique
Vitrokeramisch fornuis
Cocina con vitrocerámica

950604 - CV 50 3CM W EUT
950780 - CV 50 3CM S EUT

| | |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION | 02 |
| HANDLEIDING | 26 |
| MANUAL DEL USUARIO | 50 |

**VALBERG**

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGER
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 : www.electrodepot.fr/avis-client



ELECTRO DEPOT

| | | |
|--------------------------------------|----|------------------------------------|
| A Avant d'utiliser l'appareil | 4 | Conseils destinés à l'installateur |
| | 5 | Consignes de sécurité |
| <hr/> | | |
| B Aperçu de l'appareil | 11 | Description de l'appareil |
| | 12 | Descriptif technique |
| | 13 | Spécifications techniques |
| | 14 | Installation |
| | 15 | Branchement |
| | 16 | Avant la première utilisation |
| <hr/> | | |
| C Utilisation de l'appareil | 17 | Utilisation des foyers |
| | 18 | Positions de la manette du foyer |
| | 18 | Utilisation du four électrique |
| | 20 | Tableau de cuisson |
| <hr/> | | |
| D Informations pratiques | 21 | Nettoyage et entretien |
| | 22 | Que faire en cas de panne ? |
| | 23 | Conseils pour économiser l'énergie |

Conseils destinés à l'installateur

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé dans un environnement bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

Vous venez d'acquérir l'une de nos cuisinières et nous vous en remercions.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est uniquement destinée à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement l'ensemble des conseils importants de sécurité et des précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant installation.



REMARQUE IMPORTANTE !

L'installation doit être effectuée suivant les instructions contenues dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

- Cet appareil doit être raccordé à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie est annulée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.
- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
- L'utilisation d'une cuisinière dégage de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine est bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter

une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la hotte électrique, le cas échéant)). Les trous d'aération de la cuisinière ne doivent pas être obstrués.



MISE EN GARDE !
En cours de fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.



MISE EN GARDE !
Risque d'incendie ! Ne rangez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four.

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four et à proximité des foyers des récipients contenant du gaz

pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu, ainsi que des objets et des ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

**MISE EN GARDE !**

Une cuisson sans surveillance avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, avec une couverture anti-feu ou un couvercle par exemple.

**MISE EN GARDE !**

Lors de l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles chauffent. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Si le cordon d'alimentation (non fourni avec cet appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.

**MISE EN GARDE !**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre consacré au nettoyage et à l'entretien).

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus à cet effet pour les éliminer. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour

obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

**MISE EN GARDE !**

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites attention en sortant la grille

et la lèchefrite du four, car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

- Il est conseillé de cuire au four les aliments gras dans des récipients fermés afin d'éviter les projections de graisse. Cela évitera les risques de formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dues à la chaleur mélangée à la graisse). Un nettoyage systématique doit être effectué dans le four après ce type de cuisson.

**ATTENTION !**

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

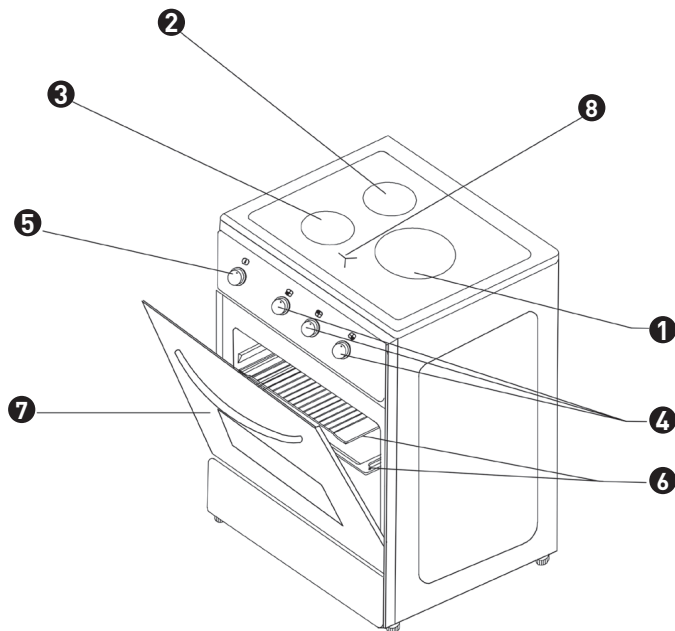
- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour toute intervention d'entretien : assurez-vous de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

Description de l'appareil



1 Grand foyer radiant

2 Foyer radiant

3 Foyer radiant

4 Manettes des foyers radiant

5 Manette de sélection du four

6 Grille + lèche-frite

7 Porte du four

8 Voyants témoins de chaleur résiduelle

Descriptif technique

Les méthodes de mesure et de calcul du tableau ci-dessous ont été appliquées conformément au règlement de la Commission (UE) N° 65/2014 & 66/2014.

INFORMATIONS CONCERNANT LE FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE

| | |
|---|----------------------------------|
| Marque | VALBERG |
| Référence | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Poids net | 30,3 kg |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électrique |
| Volume | 41 litres |
| Consommation d'énergie Convection naturelle (EC) | 0,68 kWh |
| Consommation d'énergie Chaleur tournante (EC) | - |
| Indice d'efficacité énergétique (EEI) | 93,5 |
| Classe énergétique | A |
| Méthode de calcul et de mesure | EN60350-1 / Régl. (UE) N°66/2014 |

INFORMATIONS CONCERNANT LE PLAN DE CUISSON DE VOTRE CUISINIÈRE

| | |
|--|---------------------------------|
| Marque | VALBERG |
| Référence | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Poids net | 30,3 kg |
| Source d'énergie | Électrique |
| Type de plaque de cuisson | Radiant |
| Nombre de foyer(s) | 3 |
| Diamètre du foyer avant gauche | 14,5 cm |
| Consommation d'énergie du foyer avant gauche (EC) | 133 Wh/kg |

| | |
|---|--|
| Diamètre du foyer arrière gauche | 14,5 cm |
| Consommation d'énergie du foyer arrière gauche (EC) | 137 Wh/kg |
| Diamètre du foyer droit | 18 cm |
| Consommation d'énergie du foyer droit (EC) | 150 Wh/kg |
| Consommation d'énergie du plan de cuisson (EC) | 140 Wh/kg |
| Méthode de mesure et de calcul | EN50304 - EN60350 / Régl. (UE) N°66/2014 |

Spécifications techniques

MODÈLE CV 50 3CM W EUT - CV 50 3CM S EUT

Tension 220-240 V- / 380-415 3 N~

Puissance totale 5950 W

Fréquence 50/60 Hz

Puissance des foyers Foyer normal diam. 145 mm (x 2) 2 x 1200 W

Grand foyer diam. 180 mm (x 1) 1 x 1700 W

Four Thermostat 50-240 °C

Puissance de la convection naturelle 1850 W

Installation



REMARQUE IMPORTANTE

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions contenues dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur à l'arrière doit être au moins de 20 mm.

Instruction de sécurité importante



ATTENTION !

Cette cuisinière doit être solidement reliée au mur au moyen des deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté, au dos de l'appareil) en utilisant un système de fixation adapté au type du mur afin d'éviter tout risque de basculement.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si toutefois un accident causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.

Déballage

Déposez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés selon le tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

Branchement et installation

Il s'agit d'un appareil de classe 1. Il doit donc être installé et branché par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annule la garantie ; le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.

La distance entre l'appareil et les murs ou meubles adjacents doit être comme suit :

- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins 20 mm.

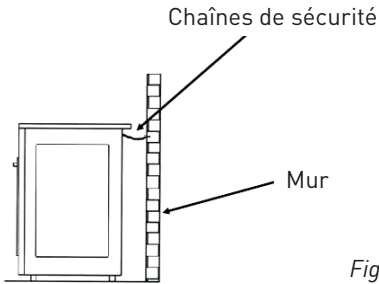


Fig. 2

Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source d'énergie.

Assurez-vous que la tension de votre source est identique à celle indiqués sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

Veillez impérativement à ce que votre cuisinière soit reliée à la terre selon les normes en vigueur.



ATTENTION !

Un moyen de déconnexion doit être intégré dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation, afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.

Branchement

Schéma de branchement / Câbles de branchement



ATTENTION !

Informations uniquement destinées au technicien qualifié qui est le seul autorisé à procéder au branchement électrique de cette cuisinière.

Type de câble à utiliser pour le branchement : H05RR-F

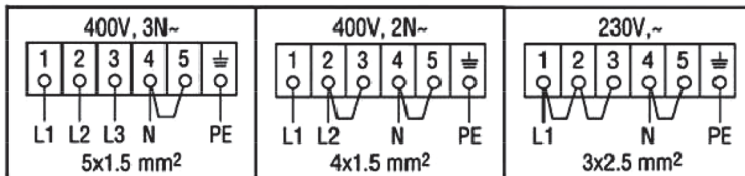


Fig. 3

Mise à niveau

Réglage des pieds : il est important de procéder au réglage des pieds pour mettre de niveau la cuisinière. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière.

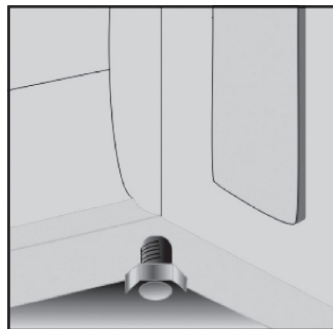


Fig. 4

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément en vue de leur recyclage.

2. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Four électrique : ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position « Convection naturelle » à 200 °C pendant 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.

Utilisation des foyers

Votre cuisinière est équipée de deux types de foyer radiant. Pour obtenir une performance maximale des foyers, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

- Foyers radiants (1200 W) : 14,5 cm
- Grand foyer radiant (1700 W) : 18 cm

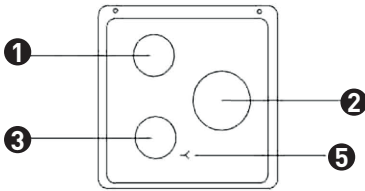


Fig. 5

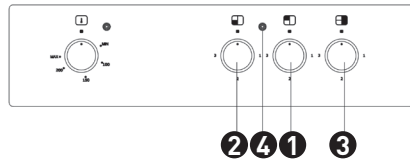


Fig. 6

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ❶ Foyer radiant arrière gauche et sa manette ❷ Grand foyer radiant et sa manette ❸ Foyer radiant avant gauche et sa manette | <ul style="list-style-type: none"> ❹ Voyant foyers radiants ❺ Voyants témoins de chaleur résiduelle |
|---|---|

Manette du foyer

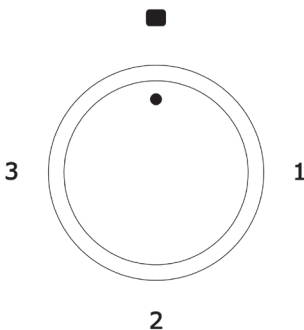


Fig. 7

Pour économiser l'énergie, utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.

Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.

Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (figure 6, numéro 4) sur le tableau de commande s'allume. Ce voyant vous permet de détecter si un foyer est resté allumé par erreur.

Mettez la manette en position d'arrêt après la cuisson. Les témoins de chaleur résiduelle (Figure 5, numéro 5) restent allumés après la fermeture des manettes tant que les foyers sont chauds et indiquent qu'il ne faut pas les toucher.

Reportez-vous au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » pour obtenir des conseils concernant le nettoyage et l'entretien de votre plan vitrocéramique.

Positions de la manette du foyer

| Position de la manette | 1 | 2 | 3 |
|------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Utilisation | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner, frire à chaleur moyenne | Cuisiner, frire à chaleur maximum |

Utilisation du four électrique

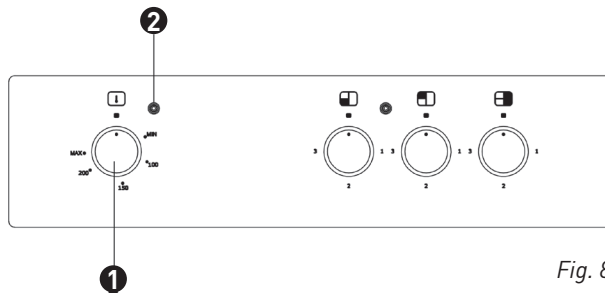


Fig. 8

❶ Manette four / thermostat

❷ Voyant de température du four

A l'aide de la manette du four/thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette du four/thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (figure 8, numéro 2) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température

désirée. Ce voyant s'allumera et s'éteindra automatiquement lorsque le thermostat du four aura atteint la température choisie.

Manette Four / Thermostat

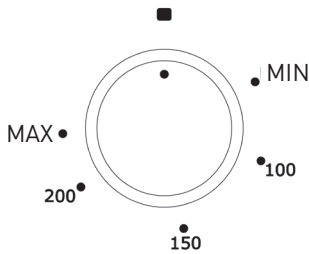


Fig. 9

Consultez le tableau de cuisson à la fin de cette notice, celui-ci indique les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four. Au terme de la cuisson, repositionnez la manette du four / thermostat sur arrêt « • ».

Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four : Le four dispose de 3 niveaux d'étagère. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale au niveau souhaité. Pour une utilisation optimale, la lèchefrite doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.



ATTENTION !

Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé.

Tableau de cuisson

| ALIMENTS | CONVECTION NATURELLE | | | GRIL | | |
|--------------------|------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|---------------------------|------------------|
| | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson |
| Gâteau | 175 | 2 | 25-35 | | | |
| Gâteau aux fruits | 175 | 2 | 20-25 | | | |
| Tarte aux fruits | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Macarons | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Pain d'épice | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Pâte | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Cake | 175 | 2 | 30-40 | | | |
| Biscuit | 175 | 2 | 15-25 | | | |
| Viande d'agneau | 225 | 2 | 25 | max | 2-3 | |
| Côtelette d'agneau | | | | max | 2-3 | |
| Viande de bœuf | Max | 2 | 50-60 | | | |
| Côtelette de bœuf | | | | max | 2-3 | |
| Bifteck de bœuf | 225 | 2 | 25 | | | |
| Viande de mouton | 240 | 2 | 25 | | | |
| Rôti de bœuf | 225 | 2 | 45 | | | |
| Poulet (entier) | 175-200 | 2 | 30 | | | |
| Poulet (morceaux) | 200 | 2 | 30-45 | | | |
| Poissons | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Dinde | 200 | 2 | 50-60 | | | |
| Macaronis au four | 210 | 2 | 23-30 | | | |
| Pâte mince | 190 | 2 | 30-40 | | | |

Les valeurs ci-dessus sont fournies à titre purement indicatif. En fonction des habitudes culinaires de chacun, des modifications devront être apportées.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention de nettoyage en coupant l'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion intégré dans la canalisation fixe.
- **Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique :** éliminez d'abord les éclaboussures de graisse ou de nourriture à l'aide d'un racloir à vitre spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Ensuite, nettoyez le plan à l'aide d'un produit liquide spécial vitrocéramique (vous pouvez trouver des produits spéciaux pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique dans le rayon d'entretien des grandes surfaces ou dans des magasins spécialisés). Terminez le nettoyage en essuyant avec un chiffon humide et propre, puis séchez avec un chiffon sec.
- Si de l'aluminium, du plastique ou tout aliment à forte teneur en sucre fond accidentellement sur le plan de cuisson, il faut immédiatement l'enlever de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir, après avoir éteint le(s) foyer(s).
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Pour le remontage, procédez de la façon inverse.

- N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne électrique, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est en bon état. Après cette vérification, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.



ATTENTION !
Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié uniquement.

Conseils pour économiser l'énergie

Utilisation du four

- Préchauffez le four à la température souhaitée avant d'introduire votre plat dans le four.
- Ne préchauffez pas le four plus longtemps que nécessaire. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint.
- Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veillez à ce que la porte du four ne soit pas entrouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez faire cuire un deuxième plat immédiatement après la cuisson du premier. Cela vous évite d'avoir à préchauffer le four pour le deuxième plat.

- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les faire cuire dans le four.

Utilisation du plan de cuisson

- Utilisez des casseroles et poêles avec un fond bien plat et épais.
- Nettoyez minutieusement les foyers et les fonds des casseroles et poêles. Les saletés diminuent le transfert de chaleur.
- Utilisez des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utilisez des couvercles adaptés à vos casseroles ou poêles.

Français

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est adapté à la taille des foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « Utilisation » du présent guide d'utilisation).
- Éteignez le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson pour les plats qui nécessitent un temps de cuisson assez long.


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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 produit, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son 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 un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG gekozen hebt.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

- 28 Tips voor de installateur
 - 29 Veiligheidsvoorschriften
-

B Overzicht van het toestel

- 35 Beschrijving van het toestel
 - 36 Technische beschrijving
 - 37 Technische eigenschappen
 - 38 Installatie
 - 39 Aansluiting
 - 40 Voor het eerste gebruik
-

C Gebruik van het toestel

- 41 Gebruik van de pits
 - 42 Posities van de bedieningsknop van het fornuis
 - 42 Gebruik van de elektrische oven
 - 44 Kooktabel
-

D Praktische informatie

- 45 Reiniging en onderhoud
- 46 Wat kan u doen in geval van een panne?
- 47 Tips om energie te besparen

Tips voor de installateur

Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de geldende regels en mag enkel gebruikt worden op een goed verluchte plaats. Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.

of wanneer u het toestel voor andere doeleinden gebruikt dan diegene waarvoor het ontworpen werd, met name het bereiden van voedingsmiddelen en niet het verwarmen van een lokaal bijvoorbeeld.

U hebt net één van onze fornuizen aangekocht en wij bedanken u daarvoor.

Dit toestel werd zorgvuldig ontworpen, geproduceerd en getest om u ten volle tevreden te stellen. We raden u aan deze handleiding erg aandachtig te lezen. De instructies en tips zullen u helpen om uw fornuis zo goed mogelijk te gebruiken. Dit fornuis is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is dus niet geschikt voor professioneel gebruik. We zien af van elke aansprakelijkheid bij schade die het gevolg is van ongepast of foutief gebruik

Veiligheidsinstructies

Gelieve alle veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen bij het gebruik aandachtig te lezen vooraleer uw toestel te installeren en te gebruiken

- De omstandigheden voor de aansluiting worden aangegeven op het typeplaatje.
- Dit fornuis moet door een gekwalificeerd vakman worden geïnstalleerd, conform de geldende normen, en mag enkel op een goed verluchte plaats worden gebruikt. Lees deze handleiding aandachtig alvorens het toestel te installeren.



BELANGRIJKE OPMERKING!

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

- Dit toestel dient geaard te worden. Wanneer het toestel foutief aangesloten wordt, vervalt de garantie en kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor de gevolgen.
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen alvorens het fornuis te gebruiken. Sorteert de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit.
- Uw fornuis moet perfect waterpas staan en goed gepositioneerd zijn op zijn 4 poten.
- Indien het fornuis op een sokkel wordt geplaatst, moeten voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.
- Het gebruik van een fornuis veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Controleer dus of de keuken goed verlucht wordt met een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap. Door het intensieve en langdurige gebruik van

het toestel kan een extra verluchting (vb. door een venster te openen of een doeltreffender verluchting (vb. door het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven, indien van toepassing)) noodzakelijk zijn. De verluchtingsopeningen van het fornuis mogen niet bedekt worden.



WAARSCHUWING!
Tijdens de werking worden de toegankelijke delen van het toestel en het glas van de ovendeur warm. Houd kinderen uit de buurt.



WAARSCHUWING!
Risico op brand! Bewaar niets op de kookplaat of in de oven.

- Plaats nooit recipiënten met gas onder druk, spuitbussen, producten en ontvlambare stoffen zoals papier, plastic of stof in de oven en in de buurt van de pits, alsook geen voorwerpen en keukengerei met ontvlambare stoffen. Ze zouden vuur kunnen vatten.

**WAARSCHUWING!**

Koken met olie of vet zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te blussen met water. Zet het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een brandwerend deken of een deksel.

**WAARSCHUWING!**

Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen ervan warm. Let erop dat u de verwarmings-elementen (in de oven en op de kookplaat) niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een afstand gehouden te worden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om elk risico op ongevallen te vermijden.
- Indien het voedingsnoer (niet meegeleverd bij dit toestel) beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of elke persoon die over een vergelijkbare kwalificatie beschikt om elk gevaar te vermijden.

- Dit toestel werd niet ontworpen om door kinderen gebruikt te worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden.

**WAARSCHUWING!**

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een bijzonder afstandsbedieningsysteem ingeschakeld te worden.
- Schakel dit toestel steeds uit alvorens het te reinigen of te onderhouden (zie het hoofdstuk inzake reiniging en onderhoud).
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Producten voor huishoudelijk gebruik mogen niet bij het huishoudelijke afval geplaatst worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden om ze te verwijderen. Informeer bij de plaatselijke overheid of bij de verkoper

om te weten hoe u het toestel dient te recyclen.



WAARSCHUWING! Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor de kookplaat die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

- Het rooster en de vetvanger van de oven moeten horizontaal op de gewenste hoogte worden geplaatst op de rails die zich in de oven bevinden. Wees

voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

- Er wordt aangeraden vette voedingsmiddelen in de oven in afgesloten recipiënten te bereiden, om opspattend vet te voorkomen. Hierdoor wordt voorkomen dat er zich gele vlekken vormen op zichtbare delen van de zijkanten van het fornuis (te wijten aan de warmte in combinatie met het vet). Na elke bereiding moet de oven systematisch gereinigd worden.



OPGELET! Zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

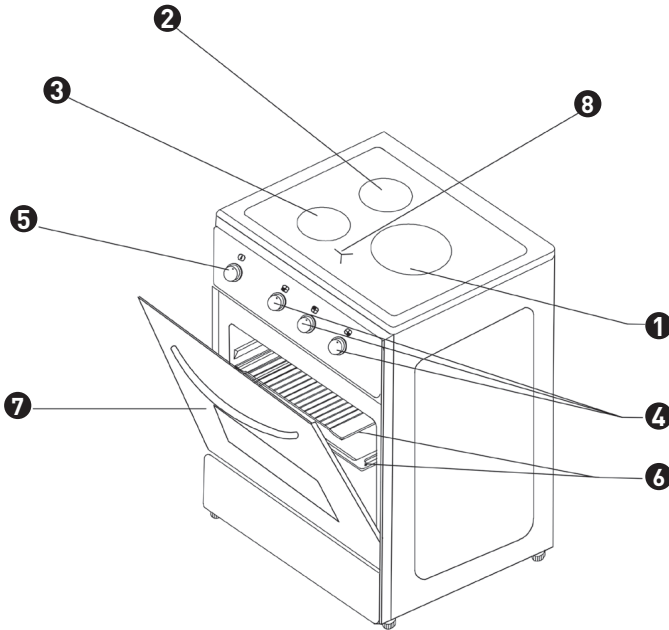
- Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/ EU66-2014.

- Om de globale impact van het bereidingsproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken de motor uit te schakelen. Voor elke onderhoudsinterventie: ervoor zorgen dat u de desbetreffende onderdelen demonteert in overeenstemming met de handleiding.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

Beschrijving van het toestel



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Grote stralingspit | 5 Selectieknop van de oven |
| 2 Stralingspit | 6 Rooster + vetvanger |
| 3 Stralingspit | 7 Ovendeur |
| 4 Bedieningsknop van de stralingspit | 8 Controlelampjes restwarmte |

Technische beschrijving

De methodes voor het meten en berekenen van onderstaande tabel werden toegepast conform de verordening van de Commissie (EU) nr. 65/2014 & 66/2014.

INFORMATIE BETREFFENDE DE OVEN VAN UW FORNUIS

| | |
|--|--------------------------------------|
| Merk | VALBERG |
| Referentie | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Nettogewicht | 30,3 kg |
| Aantal bakruimten | 1 |
| Warmtebron | Elektrisch |
| Volume | 41 liter |
| Energieverbruik natuurlijke convectie (EC) | 0,68 kWh |
| Energieverbruik hete lucht (EC) | - |
| Energie-efficiëntie-index (EEI) | 93,5 |
| Energieklasse | A |
| Meet- en berekeningsmethode | EN60350-1 / Verord. (EU) Nr. 66/2014 |

INFORMATIE BETREFFENDE DE KOOKPLAAT VAN UW FORNUIS

| | |
|---|---------------------------------|
| Merk | VALBERG |
| Referentie | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Nettogewicht | 30,3 kg |
| Energiebron | Elektrisch |
| Type kookplaat | Straling |
| Aantal pits | 3 |
| Diameter van de pit vooraan links | 14,5 cm |
| Energieverbruik van de pit vooraan links (EC) | 133 Wh/kg |

| | |
|---|--|
| Diameter van de pit achteraan links | 14,5 cm |
| Energieverbruik van de pit achteraan links (EC) | 137 Wh/kg |
| Diameter van de rechterpit | 18 cm |
| Energieverbruik van de rechterpit (EC) | 150 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC) | 140 Wh/kg |
| Meet- en berekeningsmethode | EN50304 – EN60350 / Verord. (EU) Nr. 66/2014 |

Technische specificaties

| MODEL | | CV 50 3CM W EUT - CV 50 3CM S EUT |
|----------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Spanning | | 220-240 V- / 380-415 3 N~ |
| Totaal vermogen | | 5950 W |
| Frequentie | | 50/60 Hz |
| Vermogen van de pits | Normale pit diam. 145 mm (x 2) | 2 x 1200 W |
| | Grote pit diam. 180 mm (x 1) | 1 x 1700 W |
| Oven | Thermostaat | 50-240 °C |
| | Vermogen van de natuurlijke convectie | 1850 W |

Installatie



BELANGRIJKE OPMERKING

De installatie dient uitgevoerd te worden volgens de instructies in deze handleiding. Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand wanneer het toestel niet volgens de geldende regels geïnstalleerd werd.

Verwijdering uit de verpakking

Plaats de kookplaat zo dicht mogelijk bij de plaats waar ze geïnstalleerd zal worden en haal ze uit de verpakking.

Sorteer de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit. Houd de verpakkingen uit de buurt van kinderen.

Aansluiting en installatie

Het gaat om een toestel van klasse 1. Dit toestel moet dus geïnstalleerd en aangesloten worden door een technicus en dit volgens de geldende normen. Het niet-naleven van deze regels maakt de garantie nietig. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen.

De afstand tussen het toestel en de aangrenzende muren of meubelen moet als volgt zijn:

- De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel moet groter zijn dan of gelijk zijn aan 750 mm.
- De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.

- De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur erachter moet minstens 20 mm bedragen.

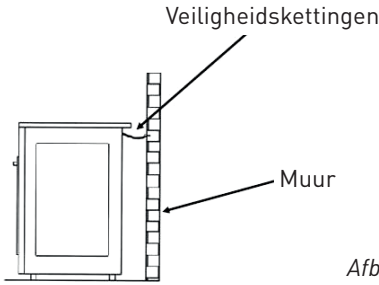
Belangrijke veiligheidsinstructie



OPGELET!

Dit fornuis moet stevig aan de muur worden vastgemaakt met behulp van de twee veiligheidsvoorzieningen (aan elke kant, achteraan het toestel). Gebruik hiervoor een bevestigingssysteem dat geschikt is voor uw type muur om elk risico op kanteling te vermijden.

De fabrikant en de invoerder wijzen elke aansprakelijkheid van de hand indien er toch een ongeval plaatsvindt dat een letsel en/of schade veroorzaakt als gevolg van het niet naleven van deze instructie.



Afb. 2

Let erop dat uw fornuis geaard is volgens de geldende normen.



OPGELET!

Er moet een scheidingschakelaar geïntegreerd zijn in de vaste leidingen, in overeenstemming met de installatieregels, om een omnipoaire scheiding van het stroomnet mogelijk te maken.

Plaats uw toestel zo dicht mogelijk bij de energiebron.

Vergewis u ervan dat de spanning van uw bron identiek is aan deze die aangegeven wordt op het typeplaatje van uw fornuis.

Aansluiting

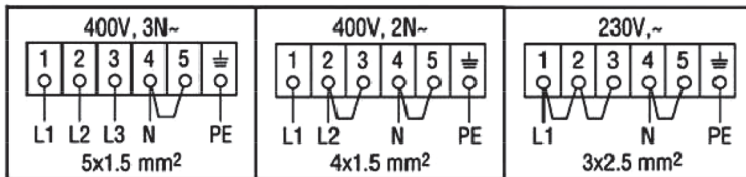
Aansluitschema / Aansluitkabels



OPGELET!

Informatie enkel bestemd voor de bevoegde technicus, die de enige persoon is die dit fornuis mag aansluiten.

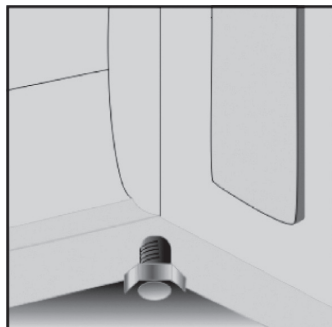
Kabeltype dat gebruikt moet worden voor de aansluiting: H05RR-F



Afb. 3

Waterpas zetten

Bijregelen van de poten: het is belangrijk dat de poten bijgeregeld worden, om het fornuis waterpas te zetten. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en stel de poten af tot het fornuis waterpas staat.



Afb. 4

Vóór het eerste gebruik

1. Voor het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw fornuis. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.

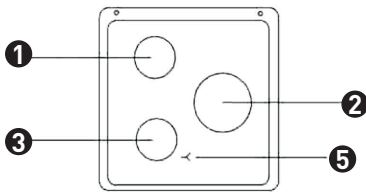
2. De warm wordende onderdelen van uw oven zijn bedekt met een beschermfolie, die u vóór gebruik dient te verwijderen. Het is van belang om de kamer goed te verluchten, zodat de vrijgekomen rook naar buiten kan worden afgevoerd. Het is sterk aanbevolen om de volgende procedure te respecteren voordat u de oven voor het eerst gebruikt.

Elektrische oven: open de ovendeur en laat de oven in de stand 'Natuurlijke convectie' gedurende 20 minuten opwarmen op 200 °C. Zet de oven daarna uit en laat afkoelen.

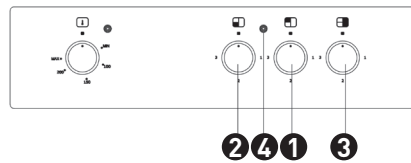
Gebruik van de pits

Uw fornuis is uitgerust met twee soorten stralingspits. Gebruik kookpotten met de volgende diameters, zodat de branders optimaal kunnen werken:

- Stralingspits (1200 W) 14,5 cm
- Grote stralingspits (1700 W) 18 cm



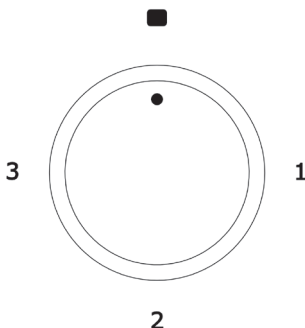
Afb. 5



Afb. 6

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ❶ Stralingspits achteraan links met bijbehorende bedieningsknop ❷ Grote stralingspits met bijbehorende bedieningsknop ❸ Stralingspits vooraan links met bijbehorende bedieningsknop | <ul style="list-style-type: none"> ❹ Controlelampje stralingspits ❺ Controlelampjes restwarmte |
|---|--|

Bedieningsknop van het fornuis



Afb. 7

Om energie te besparen gebruikt u best kommen met een geschikte afmeting. Die diameter van de kookpotten moet identiek zijn aan de diameter van de pit.

Er wordt aangeraden de onderkant van uw kookpotten af te drogen alvorens ze op de vitrokeramische plaat te plaatsen, om te vermijden dat er krassen ontstaan op het glas.

Wanneer de haard ingeschakeld wordt, gaat het rode lampje (afbeelding 6, nummer 4) op het bedieningspaneel branden. Dankzij dit controlelampje kunt u zien of een pit per ongeluk ingeschakeld is gebleven.

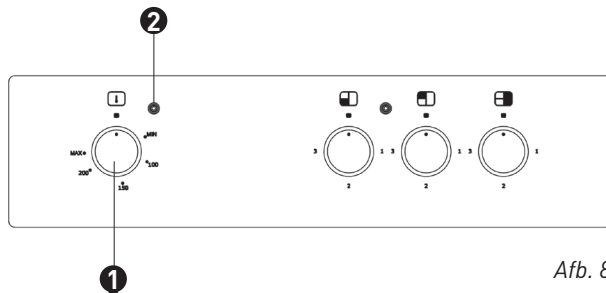
Zet de bedieningsknop op de uit-stand na het koken. De restwarmte-indicatoren (Afbeelding 5, nummer 5) blijven branden na het uitschakelen van de bedieningsknoppen zolang de pits warm zijn en geven aan deze niet aan te raken.

Raadpleeg het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' voor tips in verband met het schoonmaken en onderhouden van uw vitrokeramische plaat.

Posities van de bedieningsknop van de oven

| Stand van de bedieningsknop | 1 | 2 | 3 |
|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Gebruik | Koken op de minimumwarmte | Koken, braden op gemiddelde warmte | Koken, bakken op maximale warmte |

Gebruik van de elektrische oven



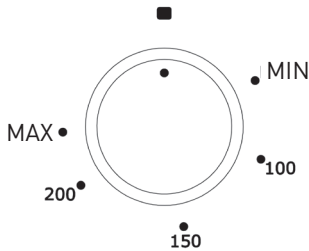
1 Bedieningsknop van de oven / thermostaat

2 Controlelampje van de oven

Met behulp van de ovenbedieningsknop/thermostaat kunt u de gewenste temperatuur kiezen. Draai de bedieningsknop van de oven/thermostaat om de oven te verwarmen. Het controlelampje (afbeelding 8, nummer 2) gaat branden. Het lampje zal doven wanneer

de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt. Dit controlelampje gaat automatisch aan en daarna weer uit wanneer de thermostaat van de oven de geselecteerde temperatuur bereikt heeft.

Bedieningsknop van de oven / thermostaat



Afb. 9

Raadpleeg de kooktabel achteraan in deze handleiding, die de aanbevolen bereidingstemperaturen en -tijden weergeeft. Vóór het koken warmt u de oven 10 tot 15 minuten voor (wanneer de oven op temperatuur is, gaat de indicator uit). Daarna plaatst u de gerechten in de oven. Na afloop van de bereiding, zet u de bedieningsknop van de oven / thermostaat opnieuw op stop '•'.

Gebruik van rooster en vetvanger in de oven: De oven beschikt over 3 niveaus. Het rooster en de vetvanger moeten goed horizontaal aangebracht worden op het gewenste niveau. Voor een optimaal gebruik moet de vetvanger gebruikt worden op het onderste of middelste niveau. Het rooster kan gebruikt worden op het bovenste of het middelste niveau, naargelang de gewenste bereiding. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.



OPGELET!

Opgelet, zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden.

Kooktabel

| VOEDINGSMIDDELEN | NATUURLIJKE CONVECTIE | | | GRILL | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------------|-----------------------------|----------------|
| | Stand van de thermostaat | Stand van de schotel (rail) | Bereidingsduur | Stand van de thermostaat | Stand van de schotel (rail) | Bereidingsduur |
| Taart | 175 | 2 | 25-35 | | | |
| Fruitgebak | 175 | 2 | 20-25 | | | |
| Fruittaart | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Makarons | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Peperkoek | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Deeg | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Cake | 175 | 2 | 30-40 | | | |
| Biscuit | 175 | 2 | 15-25 | | | |
| Lamsvlees | 225 | 2 | 25 | max | 2-3 | |
| Lamskotelet | | | | max | 2-3 | |
| Rundvlees | Max. | 2 | 50-60 | | | |
| Runderkotelet | | | | max | 2-3 | |
| Runderbiefstuk | 225 | 2 | 25 | | | |
| Schapenvlees | 240 | 2 | 25 | | | |
| Rosbief | 225 | 2 | 45 | | | |
| Kip (heel) | 175-200 | 2 | 30 | | | |
| Kip (stukken) | 200 | 2 | 30-45 | | | |
| Vis | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Kalkoen | 200 | 2 | 50-60 | | | |
| Macaroni in de oven | 210 | 2 | 23-30 | | | |
| Dun deeg | 190 | 2 | 30-40 | | | |

De hierboven vermelde waarden zijn louter indicatief. Naargelang uw eetgewoonten moeten er wijzigingen worden aangebracht.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het afgekoeld is.
- Schakel steeds het toestel uit vóór elke reinigingsinterventie, door de stroom uit te schakelen bij het uitschakelement dat geïntegreerd werd in de vaste leiding.
- **Reiniging van de vitrokeramische kookplaat:** verwijder eerst spatten van vet of voeding met behulp van een speciale glasschraper voor vitrokeramische platen, die u in de handel vindt. Vervolgens reinigt u de plaat met behulp van een speciaal vloeibaar product voor vitrokeramische platen (er bestaan speciale producten voor de reiniging van vitrokeramische platen in de onderhoudsafdeling van supermarkten en gespecialiseerde winkels). Na het reinigen veegt u de plaat af met een vochtige en propere doek en daarna droogt u ze af met een droge doek.
- Indien aluminium, plastic of een voedingsmiddel met een hoge suikerwaarde per ongeluk smelt op de kookplaat moet u dit materiaal onmiddellijk van de warme kookzone verwijderen met een schraper, nadat u de haarden hebt uitgeschakeld.
- Gebruik lauw zeepsop, spoel zorgvuldig en wrijf droog met een zachte doek.
- Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- De deur van de oven kan worden gedemonteerd, zodat u deze makkelijker kunt reinigen. Om de deur te demonteren opent u ze, kantelt u de haakjes van elk scharnier en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk.

- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten of metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak en het glas doen barsten.

Wat kan u doen in geval van een panne?

Bij een elektrische panne controleert u eerst of de teller aanstaat en of de veiligheidszekering in goede staat is. Na deze controle belt u de klantendienst van uw verkoper en geeft u de referentie van uw toestel door die op het typeplaatje wordt vermeld.



OPGELET!

Dit toestel mag enkel hersteld worden door een gekwalificeerd technicus.

Tips om energie te besparen

Gebruik van de oven

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur alvorens uw gerecht in de oven te plaatsen.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. De oven is klaar om uw gerecht te bereiden zodra het controlelampje van de thermostaat is gedoofd.
- Zorg ervoor dat u de oven deur niet te vaak opent tijdens de bereiding.
- Let erop dat de deur van de oven niet op een kier staat tijdens het gebruik.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk in de oven bereiden.
- U kunt onmiddellijk na het bereiden van het eerste gerecht een tweede in de oven plaatsen. Zo hoeft u de oven voor het tweede gerecht niet voor te verwarmen.
- U kunt uw oven enkele minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.

- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze goed op voorhand uit de diepvries te halen voordat u ze in de oven bakt.

Gebruik van de kookplaat

- Gebruik potten en pannen met een vlakke en dikke bodem.
- Reinig nauwgezet de haarden en de onderkant van de potten en pannen. Onzuiverheden belemmeren de warmteoverdracht.
- Gebruik kookpotten en -pannen met een deksel.
- Gebruik deksels die op uw potten en pannen passen.

Nederlands


- Gebruik potten en pannen waarvan de diameter aangepast is aan de grootte van de pits (zie de in het gedeelte 'Gebruik' van deze gebruikshandleiding vermelde diameters).
- Schakel de pit enkele minuten voor het einde van de bereiding uit voor gerechten met een vrij lange bereidingstijd.

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y una calidad incuestionable. Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



A Antes de utilizar el aparato

- 52 Consejos para el usuario
 - 53 Instrucciones de seguridad
-

B Descripción del aparato

- 59 Descripción del aparato
 - 60 Descripción técnica
 - 61 Características técnicas
 - 62 Instalación
 - 63 Conexión
 - 64 Antes de usar por primera vez
-

C Utilización del aparato

- 65 Utilización de las zonas de cocción
 - 66 Posiciones del botón de la zona de cocción
 - 66 Utilización del horno eléctrico
 - 68 Placa de cocción
-

D Información práctica

- 69 Limpieza y mantenimiento
- 70 Qué hacer en caso de avería
- 71 Consejos para ahorrar energía

Consejos para el instalador

Este aparato se debe instalar según las reglamentaciones vigentes y debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Consulte el manual antes de instalar y utilizar este aparato.

Acaba de comprar una de nuestras cocinas y le agradecemos su elección.

Esta cocina se ha diseñado, fabricado y probado minuciosamente para poder ofrecerle la máxima satisfacción. Le recomendamos que lea estas instrucciones atentamente. Las instrucciones y recomendaciones le ayudarán a utilizar lo mejor posible su cocina. Esta cocina está destinada únicamente a un uso doméstico y queda excluido cualquier uso profesional. Declinamos toda responsabilidad en caso de daños ocasionados por un uso incorrecto, erróneo o

no compatible con el uso para el cual este aparato ha sido diseñado, es decir, la cocción de alimentos y no, por ejemplo, la calefacción de un local.

Instrucciones de seguridad

Antes de instalar y usar el aparato, lea atentamente todos los consejos de seguridad importantes y las precauciones de utilización.

- Las condiciones de conexión están indicadas en la placa de características.
- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado conforme a las normas vigentes y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado. Lea atentamente este manual antes de su instalación.



¡OBSERVACIÓN IMPORTANTE!

La instalación se debe realizar respetando las instrucciones de este manual. Una instalación incorrecta podría provocar daños a personas, animales y otros bienes. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de no cumplirse con las normas de instalación vigentes.

• Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de conexión incorrecta, la garantía se anulará y el fabricante no podrá considerarse responsable de las consecuencias.

• Retire todos los embalajes antes de utilizar la cocina. Los embalajes deberán desecharse según la separación de residuos.

• Su cocina debe estar perfectamente nivelada y bien colocada sobre sus 4 patas.

• Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar ciertas disposiciones para evitar que el aparato resbale de la base.

• Una cocina, durante su uso, desprende calor y vapor en la habitación en la que se encuentra. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mediante una ventilación natural o una campana eléctrica. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede

lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario). No se deben tapar los orificios de ventilación de la cocina.



¡ADVERTENCIA!

Durante su funcionamiento, las partes accesibles del aparato y el cristal de la puerta del horno se calientan. Mantenga a los niños lejos del aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio! No coloque nada sobre la superficie de cocción ni en el interior del horno.

• Nunca guarde en el horno o cerca de las zonas de cocción, recipientes que contengan gas presurizado, aerosoles, productos y materiales inflamables, como

papel, plástico o tejido, así como objetos y utensilios que contengan materiales inflamables, ya que podrían quemarse.

**¡ADVERTENCIA!**

La cocción sin vigilancia con aceite o materias grasas puede ser peligrosa y provocar un incendio. Nunca intente sofocar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con un trapo ignífugo o una tapadera.

**¡ADVERTENCIA!**

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores (en el interior del horno y en la superficie de cocción). Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- Vigile el aparato cuando esté en funcionamiento para evitar cualquier riesgo de incidente.
- Si el cable de alimentación (no incluido) está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando se les vigile correctamente o se les proporcione las instrucciones relativas al uso del aparato en completa seguridad y comprendan los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento del aparato, excepto si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.

**¡ADVERTENCIA!**

Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Debe desenchufar este aparato antes de la limpieza y el mantenimiento (véase el apartado Limpieza y mantenimiento).
- No use aparatos de limpieza con vapor.
- Los productos electrodomésticos usados no deben desecharse con los residuos domésticos. Para desechar estos aparatos, utilice las instalaciones específicas previstas para ello. Consulte con sus autoridades locales o

su distribuidor para conocer el procedimiento que se debe seguir en materia de reciclaje.

**¡ADVERTENCIA!**

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción diseñados por el fabricante o que éste indique como adecuados en el manual del usuario, o los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no aptos para la cocina puede provocar accidentes.

- La rejilla y la bandeja del horno se deben colocar en posición horizontal y a la altura deseada en los niveles del interior del horno. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja del horno ya

que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.

- Se recomienda cocinar en el horno los alimentos grasos, en recipientes cerrados, para evitar que salpique grasa. Esto evitará los riesgos de formación de manchas amarillas en las partes visibles de la parte delantera de la cocina (que se deben al calor de la grasa). Debe realizarse una limpieza sistemática del horno después de cocinar este tipo de alimentos.

**¡ADVERTENCIA!**

No coloque nunca la bandeja en la parte inferior del horno, ya que el esmalte del horno podría recalentarse y dañarse.

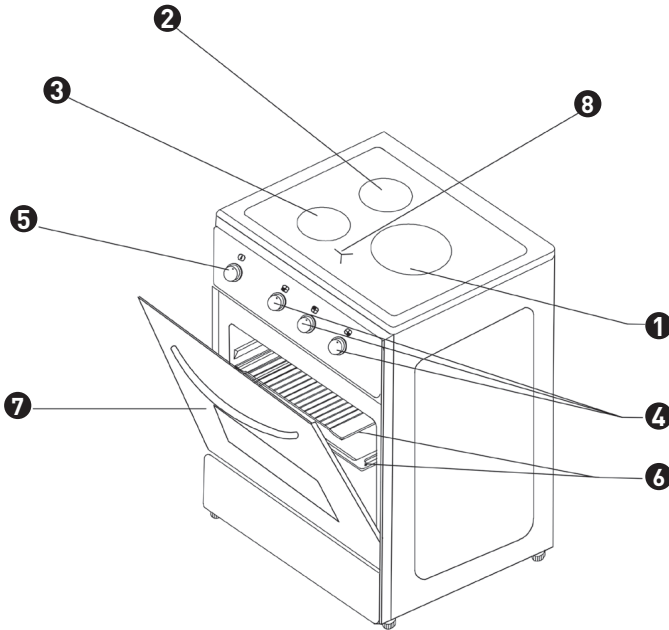
- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014.

- Con el objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor dentro de los 10 minutos después de haber terminado de cocinar. Al efectuar cualquier operación de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes de acuerdo con el manual del usuario.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información relativa al reciclaje, la valorización y la eliminación del aparato al final de la vida útil.

Descripción del aparato



1 Zona de cocción radiante grande

2 Zona de cocción radiante

3 Zona de cocción radiante

4 Botones de zonas de cocción radiantes

5 Botón de selección del horno

6 Rejilla + bandeja

7 Puerta del horno

8 Indicadores luminosos de calor residual

Descripción técnica

Los métodos de medición y cálculo del cuadro a continuación se han aplicado de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (UE) N.º 65/2014 & 66/2014.

INFORMACIÓN SOBRE EL HORNO DE LA COCINA

| | |
|---|---|
| Marca | VALBERG |
| Referencia | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Peso neto | 30,3 kg |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de calor | Eléctrico |
| Volumen | 41 litros |
| Consumo de energía Convección natural (EC) | 0,68 kWh |
| Consumo de energía Convección forzada (EC) | - |
| Índice de eficiencia energética (EEI) | 93,5 |
| Clase energética | A |
| Método de cálculo y de medida | EN60350-1 / Reglamentación (UE) N.º66/2014 |

INFORMACIÓN SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN DE LA COCINA

| | |
|---|---------------------------------|
| Marca | VALBERG |
| Referencia | CV 50 3CM W EUT-CV 50 3CM S EUT |
| Peso neto | 30,3 kg |
| Fuente de energía | Eléctrica |
| Tipo de placa de cocción | Radiante |
| Número de zona/s de cocción | 3 |
| Diámetro de la zona de cocción delantera izquierda | 14,5 cm |

| | |
|---|--|
| Consumo de energía de la zona de cocción delantera izquierda (EC) | 133 Wh/kg |
| Diámetro de la zona de cocción trasera izquierda | 14,5 cm |
| Consumo de energía de la zona de cocción trasera izquierda (EC) | 137 Wh/kg |
| Diámetro de la zona de cocción derecha | 18 cm |
| Consumo de energía de la zona de cocción derecha (EC) | 150 Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC) | 140 Wh/kg |
| Método de medición y cálculo | EN50304 – EN60350 / Reglamentación (UE) N.º66/2014 |

Especificaciones técnicas

MODELO CV 50 3CM W EUT - CV 50 3CM S EUT

Voltaje 220-240 V- / 380-415 3 N~

Potencia total 5950 W

Frecuencia 50/60 Hz

Potencia de las zonas de cocción Zona de cocción normal diám. 145 mm (x 2) 2 x 1200 W

Zona cocción grande diám. 180 mm (x 1) 1 x 1700 W

Horno Termostato 50-240 °C

Potencia de convección natural 1850 W

Instalación



OBSERVACIÓN IMPORTANTE

La instalación debe realizarse según las instrucciones contempladas en este manual. Una instalación incorrecta podría provocar daños a personas, animales y otros bienes. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de no cumplirse con las normas de instalación vigentes.

Desembalaje

Coloque la placa de cocción lo más cerca posible del lugar en el que se va a instalar y desembálela.

Todos los elementos del embalaje deberán desecharse según la separación de residuos. No los deje al alcance de los niños.

Conexión e instalación

Consiste en un aparato de clase 1. Debe montarlo y conectarlo un técnico cualificado respetando las normas vigentes. El incumplimiento de esta regla anulará la garantía y el fabricante no se hará responsable de las consecuencias.

La distancia entre el aparato y las paredes o los muebles adyacentes debe corresponder a lo que se indica a continuación:

- La distancia vertical que separa la cocina de la campana o cualquier otro mueble debe ser igual o superior a 750 mm.
- La distancia entre los laterales de la cocina y las paredes debe ser de al menos 20 mm.
- La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared debe ser de al menos 20 mm.

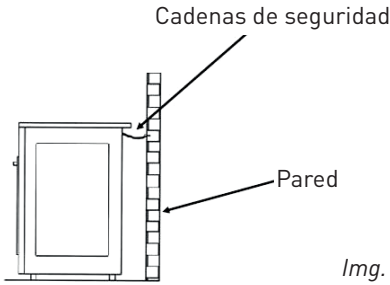
Instrucciones importantes de seguridad



¡ADVERTENCIA!

Esta cocina se debe fijar sólidamente a la pared, mediante dos cadenas de seguridad (situadas en ambos lados en la parte trasera del aparato) con un sistema de fijación adaptado al tipo de pared para evitar cualquier riesgo de vuelco.

El fabricante y el importador declinan cualquier responsabilidad si, no obstante, se produjera un accidente que provoque lesiones o daños debido al incumplimiento de estas instrucciones.



Img. 2

Coloque el aparato lo más cerca posible de la fuente de energía.

Asegúrese de que el voltaje de su fuente de alimentación sea idéntico al que se indica en la placa de características de la cocina.

La cocina debe estar obligatoriamente conectada a tierra según las normas vigentes.



¡ADVERTENCIA!

Se debe integrar un medio de desconexión en las tuberías fijas, de conformidad con las normas de instalación, para permitir un corte omnipolar de la red alimentación.

Conexión

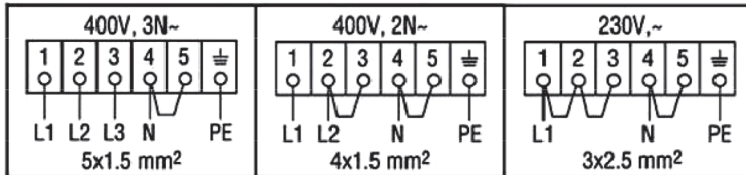
Esquema de conexión / Cables de conexión



¡ADVERTENCIA!

Información únicamente destinada a un técnico cualificado, quien es el único autorizado a proceder a la conexión eléctrica de esta cocina.

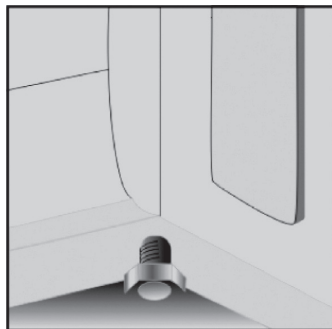
Tipo de cable requerido para la conexión: H05RR-F



Img. 3

Nivelación

Ajuste de las patas: es importante proceder al ajuste de las patas para nivelar la cocina. Ponga la cocina en su lugar, coloque un nivel sobre esta y nivélela mediante las patas situadas bajo la cocina.



Img. 4

Antes de usar por primera vez

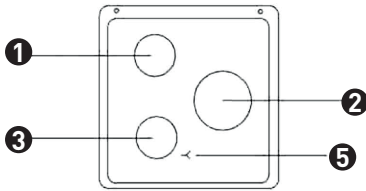
1. Antes de utilizar por primera vez el aparato, asegúrese de haber retirado todos los embalajes. Debe separar de forma clasificada todo el material del embalaje.
2. Los elementos calefactores de su horno están recubiertos de una película protectora que hay que eliminar antes de utilizarlo por primera vez. Es importante ventilar bien la habitación durante este procedimiento para evacuar el humo provocado. Se recomienda encarecidamente respetar el procedimiento siguiente antes de usar el horno por primera vez.

Horno eléctrico: abra la puerta del horno y deje calentar el horno en la posición «Convección natural» a 200 °C durante 20 minutos. Apague el horno y deje que se enfríe.

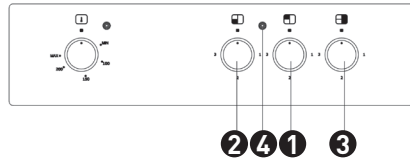
Uso de las zonas de cocción

Su cocina viene equipada con dos tipos de zonas de cocción radiantes. Para obtener un máximo rendimiento de estas, utilice las cacerolas con los siguientes diámetros:

- Zonas de cocción radiantes (1200 W): 14,5 cm
- Zona de cocción radiante grande (1700 W): 18 cm



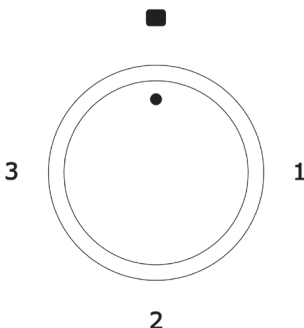
Img. 5



Img. 6

- | | |
|---|--|
| <p>1 Zona de cocción trasera izquierda y su botón</p> <p>2 Zona de cocción radiante grande y su botón</p> <p>3 Zona de cocción radiante izquierda y su botón</p> | <p>4 Indicador luminoso de las zonas de cocción radiantes</p> <p>5 Indicadores luminosos de calor residual</p> |
|---|--|

Botón de la zona de cocción



Img. 7

Para ahorrar energía, use recipientes de dimensión adecuada, el diámetro de las cacerolas debe ser idéntico al diámetro de la zona de cocción.

Antes de colocar los utensilios de cocina en la placa de vitrocerámica, se aconseja limpiar la parte inferior de estos utensilios para evitar rayar el cristal.

Cuando la zona de cocción está encendida, se enciende el indicador rojo (imagen 6, número 4) del panel de control. Este indicador luminoso le permite ver si una zona de cocción se ha quedado encendida por error.

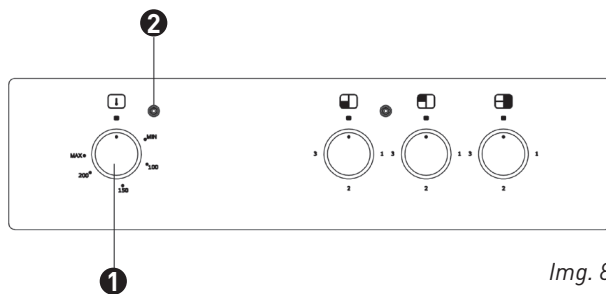
Ponga el botón en la posición de parada después de la cocción. Los indicadores de calor residual (imagen 5, número 5) permanecen encendidos después de haber apagado las zonas de cocción, mientras éstas estén calientes para indicar que no se deben tocar.

Consulte el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» para consultar las recomendaciones sobre la limpieza y mantenimiento de su placa de vitrocerámica.

Posiciones del botón de la zona

| Posición del botón | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Utilización | Cocinar a fuego bajo | Cocinar, freír a fuego medio | Cocinar, freír a fuego alto |

Utilización del horno eléctrico



Img. 8

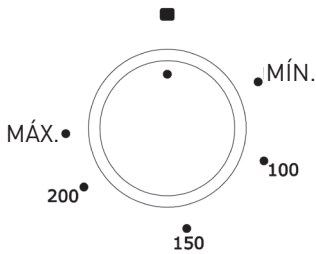
❶ Botón del horno / termostato

❷ Indicador de temperatura del horno

Con el botón del horno/termostato, puede elegir la temperatura deseada. Gire el botón del horno/termostato para calentar el horno. Se enciende el indicador luminoso (imagen 8, número 2) y se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura

deseada. Esta luz se encenderá y se apagará automáticamente cuando el termostato del horno alcance la temperatura seleccionada.

Botón del horno / Termostato



Img. 9

Utilización de la rejilla y la bandeja en el horno: el horno dispone de 3 niveles de altura. La rejilla y la bandeja deben colocarse correctamente de forma horizontal en el nivel deseado. Para un uso óptimo, la bandeja debe utilizarse en los dos niveles inferiores o en el del medio. La rejilla puede utilizarse en los niveles superiores o en el del medio según la cocción deseada. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja del horno, ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.

Consulte la tabla de cocción al final de estas instrucciones, en ella se indican los tiempos y temperaturas de cocción recomendados. Antes de cocinar, precaliente el horno durante unos 10 a 15 minutos (cuando el horno alcance la temperatura, el indicador luminoso se apagará) y coloque los alimentos en el horno. Al finalizar la cocción, vuelva a poner el Botón del horno/termostato en la posición Apagado « • ».



¡ADVERTENCIA!

No coloque nunca la bandeja en la parte inferior del horno, ya que el esmalte del horno podría recalentarse y dañarse.

Tabla de cocción

| ALIMENTOS | CONVECCIÓN NATURAL | | | GRILL | | |
|---------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------|
| | Posición del termostato | Posición de la bandeja (nivel) | Tiempo de cocción | Posición del termostato | Posición de la bandeja (nivel) | Tiempo de cocción |
| Pasteles | 175 | 2 | 25-35 | | | |
| Pastel de frutas | 175 | 2 | 20-25 | | | |
| Tarta de frutas | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Macarrones dulces | 175 | 2 | 20-30 | | | |
| Pan de jengibre | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Pasta | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Bizcocho | 175 | 2 | 30-40 | | | |
| Galletas | 175 | 2 | 15-25 | | | |
| Carne de cordero | 225 | 2 | 25 | máx. | 2-3 | |
| Chuletas de cordero | | | | máx. | 2-3 | |
| Carne de res | Máx. | 2 | 50-60 | | | |
| Costilla de ternera | | | | máx. | 2-3 | |
| Filete de ternera | 225 | 2 | 25 | | | |
| Carne de oveja | 240 | 2 | 25 | | | |
| Buey asado | 225 | 2 | 45 | | | |
| Pollo (entero) | 175-200 | 2 | 30 | | | |
| Pollo (en trozos) | 200 | 2 | 30-45 | | | |
| Pescados | 200 | 2 | 30-40 | | | |
| Pavo | 200 | 2 | 50-60 | | | |
| Macarrones al horno | 210 | 2 | 23-30 | | | |
| Pasta fina | 190 | 2 | 30-40 | | | |

Los valores indicados son solo indicativos. Se deberán adaptar en función de las costumbres y los gustos personales.

Limpeza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Antes de cualquier intervención de limpieza, siempre desenchufe el aparato, interrumpiendo la alimentación a partir del dispositivo de desconexión incorporado en la tubería fija.
- **Limpeza de la placa de vitrocerámica:** en primer lugar, quite las salpicaduras de grasa o comida con una rasqueta para cristal especial para vitrocerámica que puede encontrar disponible en los comercios. Luego, limpie la placa con un producto líquido especial para vitrocerámica (puede encontrar productos especiales para limpiar las superficies de vitrocerámica en la sección de limpieza de las grandes superficies o en tiendas especializadas). Termine de limpiarla pasándole un trapo húmedo y limpio y luego séquela con un trapo seco.
- Si de forma accidental en la placa de cocción se funde aluminio, plástico o cualquier alimento con un alto contenido en azúcar, después de haber apagado el o los quemador/es, debe quitarlos inmediatamente de la zona de cocción caliente con una rasqueta.
- Utilice agua tibia jabonosa, aclare y seque con un paño suave.
- Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos.
- La puerta del horno se puede desmontar para facilitar la limpieza. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volverla a montar, proceda de forma inversa.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que pueden arañar la superficie y romper el vidrio.

¿Qué hacer en caso de avería?

En caso de avería eléctrica, en primer lugar, compruebe que el contador esté activado y que el fusible de protección esté en buen estado. Una vez que haya comprobado esto, llame al servicio postventa de su distribuidor e indíquele la referencia del aparato que se encuentra en la placa de características.



¡ADVERTENCIA!

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

Consejos para ahorrar energía

Utilización del horno

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir la fuente en él.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. El horno está preparado para cocinar sus platos una vez que se apaga el indicador luminoso del termostato.
- No abra la puerta del horno demasiado a menudo durante la cocción.
- Compruebe que la puerta del horno no quede entreabierta durante su uso.
- Puede cocinar varios platos a la vez en el horno.
- Puede cocinar un segundo plato inmediatamente después de haber cocinado un primero. Esto evita tener que volver a precalentar el horno.
- Puede apagar el horno unos minutos antes del final de la cocción.

- Descongele los alimentos congelados sacándolos del congelador con suficiente antelación antes de cocinarlos en el horno.

Uso de la placa de cocción

- Utilice cacerolas y sartenes con una base bien plana y gruesa.
- Limpie cuidadosamente las zonas de cocción y las bases de las cacerolas y sartenes. La suciedad impide que se transfiera correctamente el calor.
- Utilice cacerolas y sartenes con tapa.
- Utilice tapas adaptadas a sus cacerolas o sartenes.


- Utilice cacerolas y sartenes cuyo diámetro se adapte al tamaño de las zonas de cocción (véanse los diámetros indicados en el apartado «Utilización» del presente manual).
- Apague la zona de cocción unos minutos antes de que acabe la cocción para aquellos platos que necesiten mucho tiempo de cocción.

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 su localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

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 que su aparato, tal y como lo señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o su embalaje, bajo ningún concepto debe tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a llevar el aparato a un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITIONS DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat*. 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

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 Turkey