

10

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

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.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

*previa presentación del comprobante de compra.

Cuisinière

Fornuis

Herd

Cocina

950281 - CI 60 4MC W MISC
950282 - CI 60 4MC X MISC

08/2016

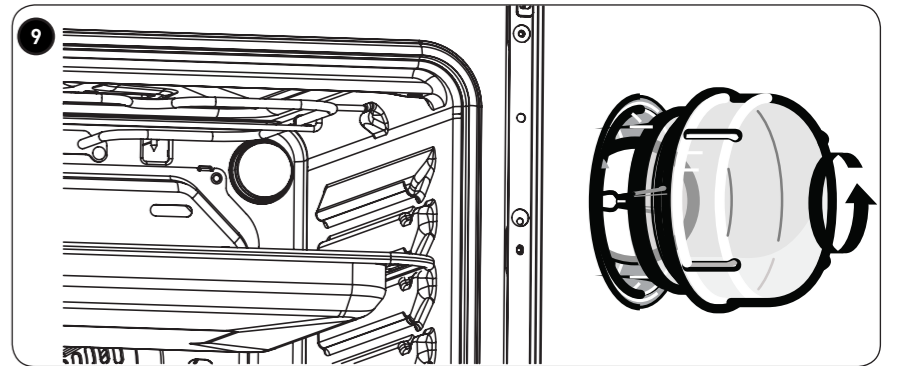
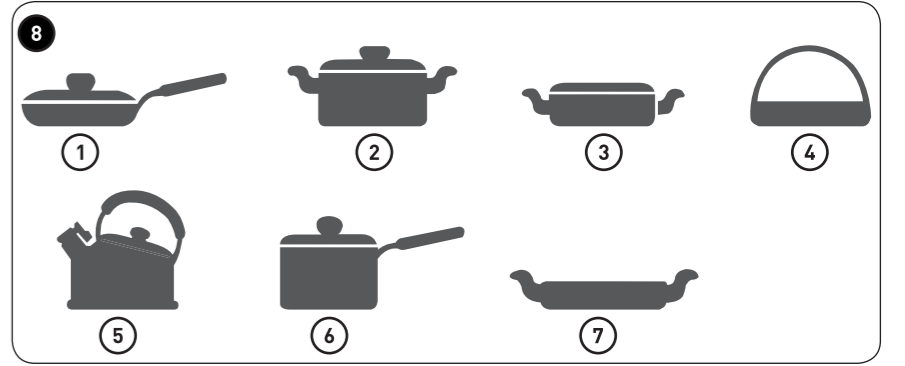
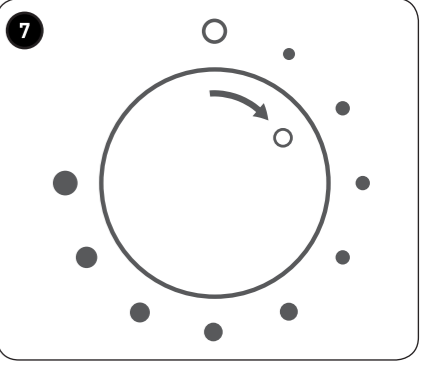
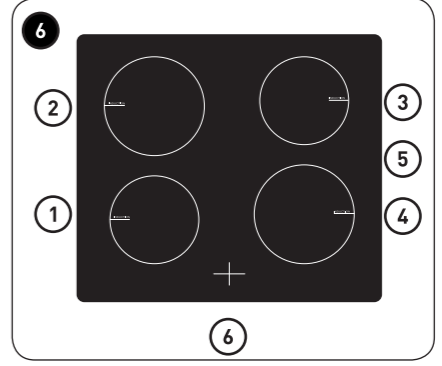
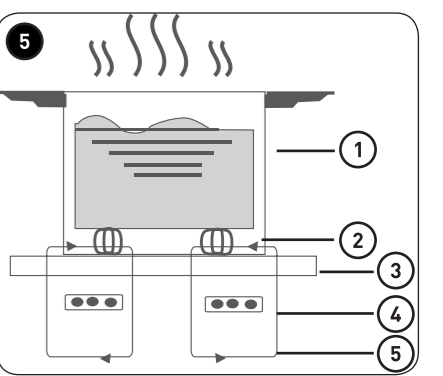
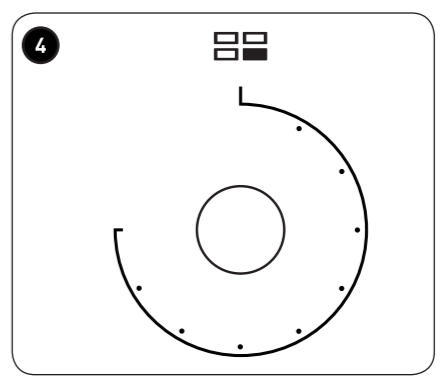
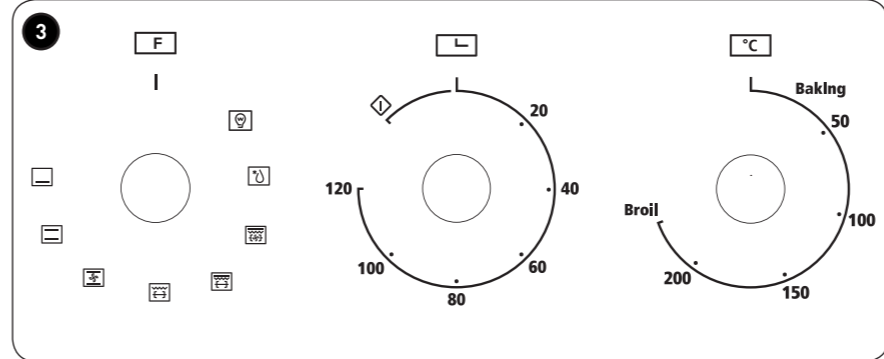
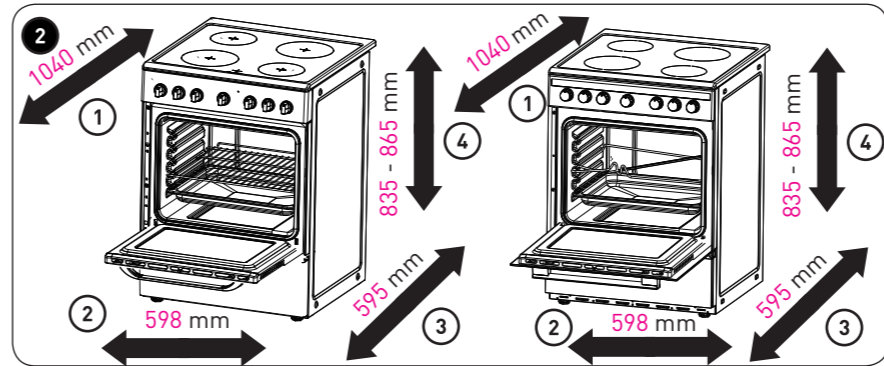
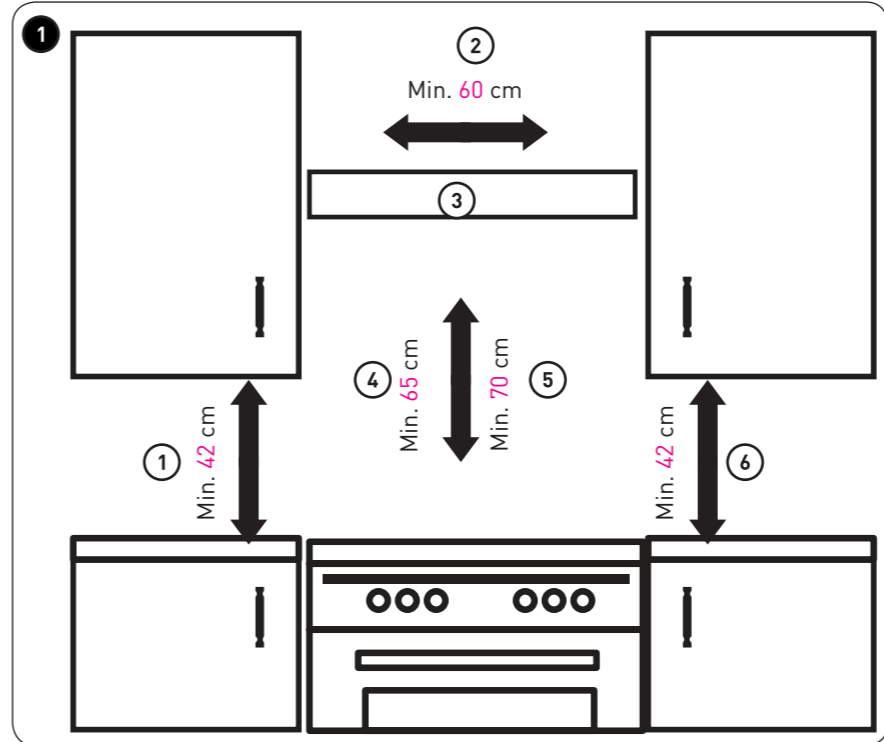
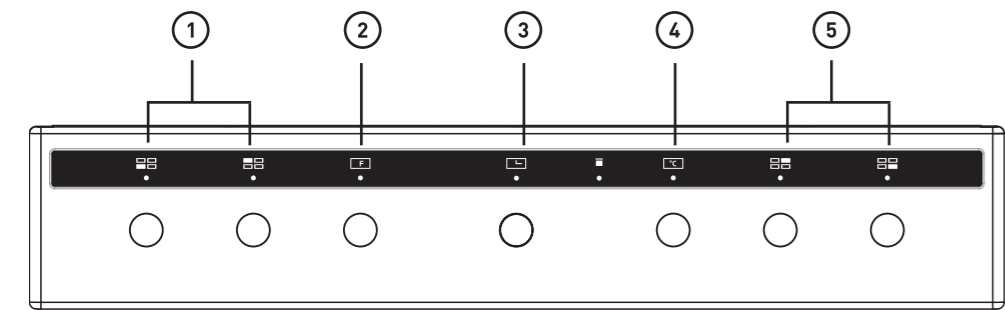
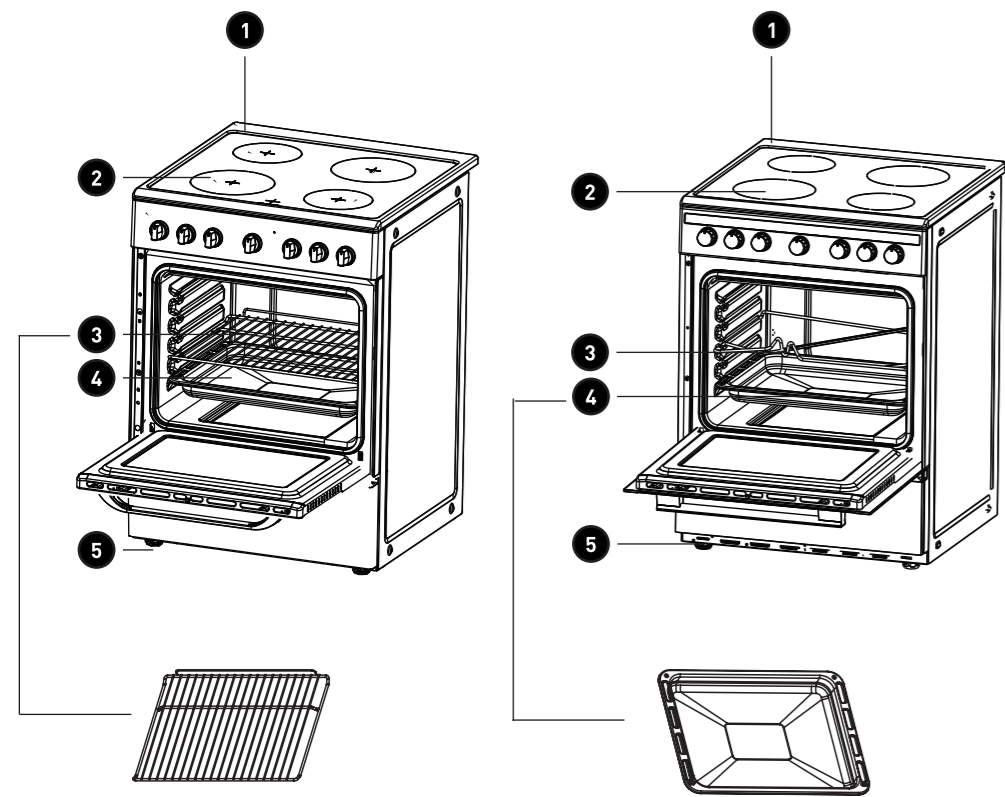
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	18
GEBRAUCHSANLEITUNG	34
INSTRUCCIONES DE USO	56

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL



Made in PRC





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



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

7 Composants
8 Caractéristiques

C

Utilisation de l'appareil

8 Installation
9 Commandes du four
11 Utilisation du four
11 Dispositif de programmation électrique
13 Manuel d'utilisation
15 Économiser de l'énergie

D

Nettoyage et entretien

15 Nettoyage et entretien

E

Mise au rebut

17 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- L'appareil dont vous venez de faire l'acquisition peut être légèrement différent de celui qui est illustré dans le présent manuel. Veuillez vous référer aux informations relatives au modèle en votre possession.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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 ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si

les risques encourus ont été appréhendées.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez

toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Risque d'incendie** : ne conservez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Afin d'éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles dont les fonds sont irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
- Ne jamais utiliser des li-

guides inflammables, notamment de l'alcool ou de l'essence, etc. à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.

- Tout déversement accidentel doit être éliminé du couvercle avant son ouverture. En outre, il convient de laisser refroidir la surface de la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

Instructions d'installation

- **AVERTISSEMENT !** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.
- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

Branchement électrique

- **AVERTISSEMENT !** Risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins **3** mm.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds en cours d'utilisation.
- Il convient de prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient en permanence sous surveillance.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles pourraient être brûlantes lors de l'utilisation.
- Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.
- **AVERTISSEMENT** : afin de prévenir tout risque d'électrocution, veillez à éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule.

En ce qui concerne les informations relatives au remplacement de l'ampoule, à l'installation de l'appareil et des étagères, veuillez consulter le paragraphe ci-après du manuel.

Composants

1 Plaque de cuisson

4 Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

2 Plaques à induction

5 Pieds réglables

3 Grilles métalliques

1 Bouton de réglage de la table de cuisson

4 Bouton de réglage de la température du four

2 Bouton de sélection des fonctions du four

5 Bouton de réglage de la table de cuisson

3 Timer (Minuteur)

Caractéristiques

Marque	VALBERG	
Modèle	950281	950282
Index d'efficacité énergétique	103,7	103,7
Classe d'efficacité énergétique	l A	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode <i>Traditionnel</i>	kWh/cycle 0,93	0,93
Consommation d'énergie avec charge standard et mode <i>Air pulsé</i>	kWh/cycle 0,85	0,85
Nombre de cavités	1	1
Source de chaleur	Électrique	Électrique
Volume	l 65	65
Type de four	Électrique	Électrique
Poids	kg 53	53

Installation

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



ATTENTION

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

Positionnement

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

- Les armoires et placards de cuisine installés à proximité de la cuisinière dont la hauteur dépasse la partie supérieure de la table de cuisson doivent être situés au minimum à 20 cm du rebord de la table de cuisson.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences exposées dans le manuel d'installation des hottes elles-mêmes, et ce dans tous les cas, à une distance minimum de 65 cm.
- Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimum de 42 cm de la table de cuisson.

- En cas d'installation de la cuisinière sous une armoire murale, celle-ci doit être située au minimum à **70 cm** à l'écart de la table de cuisson.

Dimensions du produit :

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

- 1
 - ① Min. **42 cm**
 - ② Min. **60 cm**
 - ③ Hotte de cuisine
 - ④ Min. **65 cm** (avec la hotte)
 - ⑤ Min. **70 cm** (sans la hotte)
 - ⑥ Min. **42 cm**
- 2
 - ① **1 040 mm**
 - ② **598 mm**
 - ③ **595 mm**
 - ④ **835 à 865 mm**

Commandes du four

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

Symbole Fonction



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



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



Grillage double : l'élément intérieur du grill et l'élément supérieur fonctionnent simultanément.

La température peut être définie dans la gamme de **180 à 240 °C**.
Température par défaut : **210 °C**.

Il s'agit d'une fonction en option qui peut fonctionner grâce au moteur de la rôtisserie.



Grillage double : l'élément de chauffage à rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent simultanément.

La température peut être définie dans la gamme de **180 à 240 °C**.
Température par défaut : **210 °C**.

Il s'agit d'une fonction en option qui peut fonctionner grâce au moteur de la rôtisserie.

Symbole Fonction



Grillage par rayonnement : l'élément intérieur du grill s'active et se désactive pour maintenir la température.

La température peut être définie dans la gamme de **180** à **240** °C. Température par défaut : **210** °C.

Il s'agit d'une fonction en option qui peut fonctionner grâce au moteur de la rôtisserie.



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

Remarque : cette fonction est adaptée au grillage ou au rôtissage de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être définie dans la gamme de **50** à **250** °C. Température par défaut : **220** °C.



Cuisson à convection : les éléments de chauffage inférieur et supérieur fonctionnent simultanément pour offrir une cuisson à convection.

La température peut être définie dans la gamme de **50** à **250** °C. Température par défaut : **220** °C.

Il s'agit d'une fonction en option qui peut fonctionner grâce au moteur de la rôtisserie.

Symbole Fonction



Chauffage de la sole : un élément caché dans la sole du four produit un chauffage plus concentré sur la base des aliments sans les dorer. Ce chauffage est idéal pour les plats à cuisson lente, notamment plats mijotés, ragoûts, pâtisseries et pizzas, où une base croustillante est souhaitée.

La température peut être définie dans la gamme de **60** à **120** °C. Température par défaut : **60** °C.

Utilisation du four



ATTENTION

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

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



Remarque : le four ne doit en aucun cas être recouverte de feuille d'aluminium. Évitez de placer des plaques de cuisson, des plats directement dans le four ou sur la base du four, car cela peut entraîner une surchauffe et des dommages.

Manuel d'utilisation

Utilisation du bouton

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

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

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

Principe de fonctionnement

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

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

Sécurité

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

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

Détection de petits éléments ou d'éléments non magnétiques

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

Arrêt automatique

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

Temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance

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



ATTENTION

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

Schéma de la table de cuisson à induction

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

Préparation avant utilisation

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

Mode d'emploi

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

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

Puissance maximale des zones de cuisson

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

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

Vous pouvez avoir différents récipients de cuisson

- Cette table de cuisson à induction peut identifier divers récipients de cuisson que vous pouvez tester avec l'une des méthodes suivantes :

- Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. En cas de clignotement de l'indicateur « U », le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson à induction.
- Tenez un aimant contre le récipient. Si l'aimant est attiré vers le récipient, celui-ci est adapté pour être utilisée avec la table de cuisson à induction.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le niveau de température.
- Ne pas ouvrir la porte du four en cours de cuisson.



Remarque : le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique. Il doit avoir un fond plat avec un diamètre supérieur à 12 cm.

Remplacement de l'ampoule du four

- Mettez le four hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
- 9 Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (remarque : cela peut être dur) puis remplacez la lampe halogène par une neuve.
- Remettez en place le couvercle.

Économiser de l'énergie

- En cours d'utilisation de cuisinières électriques, il est nécessaire d'utiliser des casseroles ayant des fonds plats.
- Choisissez un ustensile ayant des dimensions appropriées.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse afin de diminuer le temps de cuisson.

Nettoyage et entretien

Conseils de nettoyage

- Patientez jusqu'au refroidissement du four avant d'en retirer les tablettes en treillis métallique. Lavez-les séparément dans de l'eau tiède savonneuse, puis séchez-les convenablement.
- Lavez l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Laissez la porte ouverte jusqu'au séchage complet de l'intérieur avant d'y replacer les tablettes en treillis métallique.
- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après rôtissage ou grillage. Cette précaution empêche la combustion des débris alimentaires déversés ou projetés et que ceux-ci deviennent difficiles à éliminer.

- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, car cela risque d'éliminer l'émail, ce qui affectera l'efficacité de votre four.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la paroi en verre de la porte du four. Cela risque d'en rayer la surface et d'entraîner le bris de la paroi en verre.

Nettoyage de l'extérieur du four

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

nettoyants pour acier inoxydable disponibles sur le marché, évitez de nettoyer les inscriptions ou symboles éventuels, car ceux-ci risquent d'être endommagés.

Retrait de la porte pour un nettoyage plus facile

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

10 ① Loquet

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.




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

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 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 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.

Bedankt!

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A

**Alvorens het
apparaat**

20 Veiligheidsinstructies

B

**Overzicht van
het apparaat**

23 Onderdelen
24 Specificaties

C

**Het apparaat
gebruiken**

24 Installatie
25 Bedieningsknoppen voor oven
27 De oven gebruiken
27 Elektronische programmering
29 Gebruiksaanwijzing
31 Energiebesparing

D

**Reiniging en
onderhoud**

31 Reiniging en onderhoud

E

Verwijdering

33 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

- Het apparaat dat u hebt gekocht kan lichtjes afwijken van wat in deze handleiding is afgebeeld. Raadpleeg de informatie die voor uw model geldt.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- Houd het verpakkingsma-

teriaal niet binnen het bereik van kinderen.

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens de werking en het afkoelen. De toegankelijke delen zijn warm.
- Als het apparaat van een kinderslotsysteem is voorzien, bevelen we aan om het te activeren.
- Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt van het apparaat wanneer er geen toezicht op is.

Algemene veiligheid

- Het installeren van het apparaat en het vervangen van het snoer mag alleen door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd.
- De binnenkant van het apparaat wordt tijdens de werking warm. Raak de verwarmingselementen binnenin het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u accessoires of schalen in de warme oven plaatst of

uithaalt.

- Ontkoppel de elektrische voeding voordat u onderhoud op het apparaat uitvoert.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de voeding voordat u een lamp vervangt om risico op elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur te reinigen, deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot glasbreuk kan leiden.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- **Brandgevaar:** plaats geen items gedurende een lange periode op de kookzones.
- Om ongewenst gemors te vermijden, gebruik geen kookgerei met een ongelijkmatige of vervormde bodem op de branders of de elektrische platen.
- Gebruik nooit brandbare

vloeistoffen zoals alcohol of benzine, etc. in de buurt van het apparaat wanneer in werking.

- Verwijder gemors van het deksel voordat u het opent en zorg dat de kookplaat volledig is afgekoeld voordat u het deksel sluit.

Installatie-instructies

- **WAARSCHUWING!** Het installeren van het apparaat mag alleen door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Installeer of sluit het apparaat niet aan als schade wordt waargenomen.
- Volg de installatie-instructies die met het apparaat zijn meegeleverd strikt op.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst, het is zwaar. Draag altijd werkhandschoenen.
- Trek het apparaat nooit via het handvat.
- Respecteer de minimale afstanden tussen het apparaat en andere apparaten of voorwerpen.

Elektrische koppeling

- **WAARSCHUWING!** Brand- of elektrocutiegevaar.
- De elektrische aansluitingen moeten door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd.
- LDit apparaat moet op de aarding worden aangesloten.
- Controleer of de elektrische gegevens die op het typeplaatje zijn vermeld overeenstemmen met deze van uw elektriciteitsnet. Als dit niet het geval is, neem contact op met een electricien.
- Maak altijd gebruik van een juist geïnstalleerd veiligheidsstopcontact.
- Maak geen gebruik van adapters, verdeelstekkers of verlengsnoeren.
- Zorg dat de stekker en het snoer niet worden beschadigd. Het vervangen van het snoer mag alleen door ons servicecentrum worden uitgevoerd.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de ovendeur of in de buurt komt van de ovendeur, in het bijzonder wanneer deze warm is.
- De beveiliging tegen schokken van de geïsoleerde delen die onder stroom staan moet op een dergelijke manier zijn bevestigd zodat het niet mogelijk is om deze zonder gereedschap te verwijderen.
- Steek de stekker pas in het stopcontact eenmaal het apparaat is geïnstalleerd. Zorg dat het gebruikte stopcontact na installatie van het apparaat eenvoudig bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, sluit geen snoer aan.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, gebruik altijd de stekker.
- Gebruik alleen gepaste isolatiesystemen: stroomonderbrekers, zekering (in te draaien zekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactoren.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een ontkoppelingsmechanisme over alle polen. Het ontkoppelingsmechanisme moet tevens een contactopening van minstens 3 mm hebben.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden heet tijdens gebruik.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Het apparaat wordt heet als het gebruikt wordt. Raak de verwarmingselementen binnenin de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen

heet worden als het apparaat gebruikt wordt.

- Houd jonge kinderen uit de buurt.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uit is gezet voordat u de lamp vervangt om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Raadpleeg wat betreft het vervangen van de lamp en installatie van het apparaat en de schappen onderstaande paragraaf van de handleiding.

Onderdelen

1 Kookplaat

4 Lekbak of bakplaat

2 Inductiekookplaten

5 Stelvoetjes

3 Rooster

1 Regelknoppen voor kookplaat

4 Instelknop voor oventemperatuur

2 Ovenfunctieknop

5 Regelknoppen voor kookplaat

3 Timer

Specificaties

Merk	VALBERG	
Model	950281	950282
Energie-efficiëntie-index	103,7	103,7
Energie-efficiëntieklasse	l A	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	kWh/cyclus 0,93	0,93
Energieverbruik bij standaard lading en in de heteluchtstand	kWh/cyclus 0,85	0,85
Aantal ovenruimten	1	1
Warmtebron	Elektrisch	Elektrisch
Volume	l 65	65
Type oven	Elektrisch	Elektrisch
Gewicht	kg 53	53

Installatie

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



OPGELET

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

Plaatsbepaling

Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft. Voor een juiste installatie van het fornuis,

houd rekening met de volgende voorzorgsmaatregelen:

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

Productafmetingen

De uitsnijding voor het meubel moet de volgende afmetingen hebben.

- 1 ① Min. 42 cm
 - ② Min. 60 cm
 - ③ Dampkap
 - ④ Min. 65 cm (met dampkap)
 - ⑤ Min. 70 cm (zonder dampkap)
 - ⑥ Min. 42 cm
- 2 ① 1040 mm
 - ② 598 mm
 - ③ 595 mm
 - ④ 835 tot 865 mm

Bedieningsknoppen voor oven

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

Symbol Functie



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



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



Dubbele grill: Het interne grillelement en het bovenste element zijn ingeschakeld.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240 °C. De standaard temperatuur is 210 °C.

Dit is een optionele functie die samen met de roosterspitmotor kan worden gebruikt.



Dubbele grill: Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240 °C. De standaard temperatuur is 210 °C.

Dit is een optionele functie die samen met de roosterspitmotor kan worden gebruikt.

Symbool	Functie
---------	---------

**Grillen met warmtestraling:**

Het binnenste grillelement wordt afwisselend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te handhaven.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen **180** en **240** °C. De standaard temperatuur is **210** °C.

Dit is een optionele functie die samen met de roosterspitmotor kan worden gebruikt.



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

Opmerking: Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees aan een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld tussen **50** en **250** °C.

De standaard temperatuur is **220** °C.



Conventioneel koken: Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen **50** en **250** °C. De standaard temperatuur is **220** °C.

Dit is een optionele functie die samen met de roosterspitmotor kan worden gebruikt.

Symbool	Functie
---------	---------

**Verwarming aan de onderkant:**

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

De temperatuur kan worden ingesteld tussen **60** to **120** °C. De standaard temperatuur is **60** °C.

De oven gebruiken



OPGELET

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

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



Opmerking: Bedek de oven in geen enkel geval met aluminiumfolie, plaats geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven om oververhitting en schade te vermijden.

Gebruiksaanwijzingen

De knop gebruiken

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

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

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

Werkingsprincipe

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

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

Veiligheid

De kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Beveiliging tegen

oververhitting. Een sensor houdt toezicht op de temperatuur in de kookzones. Zodra de temperatuur een veilig niveau overschrijdt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Detectie van kleine of niet magnetische items

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

Automatische uitschakeling

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

Standaard werkingstijden voor de verschillende vermogenniveaus

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



OPGELET

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

Weergave van de inductiekookplaat

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

Voor ingebruikname

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

Gebruikswijze

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

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

Maximum vermogen van kookzones

Verwarmings-zone	Maximum vermogen
1	1500 W
2	2000 W
3	1500 W
4	2000 W

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

U kunt verschillende soorten kookgerei gebruiken

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



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

De ovenlamp vervangen

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

Energiebesparing

- Gebruik alleen een sauspan met een vlakke bodem op elektrische kookplaten.
- Kies kookgerei van een gepaste grootte.
- Gebruik een deksel voor kortere kooktijden.
- Gebruik zo weinig mogelijk vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Eenmaal de vloeistof aan de kook is gebracht, verlaag de temperatuurinstelling.
- Open de oven deur tijdens het kookproces niet te vaak.

Reiniging en onderhoud

Schoonmaaktips

- Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u de roosters uithaalt. Was ze vervolgens in een warm sopje en veeg ze grondig droog.
- Reinig de binnenkant van de oven met warm zeepwater en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.
- Laat de deur open totdat de binnenkant volledig droog is voordat u de roosters opnieuw inbrengt.
- Reinig de oven na elk gebruik, in het bijzonder na het roosteren of grillen, om het aanbranden van gemors of etensresten die moeilijk te verwijderen zijn te vermijden.
- Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een schuursponsje om schade aan het email en mindere kookprestaties te vermijden.

- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.

De buitenkant van de oven reinigen

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

De deur afhalen voor een eenvoudige reiniging

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

10 ① Grendel

Afdanken van uw oude machine

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 recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke 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 is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

36 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

39 Beschreibung des Geräts

40 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

40 Installation

41 Steuerelemente des Ofens

43 Verwenden des Ofens

43 Elektronische Programmierung

45 Bedienung

47 Energiespartipps

D

Reinigung und Pflege

47 Reinigung und Pflege

E

Entsorgung

49 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

- Das von Ihnen erworbene Gerät kann von den Abbildungen dieser Anleitung abweichen. Bitte beachten Sie die Informationen zu Ihrem Modell.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Verpackungs-

materialien nicht in Reichweite von Kindern.

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es auskühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
- Wenn das Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir Ihnen, diese zu aktivieren.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Unbeaufsichtigte Kinder unter 3 Jahren müssen unbedingt vom Gerät ferngehalten werden.

Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und das Ersetzen des Kabels dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann geschehen.
- Das Innere des Gerätes wird heiß, wenn es in Betrieb ist. Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren. Zum Entnehmen oder Platzieren des Ofenzubehörs oder der Bleche stets Ofenhandschuhe verwenden.
- Vor jeder Wartung stets die Stromversorgung trennen.

- Vor dem Ersetzen der Beleuchtung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netzstrom getrennt ist, um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden, um den Backofen zu reinigen.
- Keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Glastür verwenden, weil sie die Oberfläche zerkratzen können, was das Glas zersplittern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gefahr von Feuer: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Oberflächen des Herdes.
- Um Überlaufen zu vermeiden, verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen oder verformten Böden auf den Brennern oder auf den elektrischen Herdplatten.
- Verwenden Sie niemals

brennbare Flüssigkeiten wie Alkohol oder Benzin usw. in der Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

- Übergelaufenes sollte vor dem Öffnen vom Deckel entfernt werden. Lassen Sie die Oberfläche des Kochfeldes vor dem Schließen des Deckels abkühlen.

Installation

- **WARNUNG!** Die Installation des Geräts darf nur durch einen qualifizierten Fachmann erfolgen.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Kein beschädigtes Gerät installieren und an das Stromnetz anschließen.
- Befolgen Sie die Installationsanleitungen sorgfältig.
- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Stets Schutzhandschuhe tragen.
- Den Ofen niemals am Griff ziehen.
- Beachten Sie den erforderlichen Mindestabstand zu anderen Geräten und Komponenten.

Stromanschluss

- **WARNUNG!** Feuer- oder Stromschlaggefahr!
- Sämtliche elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Überprüfen Sie, ob die elektrischen Daten auf dem Typenschild Ihrem Stromnetz entsprechen. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Keine Multi-Adapter oder Verlängerungskabel verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Netzstecker oder Netzkabel nicht beschädigt werden. Der Austausch des Geräte-Netzkabels muss durch unseren Kundendienst durchgeführt werden.
- Vermeiden Sie jeden Kontakt des Netzkabels mit der Gerätetür oder jeden Kabeldurchgang in deren Nähe, insbesondere, wenn die Tür heiß ist.
- Die Schutzabdeckung gegen Stöße der isolierten

und spannungsführenden Teile sind auf solche Art und Weise zu befestigen, dass sie nicht ohne Werkzeug abnehmbar sind.

- Den Netzstecker erst nach Abschluss der Installation an die Steckdose anschließen. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker zugänglich ist, nachdem das Gerät installiert ist.
- Das Netzkabel auf keinen Fall anschließen, falls die Steckdose lose sein sollte.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker auszuziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Isolationssysteme: Geräteschutzschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus der Halterung entfernt werden), FI-Schalter und Schütze.
- Die Elektroinstallation muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet werden. Die Trennvorrichtung muss einen Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm aufweisen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugängliche Teile erhitzen sich während des Gebrauchs.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Ofens zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Gebrauch heiß werden.
- Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, das Gerät auszuschalten, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu verhindern.

Für Informationen zum Ersatz der Lampe, der Montage des Gerätes und des Regals, lesen Sie die folgenden Abschnitte der Anleitung.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1 Kochfeld | 4 Auffangwanne oder Backblech |
| 2 Induktions-Kochplatten | 5 Verstellbare Füße |
| 3 Gitterrost | |

- | | |
|---|---|
| 1 Steuerungsregler des Kochfeldes | 4 Drehregler für die Einstellung der Ofentemperatur |
| 2 Drehregler für die Funktion des Ofens | 5 Steuerungsregler des Kochfeldes |
| 3 Timer | |

Technische Spezifikationen

Marke	VALBERG	
Modell	950281	950282
Energieeffizienzindex	103,7	103,7
Energieeffizienzklasse	l A	A
Energieverbrauch mit Standardbelastung und traditionellem Betriebsmodus	kWh/Zyklus 0,93	0,93
Energieverbrauch mit Standardbelastung und Umluft-Modus	kWh/Zyklus 0,85	0,85
Anzahl der Garräume	1	1
Wärmequelle	Elektrisch	Elektrisch
Volumen	l 65	65
Ofentyp	Elektrisch	Elektrisch
Gewicht	kg 53	53

Installation

Die folgenden Anleitungen sollten von einem qualifizierten Techniker gelesen werden, um zu gewährleisten, dass das Gerät korrekt und den geltenden Vorschriften entsprechend installiert, reguliert und gewartet ist.



ACHTUNG

Trennen Sie den Herd vom Stromnetz, bevor Sie eine Anpassung, Wartung, Reparatur etc. vornehmen.

Aufstellung

Das Gerät kann neben Möbeln aufgestellt werden, die nicht höher als die Oberfläche

des Kochfeldes sind. Für die korrekte Installation des Herdes müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Neben dem Herd aufgestellte Küchenschränke, die höher als die Oberfläche des Kochfeldes sind, müssen mindestens **20** cm von der Kante des Kochfeldes entfernt sein.
- Abzugshauben müssen entsprechend den Vorschriften in der Installationsanleitung für die Hauben selbst und jedenfalls in einem Mindestabstand von **65** cm installiert werden.
- Platzieren Sie an die Abzugshaube angrenzende Wandschränke in einer Mindesthöhe von **42** cm über dem Kochfeld.
- Sollte der Herd neben einem Wandschrank installiert werden, sollte sich dieser zumindest **70** cm vom Kochfeld entfernt befinden.

Abmessungen des Produktes

Der Ausschnitt für den Schrank des Herdes sollte die folgenden Abmessungen haben.

- 1
 - ① Min. 42 cm
 - ② Min. 60 cm
 - ③ Abzugshaube
 - ④ Min. 65 cm (mit Abzugshaube)
 - ⑤ Min. 70 cm (ohne Abzugshaube)
 - ⑥ Min. 42 cm
- 2
 - ① 1040 mm
 - ② 598 mm
 - ③ 595 mm
 - ④ 835 bis 865 mm

Steuerelemente des Ofens

- 3 Um eine Ofenfunktion zu verwenden, wählen Sie zuerst die Funktion mit dem linken Regler und stellen Sie danach die Temperatur der Funktion mit dem rechten Regler ein. Den Timer stellen Sie in der Mitte ein. Die Leuchtanzeige leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet der Thermostat das Heizelement aus und die Leuchtanzeige erlischt. Wenn die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, wird das Heizelement wieder eingeschaltet und die Leuchtanzeige leuchtet erneut.

Symbol Funktion

Backofenlampe: Ermöglicht es dem Benutzer, den Fortschritt des Kochens zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen.



Defrost: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost (ohne die Verwendung von Wärme). Dies ist eine sanfte, aber schnelle Art, das Auftauen fertiger oder gefüllter Gerichte zu beschleunigen.



Doppelter Grill: Das innere Grillelement und das obere Heizelement sind in Betrieb.

Die Temperatur kann von 180 bis 240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.

Dies ist eine optionale Funktion, die mit dem Drehspieß-Motor betrieben werden kann.



Doppelter Grill: Die Strahlungsheizung und das obere Heizelement sind in Betrieb.

Die Temperatur kann von 180 bis 240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.

Dies ist eine optionale Funktion, die mit dem Drehspieß-Motor betrieben werden kann.

Symbol Funktion



Strahlender Grill: Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur beizubehalten.

Die Temperatur kann von **180** bis **240** °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt **210** °C.

Dies ist eine optionale Funktion, die mit dem Drehspeiß-Motor betrieben werden kann.



Konvektion mit Ventilator: Die Kombination des Lüftungs- und Heizelements liefern eine gleichmäßigere Wärme, wodurch **30** bis **40** % Energie gespart wird. Gerichte sind an der Außenseite leicht gebräunt und im Inneren immer noch saftig.

Hinweis: Diese Funktion ist für das Grillen oder Rösten großer Stücke Fleisch bei höherer Temperatur geeignet. Die Temperatur kann von **50** bis **250** °C eingestellt werden.

Die voreingestellte Temperatur beträgt **220** °C.



Konventionelles Kochen: Das obere und untere Heizelement sind gemeinsam in Betrieb, um konventionelles Kochen zu ermöglichen.

Die Temperatur kann von **50** bis **250** °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt **220** °C.

Dies ist eine optionale Funktion, die mit dem Drehspeiß-Motor betrieben werden kann.

Symbol Funktion



Unterhitze: Ein verborgenes Element im Boden des Ofens bietet eine konzentriertere Wärme, um die Unterseite der Lebensmittel zu erwärmen, ohne sie zu bräunen. Dies ist ideal für das langsame Kochen von Gerichten wie Aufläufen, Eintöpfen, Kuchen und Pizzen, bei denen ein knuspriger Boden gewünscht ist.

Die Temperatur kann von **60** bis **120** °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt **60** °C.

Verwenden des Ofens



ACHTUNG

Wenn Sie Ihren Ofen erstmals in Betrieb nehmen, können Gerüche aus den Isoliermaterialien und den Heizelementen entstehen. Aus diesem Grund schalten Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme für 45 Minuten bei maximaler Temperatur ein.

- 1 Wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- 2 Bevor Sie Lebensmittel in den Ofen stellen, müssen Sie den Ofen eventuell 10 Minuten lang vorheizen.
- 3 Die rote Temperatur-Kontrollleuchte schaltet sich aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- 4 Um den Ofen auszuschalten, schalten Sie den Funktionsregler auf Position 0.



Hinweis: Der Ofen darf unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie ausgelegt werden. Stellen Sie kein Geschirr oder Backbleche direkt auf den Boden des Ofens, da es zu Überhitzung und zu Beschädigungen kommen kann.

Bedienung

Verwenden des Drehreglers

Das Induktions-Kochfeld ist mit seinen elektromagnetischen Kochzonen und computergesteuerten Bedienelementen und Multifunktionen für alle Arten des Kochens geeignet und somit die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das mit speziell importierten Materialien hergestellte Induktions-Kochfeld ist äußerst benutzerfreundlich, robust und sicher.

- 4 Ihr Kochfeld hat 4 Elemente. Jeder Drehregler hat ein Symbol, das anzeigt, welches Element er steuert. Das Kochfeld ist für den Betrieb auf 9 unterschiedlichen Stufen ausgelegt.

Arbeitsweise

Das Induktions-Kochfeld enthält eine Spule, eine Wärmeplatte aus ferromagnetischem Material und ein Kontrollsystem. Elektrischer Strom erzeugt ein starkes Magnetfeld in der Spule. Dadurch entsteht eine große Anzahl von Wirbeln, die ihrerseits Wärme erzeugen, die dann über das Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird.

- 5
 - 1 Pfanne
 - 2 Magnetischer Kreis
 - 3 Glaskeramik-Platte
 - 4 Induktionsspule
 - 5 Induzierte Strömungen

Sicherheit

Das Kochfeld wurde speziell für den Haushalt entwickelt.

Schutz vor Überhitzung: Ein Sensor überwacht die Temperatur der Kochfelder. Wenn die Temperatur einen sicheren Schwellenwert übersteigt, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Erkennung kleiner oder nicht-magnetischer Gegenstände

Wenn eine nach Größe ungeeignete oder nicht-magnetische Pfanne (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld verbleibt, wechselt das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Induktions-Kochfeld 1 weitere Minute lang ab.

Automatisches Abschalten

Das automatische Abschalten ist eine Schutzfunktion des Induktions-Kochfeldes. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, ein Kochfeld abzuschalten

Voreingestellte Zeiten für unterschiedliche Leistungsstufen

Leistungsstufe	Die Heizzone schaltet sich automatisch aus nach
1 bis 3	8 Stunden
4 bis 6	4 Stunden
7 bis 9	2 Stunden



ACHTUNG

Personen mit Herzschrittmachern sollten einen Arzt konsultieren, bevor sie die Induktions-Kochplatte verwenden.

Schematische Abbildung des Induktions-Kochfeldes

- 6 ① 1500 W-Zone
- ② 2000 W-Zone
- ③ 1500 W-Zone
- ④ 2000 W-Zone
- ⑤ Glasplatte
- ④ Anzeige

Vorbereitung vor dem Einsatz

Wenn der Strom eingeschaltet ist, klingt der Summer einmal und alle Indikatoren leuchten 1 Sekunde und erlöschen dann. Das Kochfeld ist nun im Standby-Modus. Stellen Sie eine Pfanne in die Mitte des Kochfeldes.

Bedienungsanleitungen

- 7 Schalten Sie den Drehregler zuerst auf die Position **OFF** und wählen Sie danach die Leistungsstufe aus, indem Sie den Drehregler für die entsprechenden Induktionszone drehen.

Wenn Sie den Drehregler auf die Position **OFF** schalten, kehrt die Einstellung der Leistung auf **0** zurück.

Maximale Leistung der Kochfelder

Heizzone	Maximale Leistung
1	1500 W
2	2000 W
3	1500 W
4	2000 W

8 ① Bratpfanne aus Eisen

② Topf aus Edelstahl

③ Pfanne aus Eisen

④ Wasserkocher aus Eisen

⑤ Wasserkocher aus Emaille-Edelstahl

⑥ Kochgerät aus Emaille

⑦ Platte aus Eisen

Sie können eine Vielzahl unterschiedlicher Kochgeräte verwenden

- Dieses Induktions-Kochfeld erkennt eine Vielzahl von Kochgeräten, die Sie auf eine der folgenden Methoden testen können:
- Stellen Sie das Gefäß auf das Kochfeld. Wenn das entsprechende Kochfeld eine Leistungsstufe anzeigt, dann ist das Gefäß geeignet. Wenn „U“ blinkt, dann ist das Gefäß nicht für die Verwendung am Induktions-Kochfeld geeignet.
- Halten Sie einen Magneten an das Gefäß. Wenn der Magnet vom Gerät angezogen wird, ist es für die Verwendung am Induktions-Kochfeld geeignet.



Hinweis: Der Boden des Geschirrs muss magnetisches Material enthalten. Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser von mehr als 12 cm aufweisen.

Austausch des Ofenlichts

- Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Achten Sie darauf, dass die inneren Teile kalt sind, bevor Sie diese berühren.

- 9
- Entfernen Sie die Leuchtenabdeckung, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen (sie sitzt eventuell etwas fest) und ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine neue.

- Setzen Sie die Abdeckung wieder auf.

Energiespartipps

- Bei Verwendung der elektrischen Kochplatten ist es erforderlich, Töpfe mit ebenen Böden zu verwenden.
- Wählen Sie ein Kochgeschirr in passender Größe.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Wenn eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Ofentür sollte während des Kochvorgangs nicht geöffnet werden.

Reinigung und Pflege

Tipps zur Reinigung

- Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie die Gitterroste entfernen. Waschen Sie diese getrennt in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Waschen Sie das Innere des Ofens mit heißem Seifenwasser und wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie die Tür offen, bis der Innenraum getrocknet ist, bevor Sie die Gitterroste wieder einsetzen.
- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Dadurch verhindern Sie, dass verschüttete/abgespritzte Lebensmittelreste anbrennen und nur noch schwierig zu entfernen sind.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um das Innere des Ofens zu reinigen, da diese die Emaille entfernen können, was die Effizienz Ihres Ofens beeinflusst.
- Verwenden Sie keine harten, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallkratzer, um die Glastür des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Sprüngen im Glas führen kann.

Reinigung der Außenseite des Ofens

- Wischen Sie regelmäßig mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmitteln über das Bedienfeld, die Ofentür und die Seiten des Ofens, da verschüttete Flüssigkeiten die Emaille beschädigen können.
- Waschen Sie emaillierte oder mit Chrom überzogene Teile des Ofens mit warmem Seifenwasser oder mit nicht-scheuernden Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, um Oberflächen aus Emaille,

Chrom oder Edelstahl zu reinigen.

- Bei der Verwendung von handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsmitteln vermeiden Sie das Reinigen von Schriften oder Symbolen, da diese beschädigt werden können.

Reinigung der Außenseite des Ofens

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Das Türscharnier hat einen kleinen Riegel. Heben Sie die Riegel der beiden Scharniere.
- Heben Sie die Tür leicht an, als ob Sie sie schließen würden. Halten Sie die Tür mit beiden Händen fest und ziehen Sie sie vom Ofen weg.
- Um die Tür wieder einzusetzen, halten Sie die Tür in offener Position. Schieben Sie die Riegel in den beiden Scharnieren wieder in ihre Ausgangsstellung. Öffnen und schließen Sie die Tür, um sicherzustellen, dass sie korrekt eingesetzt wurde.

10 ① Riegel

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol



gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Muchas gracias!

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

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A**Antes de empezar**

52 Indicaciones de seguridad

B**Descripción del dispositivo**

55 Lista de partes
56 Especificaciones técnicas

C**Uso del dispositivo**

56 Instalación
57 Controles del horno
59 Uso del horno
59 Programador eléctrico
61 Instrucciones de uso
63 Ahorro de energía

D**Mantenimiento y limpieza**

63 Mantenimiento y limpieza

E**Eliminación**

65 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

- El electrodoméstico que acaba de comprar puede ser ligeramente diferente de la ilustración de este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.

Seguridad de los niños y de las personas vulnerables

- Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años, así como personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan sido instruidas sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y a los animales alejados del aparato cuando esté en funcionamiento o hasta que se haya enfriado. Las partes accesibles están calientes.
- Si el aparato está equipado con un dispositivo de seguridad infantil, le recomendamos que lo active.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- Los niños menores de 3 años, deben mantenerse alejados del aparato si no están bajo supervisión.

Información general de seguridad

- Solo un profesional debe instalar el aparato y sustituir el cable.
- El interior del aparato se calienta durante su funcionamiento. No toque los elementos calefactores del interior del aparato. Utilice siempre guantes de cocina para sacar o poner en el horno accesorios o utensilios refractarios.

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe el aparato.
- Compruebe que el aparato está apagado y desenchufado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos abrasivos ni rascadores con punta metálica para limpiar la puerta de cristal ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- Para evitar peligros, si el cable de conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de la cocina.
- Para evitar vertidos accidentales, no utilice baterías de cocina con fondos deformados o desiguales en los quemadores o en las placas eléctricas.

- Nunca utilice líquidos inflamables como alcohol, gasolina, etc. cerca del electrodoméstico cuando esté en uso.
- Retire los derrames de la tapa antes de abrir y deje enfriar la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.

Instrucciones de instalación

- **¡ADVERTENCIA!** Solo un profesional debe instalar el aparato.
- Retire todo el embalaje.
- No instale ni conecte un aparato dañado.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de instalación incluidas con el aparato.
- Preste atención al mover el aparato ya que es pesado. Utilice siempre guantes de seguridad.
- No tire jamás del aparato por el asa.
- Respete los requisitos de espacio mínimo en relación con otros aparatos y elementos.

Conexión eléctrica

- **¡ADVERTENCIA!** Peligro de incendio o descarga eléctrica.
- El conjunto de conexiones eléctricas debe ser realizado por un técnico cualificado.
- Este aparato debe conectarse a tierra.
- Compruebe que los datos eléctricos que figuran en la placa de datos se corresponden con los datos de la red. Si no fuera el caso, contacte con un electricista.
- Utilice siempre una toma de corriente con seguridad correctamente instalada.
- No utilice enchufes múltiples ni alargadores.
- Tenga cuidado en no dañar el enchufe ni el cable de alimentación. Nuestro servicio de posventa debe sustituir el cable de alimentación del aparato.
- Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la puerta del aparato o pasar cerca de ella, especialmente si la puerta está caliente.
- La protección contra las descargas de piezas activas e aisladas debe fijarse de manera que no se pueda retirar sin necesidad de herramientas.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente hasta que la instalación haya finalizado. Asegúrese de que puede acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no enchufe la clavija del cable.
- Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable eléctrico. Tire siempre del enchufe.
- Utilice solo sistemas de aislamiento adecuados: cortocircuitos, fusibles (los fusibles tipo tornillo deben retirarse del soporte), interruptores diferenciales y contactores.
- La instalación eléctrica debe incluir un dispositivo aislante con interrupción unipolar. El dispositivo aislante debe presentar una distancia mínima de apertura de los contactos de 3 mm.

- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado de no tocar los elementos generadores de calor.
- Los niños de menos de 8 años deberán mantenerse alejados, a no ser que estén continuamente vigilados.
- El producto se calienta durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos generadores de calor dentro del horno.

- **ADVERTENCIA:** las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Los niños deben mantenerse alejados.
- **ADVERTENCIA:** antes de reemplazar la lámpara y para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el producto esté apagado.

Por cuanto a la información sobre el reemplazo de la lámpara, la instalación de los aparatos y los estantes, consulte el siguiente párrafo del manual.

Lista de partes

1 Parrilla

4 Bandeja de goteo o bandeja de horno

2 Placas calientes de inducción

5 Patas ajustables

3 Rejilla

1 Mandos de control de la encimera

4 Mando de ajuste de la temperatura del horno

2 Mando de función del horno

5 Mandos de control de la encimera

3 Temporizador

Especificaciones técnicas

Marca	VALBERG	
Modelo	950281	950282
Índice de eficiencia energética	103,7	103,7
Clase de eficiencia energética	l A	A
Consumo energético con carga estándar y modo de tradicional	kWh/ciclo 0,93	0,93
Consumo energético con carga estándar y modo de aire comprimido	kWh/ciclo 0,85	0,85
Número de cavidades	1	1
Fuente de calor	Eléctrico	Eléctrico
Volumen	l 65	65
Tipo de horno	Eléctrico	Eléctrico
Peso	kg 53	53

Instalación

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



ATENCIÓN

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

Posición

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

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

Dimensiones del producto

El orificio para la encimera debe tener las dimensiones siguientes.

- 1
 - 1 Mín. 42 cm
 - 2 Mín. 60 cm
 - 3 Campana extractora
 - 4 Mín. 65 cm (con campana)
 - 5 Mín. 70 cm (sin campana)
 - 6 Mín. 42 cm
- 2
 - 1 1040 mm
 - 2 598 mm
 - 3 595 mm
 - 4 de 835 a 865 mm

Controles del horno

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

Símbolo Función



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



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



Doble grill: el elemento superior y el elemento de grill interior funcionan.

La temperatura se puede definir en un rango de 180 a 240 °C. La temperatura predeterminada es 210 °C.

Es una función opcional que puede trabajar con el motor del asador.



Doble grill: el elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior funcionan.

La temperatura se puede definir en un rango de 180 a 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.

Es una función opcional que puede trabajar con el motor del asador.

Símbolo	Función
---------	---------



Grill radiante: el elemento del grill interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura.

La temperatura se puede definir en un rango de **180 a 240** °C. La temperatura predeterminada es de **210** °C.

Es una función opcional que puede trabajar con el motor del asador.



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

Nota: esta función es adecuada para asar grandes piezas de carne a una temperatura más alta. La temperatura se puede definir en un rango de **50 a 250** °C.

La temperatura predeterminada es de **220** °C.



Cocción por convección: la parte superior e inferior funcionan conjuntamente durante la cocción por convección.

La temperatura se puede definir en un rango de **50 a 250** °C. La temperatura predeterminada es de **220** °C.

Es una función opcional que puede trabajar con el motor del asador.

Símbolo	Función
---------	---------



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

La temperatura se puede definir en un rango de **60 a 120** °C. La temperatura predeterminada es de **60** °C.

Uso del horno



ATENCIÓN

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

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



Nota: bajo ninguna circunstancia debe forrar el horno con papel de aluminio; no coloque platos o bandejas directamente sobre la base del horno ya que podría sobrecalentarse y provocar daños.

Instrucciones de uso

Utilizar el mando

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

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

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

Funcionamiento

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

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

Seguridad

La encimera se diseñó especialmente para su uso doméstico. La protección del

sensor A por sobrecalentamiento controla la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel de seguridad, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Detección de elementos no magnéticos y pequeños

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

Apagado automático

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

Horas de funcionamiento predeterminadas para diferentes niveles de potencia:

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



ATENCIÓN

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

6 ① Zona 1500 W

② Zona 2000 W

③ Zona 1500 W

④ Zona 2000 W

⑤ Placa de cristal

④ Pantalla

Preparación antes del uso

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

Instrucciones operativas

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

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

Diagrama de la placa de inducción

Potencia máxima para las zonas de cocción

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

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

Debe disponer de varios recipientes de cocción diferentes

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



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

Sustitución de la lámpara del horno

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

Ahorro de energía

- Durante el uso de cocinas eléctricas, debe utilizar cacerolas que tengan la base plana.
- Elija una batería de cocina del tamaño adecuado.
- El uso de la tapa reduce el tiempo de cocción.
- Disminuya la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Cuando un líquido empiece a hervir, baje la temperatura.
- La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante la cocción.

Mantenimiento y limpieza

Consejos de limpieza

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

- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos puntiagudos para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie y, en consecuencia, romper el cristal.

Limpieza del exterior del horno

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

Extracción de la puerta para una limpieza más fácil

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

10 ① Pestillo

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.