

### CONDITION DE GARANTIE

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

### GARANTIEVOORWAARDEN

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

\*op vertoon van kassabon.

### CONDICIONES DE GARANTÍA

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

\*previa presentación del comprobante de compra.

Cuisinière  
Fornuis  
Cocina

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

12/2018

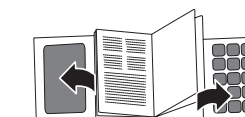
GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	18
INSTRUCCIONES DE USO .....	34

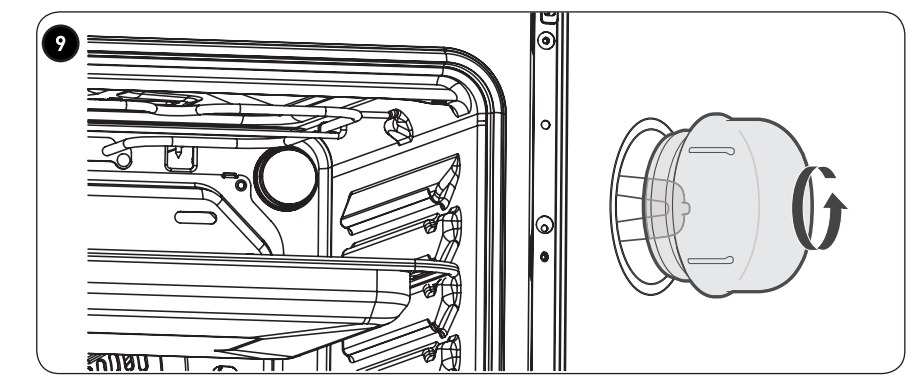
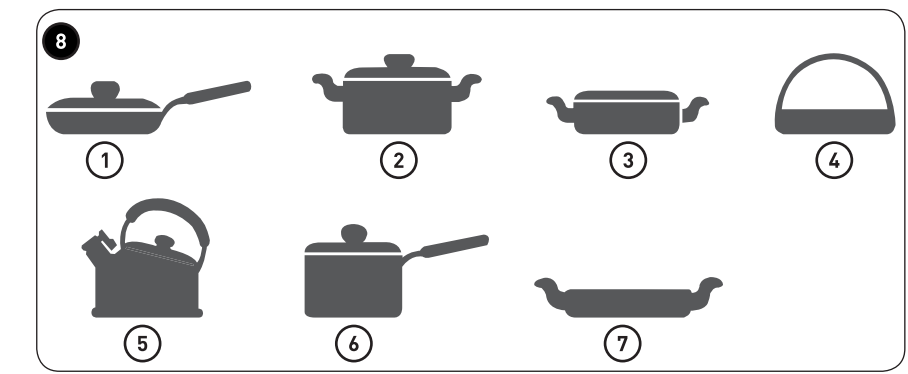
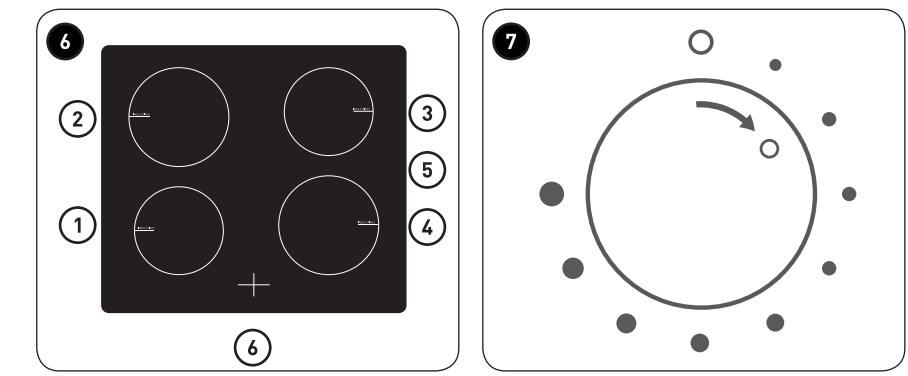
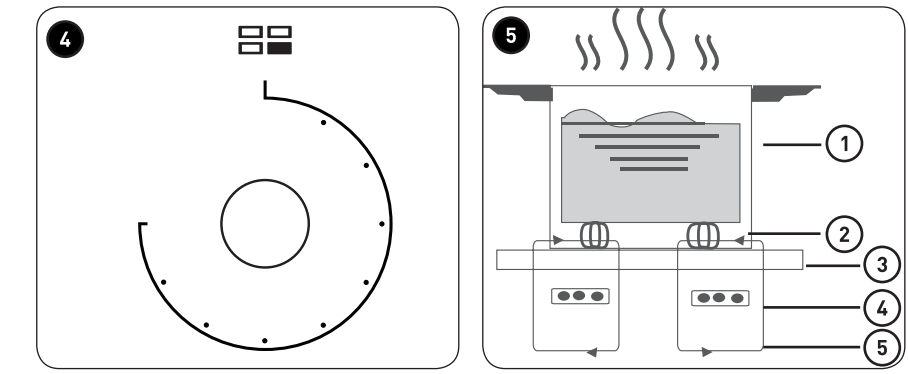
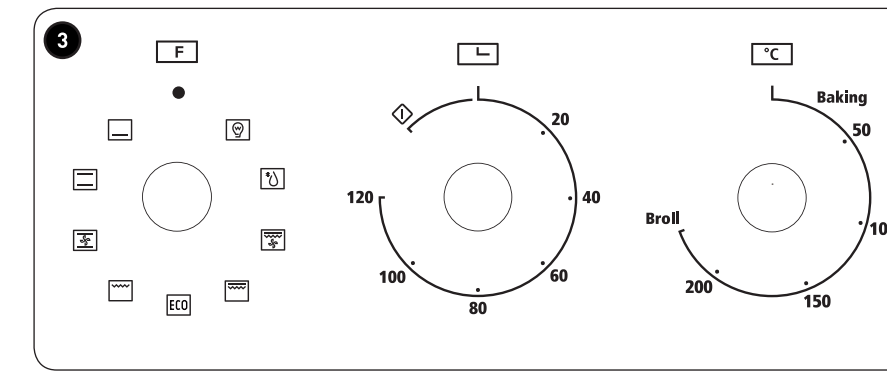
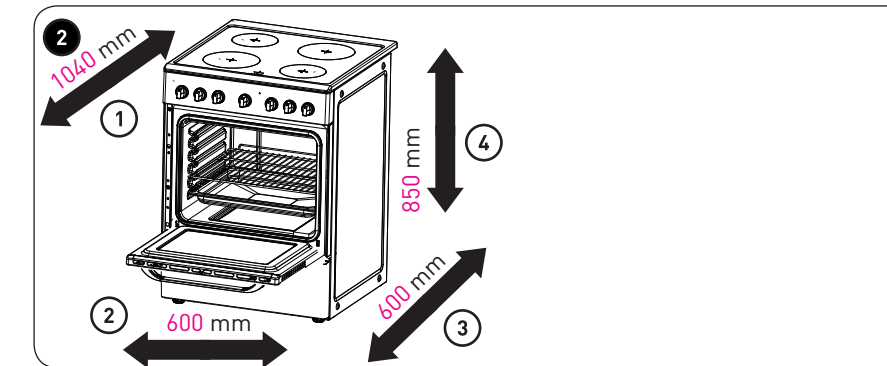
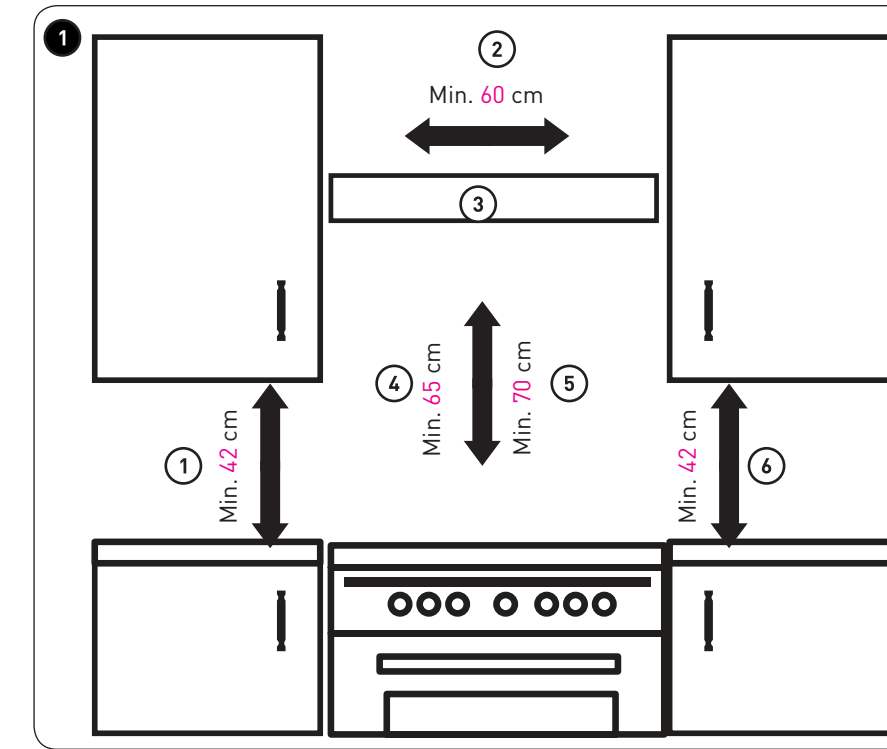
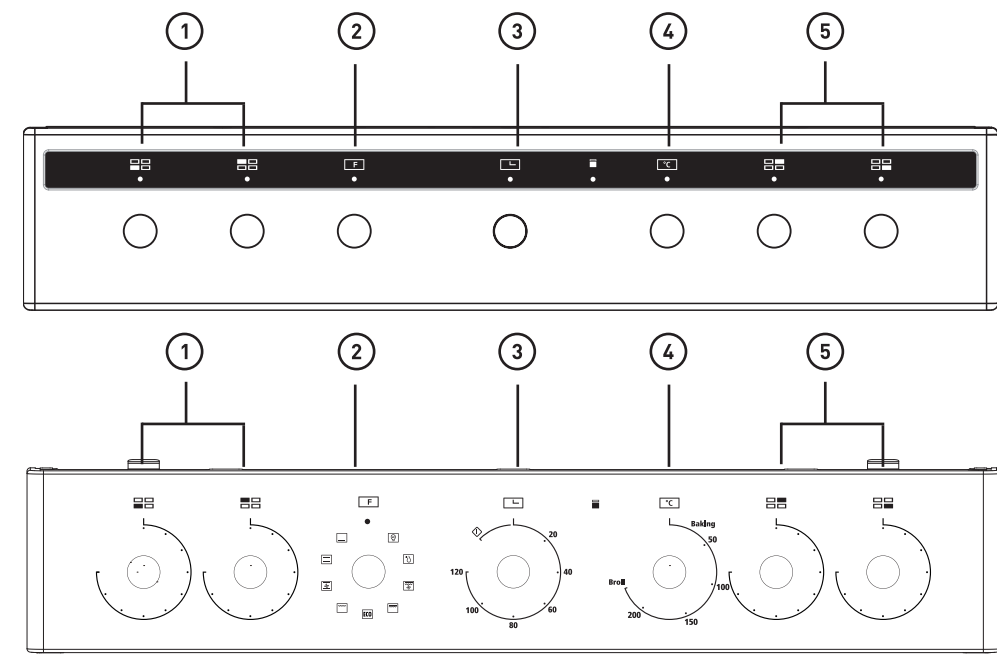
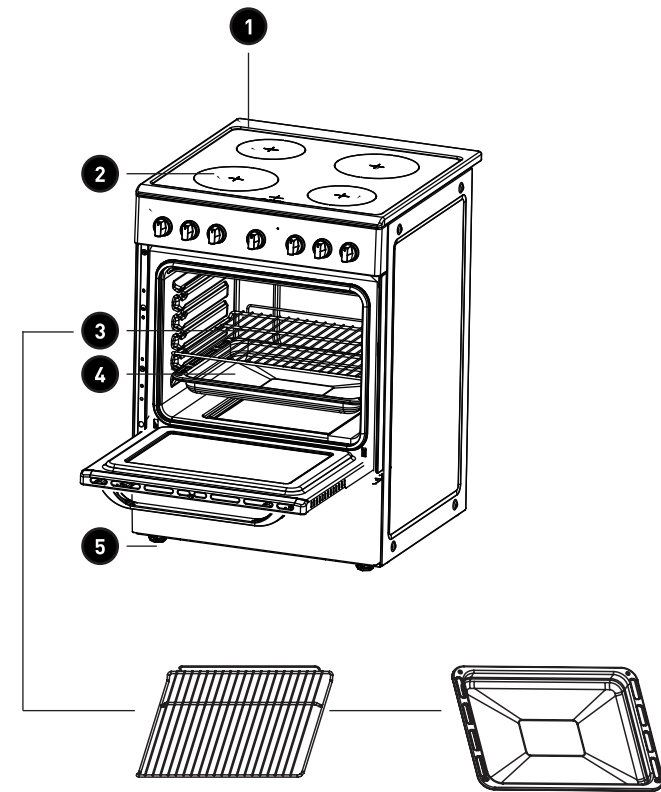
ELECTRO DEPOT  
1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**







# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,  
les produits de la marque VALBERG vous assurent une  
utilisation simple, une performance fiable et une qualité  
irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

## VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS

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

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



**ELECTRO DEPOT**

**A**

**Avant d'utiliser  
l'appareil**

4 Consignes de sécurité

---

**B**

**Aperçu de l'appareil**

9 Composants  
10 Caractéristiques

---

**C**

**Utilisation de  
l'appareil**

13 Installation  
13 Commandes du four  
15 Utilisation du four  
16 Dispositif de programmation électrique  
17 Manuel d'utilisation  
19 Économiser de l'énergie

---

**D**

**Nettoyage et  
entretien**

19 Nettoyage et entretien

---

**E**

**Informations  
pratiques**

21 Emballage et environnement  
21 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 appréhendés.
- 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 raclours 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 liquides inflammables, notamment de l'alcool ou de l'essence, etc. à proxi-

mité 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.



Attention, risque de basculement



Dispositifs antibasculement

- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : une cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec des matières grasses ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et déclencher un incendie.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

**Mise en garde** : pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.

### 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Les objets en métal tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la cuisinière, car ils sont susceptibles de devenir chauds.
  - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être continuellement surveillé.
  - **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux de laisser sans surveillance une cuisson à l'huile/à la graisse, en raison des risques d'incendie.
  - L'appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
  - Un moyen de déconnexion doit être intégré dans le câblage fixe, conformément à la réglementation relative au câblage.
- **MISE EN GARDE**: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
  - **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

## 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

### Fiche produit de four

Mesures effectuées suivant les règlements UE N° 65/2014 & 66/2014 de la Commission Européenne

	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Marque		Valberg	
Identification du modèle		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Code produit		960273 / 960272	
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	85.7	
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A	
Consommation d'énergie en mode conventionnel par cavité	ECcavité électrique	0.72	kWh/cycle
Consommation d'énergie en mode chaleur tournante par cavité	ECcavité électrique	0.78	kWh/cycle
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité		Electricité	
Volume utile par cavité	V	70	L

### Documentation technique et informations complémentaires

	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Fonction de chauffage par cavité		Conventionnel Chaleur tournante	
Type de four		Encastrable	
Masse nette de l'appareil	M	59	kg

## Fiche produit de plaque

	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Marque		VALBERG	
Identification du modèle		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Code produit		960273 / 960272	
Type de plaque		Plaque électrique	
Nombre de zones ou aires de cuisson électrique		4	
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) par zone et/ou aire de cuisson électrique		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones de cuisson électrique circulaires : diamètre de la surface de utile par zone de cuisson électrique	∅	Zone avant gauche: 16cm Zone arrière gauche: 18cm Zone arrière droite: 16cm Zone avant droite: 18cm	cm
Pour les zones ou aires de cuisson électrique non circulaires : Longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique	L x W	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique	ECelectric cooking	Zone avant gauche : 198.4 Zone arrière gauche: 191.6 Zone arrière droite: 178.3 Zone avant droite: 168	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	ECelectric hob	184.1	Wh/kg

Les valeurs ci-dessous sont testées et calculées selon les exigences de la Directive Européenne 66/2014/UE

Caractéristiques techniques	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Tension assignée		220-240	V
Nature du courant		~	
Fréquence assignée		50 - 60	Hz
Classe de protection électrique		I	
Type d'éclairage		Halogène G9 300°C	
Puissance d'éclairage		25	W
Eclairage remplaçable par l'utilisateur		Oui	
Puissance totale assignée		10000	W
Puissance de four		3000	W
Puissance de plaque		7000	W
Type de nettoyage par cavité de four		Catalyse	
Dimensions hors tout	L x H x P	60 x 85 x 60	cm
Encombrement en service	L x H x P	60 x 85 x 104	cm

## Installation

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



### ATTENTION

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

### Positionnement

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

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

- 11** Percez un trou de diamètre 5.5mm dans le sol, comme repéré sur la figure 11.

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

### Dimensions du produit :

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

- 1**
- ① Min. **42** cm
  - ② Min. **60** cm
  - ③ Hotte de cuisine
  - ④ Min. **65** cm (avec la hotte)
  - ⑤ Min. **70** cm (sans la hotte)
  - ⑥ Min. **42** cm
- 2**
- ① **1 040** mm
  - ② **600** mm
  - ③ **600** mm
  - ④ **850** mm

## Commandes du four

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

## Symbole Fonction



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



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



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

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



**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**.

## 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**.



**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**.



## 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.



Pour une cuisson économe en énergie.

## Utilisation du four

**ATTENTION**

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

- 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.

## Dispositif de programmation électrique

### Liste des fonctions

#### Symbole Fonction



Touche minuteur



Touche de fin de cuisson



Touche de la durée de cuisson



Touche de réduction de valeur



Touche d'augmentation de valeur

### Réglage de l'heure

- Lors de la première utilisation ou après une panne de courant, 000 et **A** clignotent sur l'écran de l'appareil.
- Positionnez tous les boutons sur le réglage **0**, puis appuyez simultanément sur les touches **X** et **W**. Parallèlement, appuyez sur les touches de réglage des valeurs **-** ou **+** : cela permet d'augmenter ou de réduire le réglage d'une minute pour chaque pression. En cas de pression prolongée, l'heure se modifie plus rapidement.



**Remarque :** cuisson manuelle : si vous appuyez simultanément sur les touches **X** et **W** et activez la fonction et la température requises, le four fonctionne en continu. Pour éteindre le four, positionnez tous les boutons sur le réglage **0**.

### Cuisson semi-automatique

- La cuisson semi-automatique représente la fonction qui permet le démarrage ou l'interruption d'une cuisson au bout d'un laps de temps défini par l'utilisateur.
- Appuyez sur la touche **W** et l'écran s'allume et affiche 000 ; ensuite, utilisez les touches **-** ou **+** pour définir la durée de cuisson, le symbole **A** s'allume.
- 5 secondes après le réglage de la durée de cuisson, le décompte de la durée de cuisson programmée commence et l'écran affiche l'heure actuelle ainsi que **W** et le symbole **A** (pour indiquer qu'une cuisson programmée a été définie).







### Cuisson automatique

- Cette fonction permet d'allumer ou d'éteindre automatiquement le four entièrement.
- Appuyez sur la touche **W** et l'écran s'allume et affiche 000 ; ensuite, utilisez les touches de modification des valeurs **-** ou **+** pour définir la durée de cuisson, le symbole **A** s'allume.
- Appuyez sur la touche **X** et l'écran affiche la somme de l'heure actuelle et la durée de cuisson ; utilisez ensuite les touches de modification des valeurs **-** ou **+** pour régler la fin du temps de cuisson.
- 5 secondes après le réglage de la fin du temps de cuisson, le décompte programmé commence et l'écran affiche l'heure actuelle avec le symbole **A**. Soustrayez la durée de cuisson de la fin du temps de cuisson et le résultat correspond à l'heure à laquelle le four commence à fonctionner avec le symbole **W**.
- Après le réglage effectué, appuyez sur la touche **W** pour afficher le temps de cuisson restant ; appuyez sur la touche **X** pour afficher l'heure de la fin de cuisson.


### Fin de la cuisson

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit simultanément. Après désactivation du signal sonore, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.




### Timer (Minuteur)

- Le dispositif de programmation peut également servir de minuteur ordinaire.
- Appuyez sur la touche  et l'écran affiche les chiffres 000 ; le symbole  clignote, appuyez sur les touches de modification des valeurs  ou .
- 5 secondes après le réglage de l'heure du minuteur, le décompte commence et l'écran affiche l'heure actuelle avec le symbole .
- Après le réglage, pour afficher le temps restant, appuyez sur la touche .
- En mode *Minuteur*, le fonctionnement du four n'est pas interrompu à la fin du temps défini.






### Réglage du volume du signal sonore

Le volume du signal sonore peut être modifié (3 réglages) en cours de fonctionnement en appuyant sur .



### Arrêt du signal sonore

Le signal sonore s'interrompt automatiquement au bout de sept minutes. Il peut être désactivé manuellement en appuyant sur n'importe quelle touche comme suit : ,  ou .

### Modification des données définies

Les données de cuisson définies ainsi que les données du minuteur peuvent être modifiées à tout moment. Appuyez sur n'importe quelle touche de fonctions comme suit : ,  ou , puis appuyez sur les touches  ou  pour modifier la valeur.

### Annulation de la cuisson

Après programmation d'une cuisson manuelle, semi-automatique ou automatique, pour éteindre l'appareil, positionnez tous les boutons sur le réglage 0 ou appuyez simultanément sur les touches  et .

## Manuel d'utilisation

### Utilisation du bouton

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

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

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

### Principe de fonctionnement

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

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

**Sécurité**

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

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

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

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

**Arrêt automatique**

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

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

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

**ATTENTION**

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

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

- 6 ① Zone de 1 500 W
- ② Zone de 2 000 W
- ③ Zone de 1 500 W
- ④ Zone de 2 000 W
- ⑤ Plaque en verre
- 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 utilisé avec la table de cuisson à induction.



**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.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le niveau de température.
- Ne pas ouvrir la porte du four en cours 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.

## Français

- 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.
- Ne jamais utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en émail, chromées ou en acier inoxydable.
- Lorsque vous utilisez des nettoyeurs 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

## Emballage et environnement

### Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil 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 de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer 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 appareil, 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

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



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

# Bedankt!

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:  
<http://www.electrodepot.be>



**A****Alvorens het  
apparaat**

24 Veiligheidsinstructies

**B****Overzicht van  
het apparaat**29 Onderdelen  
30 Specificaties**C****Het apparaat  
gebruiken**33 Installatie  
33 Bedieningsknoppen voor oven  
35 De oven gebruiken  
36 Elektronische programmering  
37 Gebruiksaanwijzingen  
38 Energiebesparing**D****Reiniging en  
onderhoud**

38 Reiniging en onderhoud

**E****Praktische informa-  
tie**41 Verpakking en milieu  
41 Afdanken van uw oude toestel

## 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 verpakkingsmateriaal 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.



Voorzichtig, kan kantelen



Tips om kantelen te voorkomen

- - **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen spullen op de kookopervlakken.
- **WAARSCHUWING:** het onbewaakt achterlaten van potten of pannen met vet of olie op het kookvuur kookvuur kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Het toestel mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

**Waarschuwing:** Breng de stabilisatievoorziening op de juiste plaats aan om het kantelen van het apparaat te voorkomen.

### 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 elektricien.
- 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 oven deur 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 ontkoppelingmechanisme over alle polen. Het ontkoppelingmechanisme 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.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te vermijden.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
  - **OPGELET:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
  - **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken.
  - Het apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
  - Ontkoppelingsmechanismen moeten in de vaste bedrading worden ingebouwd volgens de nationale bedradingsvoorschriften.
- **WAARSCHUWING :** Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur 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 ongevallen leiden.
  - Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

## 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

### Productfiche van de oven

Metingen uitgevoerd volgens EU-reglement Nr. 65/2014 & 66/2014

	<i>Symbol</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
Merk		Valberg	
Identificatie van het model		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Productcode		960273 / 960272	
Energie-efficiëntie-index per bakruimte		85.7	
Energie-efficiëntie-index per bakruimte		A	
Energieverbruik in conventionele modus per bakruimte	EC Elektrische ruimte	0.72	kWh/ cyclus
Energieverbruik in modus heteluchtoven per bakruimte	EC Elektrische ruimte	0.78	kWh/ cyclus
Aantal bakruimtes		1	
Warmtebron per bakruimte		Elektriciteit	
Nuttig volume per bakruimte	V	70	L

### Technische en bijkomende informatie

	<i>Symbol</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
Functie van de verwarming per bakruimte		Conventioneel Heteluchtoven	
Type oven		Inbouw	
Nettogewicht van het toestel	M	59	kg



## Productfiche van de plaat

	<i>Symbool</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
Merk		VALBERG	
Identificatie van het model		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Productcode		960273 / 960272	
Plaattype		Elektrische plaat	
Aantal elektrische kookzones of -gedeeltes		4	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gedeeltes, conventionele kookzones, elektrischeplaten) door elektrische kookzone en/of -gedeelte		Inductiekookzones	
Voor cirkelvormige elektrische kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte door elektrische kookzone	∅	Zone linksvoor: 16 cm Zone linksachter: 18 cm Zone rechtsachter: 16cm Zone rechtsvoor: 18cm	cm
Voor niet-cirkelvormige elektrische kookzones of -gedeeltes: Lengte en breedte van de bruikbare oppervlakte door elektrische kookzone of het kookgedeelte	L x B	N/A	cm
Stroomverbruik door ECElectric cooking zone of -gedeelte	ECElectric cooking	Zone linksvoor : 198.4 Zone linksachter:191.6 Zone rechtsachter: 178.3 Zone rechtsvoor:168	Wh/kg
Stroomverbruik door de ECElectric hob	ECElectric hob	184.1	Wh/kg

De volgende waarden zijn getest en berekend volgens de vereisten van de Europese Richtlijn 66/2014/EU

Technische eigenschappen	<i>Symbol</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
Toegekende spanning		220-240	V
Aard van de stroom		~	
Toegekende frequentie		50 - 60	Hz
Beschermingsklasse elektriciteit		I	
Type verlichting		Halogène G9 300°C	
Vermogen verlichting		25	W
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden		Ja	
Totaal toegewezen vermogen		10000	W
Vermogen van de oven		3000	W
Vermogen van de plaat		7000	W
Type reiniging per bakruimte		katalytische	
Buitenafmetingen	L x H x D	60 x 85 x 60	cm
Afmetingen in werking	L x H x D	60 x 85 x 104	cm

## Installatie

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



### OPGELET

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

### Plaatsbepaling

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

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

- 11 Boor een gat met een diameter van 5,5mm in de bodem, zoals weergegeven op figuur 11.





### Productafmetingen

De uitsnijding voor het meubel moet de volgende afmetingen hebben.




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

## Bedieningsknoppen voor oven

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

Symbol	Functie
	<b>Ovenlamp:</b> Stelt de gebruiker in staat om de voortgang van het kookproces te volgen zonder de deur te openen.
	<b>Ontdooien:</b> 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.
	<b>Dubbele grill:</b> Het interne grillelement en het bovenste element zijn ingeschakeld. De temperatuur kan worden ingesteld tussen <b>180</b> en <b>240</b> °C. De standaard temperatuur is <b>210</b> °C.
	<b>Dubbele grill:</b> Het stralingsverwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De temperatuur kan worden ingesteld tussen <b>180</b> en <b>240</b> °C. De standaard temperatuur is <b>210</b> °C.



Symbol	Functie
	<b>Grillen met warmtestraling:</b> Het binnenste grillelement wordt afwisselend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te handhaven. De temperatuur kan worden ingesteld tussen <b>180</b> en <b>240</b> °C. De standaard temperatuur is <b>210</b> °C.
	<b>Convectie met ventilator:</b> Combinatie van de ventilator en het verwarmingselement voor een meer gelijkmatige warmteopname, energiebesparing van <b>30</b> tot <b>40</b> %. De gerechten zijn lichtjes bruin aan de buitenkant en nog sappig aan de binnenkant. <b>Opmerking:</b> Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees aan een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld tussen <b>50</b> en <b>250</b> °C. De standaard temperatuur is <b>220</b> °C.
	<b>Conventioneel koken:</b> Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken. De temperatuur kan worden ingesteld tussen <b>50</b> en <b>250</b> °C. De standaard temperatuur is <b>220</b> °C.



## 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 ovenschotels, 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.



Voor energiezuinig koken.

## De oven gebruiken



### OPGELET

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

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



**Opmerking:** 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.

## Elektronische programmering

### Lijst met functies

#### Symbol **Functie**



Timertoets



Einde van de kooksessie



Kookduur toets



Waarde verlagen toets



Waarde verhogen toets

### De tijd instellen

- Bij ingebruikname of na een stroomonderbreking, knipperen **000** en **A** op het scherm van het toestel.
- Stel alle knoppen opnieuw in op **0** en druk de **X** en **|||** toets samen in. Druk de waardetoetsen **[-]** of **[+]** tegelijkertijd in: de instelling wordt met elke druk op de toets één minuut verhoogd of verlaagd. Druk lang om de tijd sneller te wijzigen.



**Opmerking:** Handmatig koken: Na het gelijktijdig drukken op de **X** en **|||** toets wordt de gewenste functie en temperatuur geactiveerd en werkt de oven continu. Om de oven uit te schakelen, stel alle knoppen opnieuw in op de stand **0**.

### Semi-automatisch koken

- Semi-automatisch koken is de functie die het mogelijk maakt om een kooksessie te starten en vervolgens na een bepaalde duur die door de gebruiker is ingesteld te beëindigen.
- Druk op de **|||** toets en het scherm geeft **000** weer; gebruik vervolgens de **[-]** of **[+]** toets om de kooktijd in te stellen. Het symbool **A** brandt.
- **5** seconden na het instellen van de kooktijd start het aftellen van de geprogrammeerde kooktijd en geeft het scherm de huidige tijd samen met **|||** en **A** weer (om aan te geven dat een geprogrammeerde kooksessie is ingesteld).

### Automatisch koken

- Deze functie schakelt de oven volledig automatisch in en uit.
- Druk op de **|||** toets en het scherm geeft **000** weer; gebruik vervolgens de waardetoets **[-]** of **[+]** om de kooktijd in te stellen. Het symbool **A** brandt.
- Druk op de **X** toets en het scherm geeft de som van de huidige tijd en de kooktijd weer; gebruik vervolgens de waardetoets **[-]** of **[+]** om het einde van de kooktijd in te stellen.
- **5** seconden na het instellen van het einde van de kooktijd start de geprogrammeerde timer en geeft het scherm de huidige tijd samen met **A** weer. Trek de kookduur van het einde van de kooktijd af en het resultaat is de tijd dat de oven wordt ingeschakeld met het symbool **|||**.
- Na het instellen, druk op de **|||** toets om de resterende kooktijd te bekijken; druk op de **X** toets om de eindtijd van de kooksessie te bekijken.

## Einde van kooksessie

Aan het einde van de kooksessie wordt de oven automatisch uitgeschakeld en hoort u tegelijkertijd een zoemer. Na het uitschakelen van de zoemer geeft het scherm opnieuw de huidige tijd weer.

### Timer

- De programmering kan tevens als een gewone timer worden gebruikt.
- Druk op de toets en het scherm geeft weer; het symbool knippert, druk vervolgens op de waarde-toets of .
- 5 seconden na het instellen van de timertijd start het aftellen en geeft het scherm de huidige tijd samen met weer.
- Als u na het instellen de resterende tijd wilt zien, druk op de toets.
- In de timermodus wordt de oven aan het einde van de ingestelde tijd niet uitgeschakeld.

### Het volume van de zoemer regelen

Het volume van de zoemer kan tijdens de werking worden geregeld (3 instellingen) door te drukken op .

### De zoemer stoppen

De zoemer stopt automatisch na circa zeven minuten. Deze kan handmatig worden uitgeschakeld door op een van de volgende toetsen te drukken: , of .

### De ingestelde gegevens aanpassen

De ingestelde kook- en timergegevens kunnen op elk moment worden aangepast. Druk op een van de volgende functietoetsen: , of , en druk vervolgens op de toets of om de waarde te wijzigen.

### De kooksessie annuleren

Om het apparaat na het programmeren van een handmatige, semi-automatische of automatische kooksessie uit te schakelen, stel alle knoppen opnieuw in op de stand **0** of druk tegelijkertijd op de toets en .

## 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**

Verwarmingszone	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 temperatuurstelling.
- 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.

## Nederlands

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

### De buitenkant van de oven reinigen

- Veeg het bedieningspaneel, de ovendeur en de zijkant van de oven regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om schade aan het email te vermijden.
- Was de email en verchromde delen van de

oven met warm zeepwater of een mild schoonmaakmiddel.

- Maak de email, verchromde of roestvrijstalen oppervlakken nooit schoon met een schuursponsje.
- Als u een in de handel te verkrijgen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruikt, vermijd contact met de letters of symbolen op de oven om schade te voorkomen.

### De deur afhaken 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

## Verpakking en milieu

### Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

## Afdanken van uw oude toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huisvuil 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 afgedankte 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 typeplaatje 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 andere toepassingen, conform de richtlijn.

**Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bij kunnen.**

# ¡Muchas gracias!

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

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

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



El manual se puede consultar en el sitio web de <http://www.electrodepot.es>

**A****Antes de empezar**

44 Indicaciones de seguridad

---

**B****Descripción del dispositivo**

49 Lista de partes  
50 Especificaciones técnicas

---

**C****Uso del dispositivo**

53 Instalación  
53 Controles del horno  
55 Uso del horno  
56 Programador eléctrico  
57 Instrucciones de uso  
59 Ahorro de energía

---

**D****Mantenimiento y limpieza**

59 Mantenimiento y limpieza

---

**E****Información práctica**

61 Embalaje y medioambiente  
61 Cómo desechar su antiguo aparato

---

## 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.



Precaución, el aparato se puede inclinar



Dispositivos antivuelco

- PELIGRO: peligro de incendio, no almacene productos en las superficies de cocción.
- PELIGRO: cocinar en una placa con grasa o con aceite sin vigilar los alimentos puede resultar peligroso y provocar un incendio.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

**Atención:** para impedir que el aparato se vuelque, hay que instalar el dispositivo de estabilización, con sus fijaciones antivuelco.

### 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.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviese agrietada, apague el dispositivo para evitar posibles descargas eléctricas.

- Debe evitarse la colocación de objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de cocción, porque pueden calentarse.
  - **CUIDADO:** Hay que supervisar el proceso de cocción. Si el proceso es corto, la supervisión debe ser continua.
  - **ADVERTENCIA:** Dejar desatendidos grasas o aceites al fuego puede ser peligroso y provocar un incendio.
  - El dispositivo no ha sido diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema independiente de control remoto.
  - Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- **ADVERTENCIA :** Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato de cocción o indicados éste mismo como adaptados en el manual del usuario o los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no apropiados puede generar accidentes.
  - No intente NUNCA sofocar un incendio con agua: apague el aparato y luego cubra las llamas por ejemplo con una tapadera o con una cubierta protectora antifuego.

## Lista de partes

- 1 Parrilla
- 2 Placas calientes de inducción
- 3 Rejilla
- 4 Bandeja de goteo o bandeja de horno
- 5 Patas ajustables

- 1 Mandos de control de la encimera
- 2 Mando de función del horno
- 3 Temporizador
- 4 Mando de ajuste de la temperatura del horno
- 5 Mandos de control de la encimera

## Especificaciones técnicas

### Ficha de producto de horno

Medidas efectuadas según los reglamentos de la UE N.º 65/2014 y 66/2014 de la Comisión Europea y la norma EN 60350-1.

	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
Marca		Valberg	
Identificación del modelo		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Código del producto		960273 / 960272	
Índice de eficacia energética por cavidad	EElcavidad	85.7	
Clase de eficiencia energética por cavidad		A	
Consumo energético en el modo convencional por cavidad	ECcavidad eléctrica	0.72	kWh/ciclo
Consumo energético en el modo de calor por convección por cavidad	ECcavidad eléctrica	0.78	kWh/ciclo
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad		Electricidad	
Volumen útil por cavidad	V	70	Ancho

### Documentación técnica y datos complementarios

	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
Función de calefacción por cavidad		Convencional Calor por convección	
Tipo de horno		Empotrable	
Peso neto del aparato	M	59	kg

**Ficha de producto de placa**

	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
Marca		VALBERG	
Identificación del modelo		IC 60 4MC X 343C / IC 60 4MC W 343C	
Código del producto		960273 / 960272	
Tipo de placa		Placa eléctrica	
Número de zonas o áreas de cocción eléctrica		4	
Técnica de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción convencional, placas eléctricas) por zona o área de cocción eléctrica		Zonas de cocción por inducción	
Para las zonas de cocción eléctrica circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción	∅	Zona delantera izquierda : 16 cm Zona trasera izquierda: 18 cm Zona trasera derecha : 16cm Zona delantera derecha : 18cm	cm
Para las zonas o áreas de cocción eléctrica no circulares: Largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica	L x A	N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción eléctrica	ECElectric cooking	Zona delantera izquierda : 198.4 Zona trasera izquierda:191.6 Zona trasera derecha : 178.3 Zona delantera derecha :168	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocina	ECElectric hob	184.1	Wh/kg

Los valores aquí expuestos están probados y calculados según los requisitos de la Directiva Europea 66/2014/UE

Características técnicas	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
Tensión asignada		220-240	V
Naturaleza de la corriente		~	
Frecuencia asignada		50-60	Hz
Clase de protección eléctrica		I	
Tipo de iluminación		Halogène G9 300°C	
Potencia de iluminación		25	W
Iluminación sustituible por el usuario		Sí	
Potencia total nominal		10000	W
Potencia de horno		3000	W
Potencia de placa		7000	W
Tipo de limpieza por cavidad		catalítico	
Dimensiones totales	A x H x P	60 x 85 x 60	cm
Espacio total requerido en servicio	A x H x P	60x 85 x 104	cm

## Instalación

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



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

### Posición

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

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

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

### Dimensiones del producto

El orificio para la encimera debe tener las dimensiones siguientes.

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

## Controles del horno

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

Símbolo	Función
---------	---------



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



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



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

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



**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.

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.



**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.



Símbolo	Función
---------	---------



## Uso del horno



### ATENCIÓN

Quando 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.

## Programador eléctrico

### Lista de funciones

Símbolo	Función
	Temporizador
	Botón de fin de la cocción
	Botón de duración de la cocción
	Botón de disminución
	Botón de aumento

### Ajuste de la hora

- En el primer uso, o después de un corte en el suministro de la alimentación, parpadeará **000** y **A** en la pantalla del electrodoméstico.
- Ajuste todos los mandos a la posición **0** y, a continuación, pulse las teclas **X** y **W**, a la vez. Al mismo tiempo, pulse las teclas de ajuste de valor **-** o **+**: el ajuste aumentará o disminuirá en un minuto cada vez que pulse. Si mantiene pulsado el botón, la hora cambiará más rápidamente.



**Nota:** cocción manual: si ha pulsado los botones **X** y **W** juntos, y ha activado la temperatura y la función necesarias, el horno funcionará continuamente. Para apagar el horno, gire todos los mandos al ajuste **0**.

### Cocción semiautomática

- La cocción semiautomática es la función que permite que un proceso de cocción se inicie y finalice después de un tiempo definido por el usuario.
- Pulse el botón **W**, y la pantalla se iluminará mostrando **000**; a continuación, utilice los botones **-** o **+** para definir la duración de la cocción; el símbolo **A** se encenderá.
- **5** segundos después de ajustar la duración de la cocción, el contador de la duración programada empezará y la pantalla mostrará la hora actual junto con **W** y **A** (para indicar que se ha definido un proceso de cocción programado).

### Cocción automática

- Esta función apaga y enciende el horno automáticamente.
- Pulse el botón **W**, y la pantalla se iluminará mostrando **000**; a continuación, utilice los botones **-** o **+** para definir la duración de la cocción; **A** se encenderá.
- Pulse el botón **X**, y la pantalla mostrará la suma del tiempo actual con la duración de la cocción; a continuación, utilice los botones de modificación de los valores **-** o **+** para ajustar el final del tiempo de cocción.
- **5** segundos después de definir el final del tiempo de cocción, el contador programado empezará y la pantalla mostrará la hora actual junto con **A**. Reste la duración de la cocción del final del tiempo de cocción y el resultado será la hora que el horno empieza a funcionar con el símbolo **W**.
- Después de realizar el ajuste, pulse el botón **W** para ver el tiempo de cocción restante; pulse el botón **X** para ver la hora de fin de cocción.

### Fin de la cocción

Al final de la cocción, el horno se apaga automáticamente y, simultáneamente, empieza a sonar un timbre. Cuando se apague el timbre, la pantalla volverá a mostrar la hora actual.

### Temporizador

- El programador también puede utilizarse como un temporizador normal.
- Pulse el botón y la pantalla mostrará las cifras ; el símbolo parpadeará, pulse los botones de modificación del valor o .
- 5 segundos después de definir el temporizador, el contador empezará y la pantalla mostrará la hora actual junto con el símbolo .
- Después del ajuste, para mostrar el tiempo restante, pulse el botón .
- En el modo temporizador, el funcionamiento del horno no se apagará al final del tiempo definido.

### Ajuste del volumen del timbre

El volumen del timbre se puede modificar (3 ajustes) mientras está en funcionamiento pulsando .

### Parar el timbre

El timbre se para automáticamente al cabo de siete minutos. Se puede desactivar manualmente pulsando cualquier botón de la manera siguiente: , o .

### Modificar los datos definidos

Los datos de cocción y los datos del temporizador definidos pueden modificarse en cualquier momento. Pulse cualquiera de los botones de función siguientes: , o , y, a continuación pulse los botones o para cambiar el valor.

### Cancelar la cocción

Después de haber programado un proceso de cocción manual, semiautomático o automático, para apagar el dispositivo, gire todos los mandos al ajuste 0 o pulse los botones y a la vez.

## 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.

**Diagrama de la placa de inducción**

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

**Potencia máxima para las zonas de cocción**

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

8 ① Sartén para freír de hierro

② Olla de acero inoxidable

③ Sartén de hierro

④ Hervidor de hierro

⑤ Hervidor de acero inoxidable esmaltado

⑥ Utensilio de cocción esmaltado

⑦ Placa de hierro

### Debe disponer de varios recipientes de cocción diferentes

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



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

### Sustitución de la lámpara del horno

- Apague y desenchufe el horno. Asegúrese de que las piezas internas están frías antes de tocarlas.

9 Retire la tapa de la lámpara girándola hacia la izquierda (puede ser rígida) y sustituya la lámpara halógena por otra de nueva.

- Vuelva a colocar la tapa.

## 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.
- 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

## Embalaje y medioambiente

### Cómo desechar los materiales del embalaje

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte. Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

### Cómo desechar su antiguo aparato

#### RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

#### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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



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

**Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos en un lugar seguro hasta que pueda eliminarlos, preferentemente fuera de su domicilio.**







