

**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 LA GARANTÍA**

ES

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

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

**Cuisinière vitrocéramique**  
**Vitrokeramisch fornuis**  
**Cocina con vitrocerámica**

965872  
 VC 5060 4MC S 507T (v2)

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

GUIDE D'UTILISATION .....02

HANDLEIDING .....24

MANUAL DEL USUARIO .....46



Made in TURKEY

3.17.01.21.213.02 / U0

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

# Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

 **ELECTRO DEPOT**

## Cómo desechar su antiguo aparato


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



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

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

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

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

Alimentos	Grill		
	Posición del termostato	Posición de la bandeja (nivel)	Duración de la cocción
Pasteles			
Pastel de frutas			
Tarta de frutas			
Macarrón			
Pan de jengibre			
Masa			
Bizcocho			
Galletas			
Carne de cordero	Máx.	2-3	8-10
Chuletas de cordero	Máx.	2-3	8-10
Carne de buey			
Chuleta de ternera	Máx.	2-3	10-15
Filete de ternera			
Carne de ovino			
Asado de ternera			
Pollo (entero)			
Pollo (troceado)			
Pescado			
Pavo			
Macarrones al horno			
Masa fina			

Los valores indicados son solo indicativos. Se pueden hacer modificaciones ya que existen distintos hábitos culinarios.

<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	10	Description de l'appareil 10 Spécifications techniques
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	12	Installation de l'appareil 13 Avant la première utilisation 14 Utilisation 15 Utilisation du four
<b>D</b> Informations pratiques	18	Nettoyage et entretien 20 Que faire en cas de panne ? 20 Écoconception et consommation d'énergie 21 Table de cuisson 23 Mise au rebut de votre ancien appareil

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISÉ DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ. IL CONVIENT DE CONSULTER LA NOTICE AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL.**

#### Cher client,

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est uniquement destinée à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

### Consignes de sécurité

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

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

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

- Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie est annulée

- Utilisez cacerolas y sartenes que tengan tapaderas.
- Utilisez tapaderas adaptadas a las cacerolas y sartenes.
- Utilisez cacerolas y sartenes cuyo diámetro se adapte al tamaño de los fuegos (véase los diámetros indicados en la parte «Utilización»

de la presente guía del usuario]. Apague el fuego algunos minutos antes de que acabe la cocción para aquellos platos que necesiten mucho tiempo de cocción.

### Tabla de cocción

Alimentos	Convección natural		
	Posición del termostato	Posición de la bandeja (nivel)	Duración de la cocción
Pasteles	175	2	25-35
Pastel de frutas	175	2	20-25
Tarta de frutas	175	2	20-30
Macarrón	175	2	20-30
Pan de jengibre	200	2	30-40
Masa	200	2	30-40
Bizcocho	175	2	30-40
Galletas	175	2	15-25
Carne de cordero	225	2	25
Chuletas de cordero			
Carne de buey	Máx.	2	50-60
Chuleta de ternera			
Filete de ternera	225	2	25
Carne de ovino	240	2	25
Asado de ternera	225	2	45
Pollo (entero)	175-200	2	30
Pollo (troceado)	200	2	30-45
Pescado	200	2	30-40
Pavo	200	2	50-60
Macarrones al horno	210	2	23-30
Masa fina	190	2	30-40

**Español** (imagen 12), desenrosquela, cámbiela y vuelva a montarlo todo. Pruébela después volviendo a enchufar el aparato. Si la avería continúa, diríjase al servicio de postventa de su distribuidor.

### ¿Qué hacer en caso de avería?

En caso de avería eléctrica, compruebe en primer lugar que el contador esté puesto y que el fusible de protección esté en perfecto estado. Una vez que haya comprobado esto, llame al servicio postventa de su distribuidor indicándole la referencia de su aparato indicada en la placa de características.



#### ATENCIÓN

Este aparato debe ser reparado únicamente por un técnico cualificado.

### Consumo de energía y diseño ecológico

Su aparato cumple con las exigencias del reglamento 66/2014 de la Comisión Europea.

#### Consejos para ahorrar energía

##### Uso del horno:

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de poner su comida en el mismo.
- No precaliente el horno más tiempo del necesario. Puede cocinar sus platos tan pronto como la luz del termostato se apague por primera vez.
- Tenga cuidado de no abrir con mucha frecuencia la puerta del horno durante la cocción. Asegúrese de que la puerta del horno no se quede entreabierta mientras que se está usando.

- Puede hornear varios platos a la vez en el horno.
- Puede asimismo cocinar un segundo plato justo después de la cocción del primero. De esta manera evitará tener que precalentar el horno antes de cocinar el segundo plato.
- Puede apagar su horno algunos minutos antes de finalizar la cocción.
- Descongele los alimentos congelados sacándolos de su congelador con bastante tiempo antes de hornearlos en el horno.

##### Uso de la placa de cocina:

- Utilice cacerolas y sartenes con una base bien plana y gruesa.
- Limpie cuidadosamente los fuegos y las bases de las cacerolas y sartenes. La suciedad impide que se transfiera correctamente el calor.

et le fabricant ne pourra être tenu responsable des conséquences.

• Retirez tout emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.

• Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

• Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

• L'utilisation d'une cuisinière dégage de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre) ou une aération

plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant). Les trous d'aération de la cuisinière ne doivent pas être couverts.



#### ATTENTION

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

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

• Ne rangez jamais à proximité des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables, tels que du

**Français**

**Français** papier, du plastique ou du tissu, ainsi que des objets et des ustensiles contenant des

matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.



#### ATTENTION

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

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

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à distance.

- Surveillez l'appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout incident.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,
- son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants

podrían arañar la superficie y romper el cristal.

#### Paneles catalíticos:

Su cocina viene equipada con unos paneles catalíticos que se limpian absorbiendo la grasa proyectada durante la cocción. Para una mejor limpieza, se recomienda dejar funcionando el horno durante un intervalo de 30 a 60 minutos a más de 200 °C después de la cocción. No utilice nunca productos abrasivos o que contengan contenidos alcalinos o ácidos para limpiar los paneles catalíticos. Puede limpiarlos con ayuda de un paño húmedo.

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

Si la bombilla del horno está rota o fundida, diríjase al servicio de postventa o a su distribuidor.

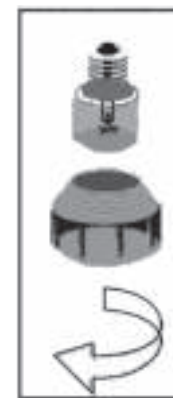


Imagen 12



#### ATENCIÓN

Asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Desenchufe el aparato cortando la corriente eléctrica a través del elemento de desconexión integrado en la canalización fija o con el disyuntor, desmonte luego el cristal protector de la bombilla

**Español**

## Limpieza y mantenimiento

- Limpie la cocina cuando esté fría.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo cortando la alimentación eléctrica con el elemento de desconexión integrado en la canalización fija o bien con el disyuntor.
- Limpieza de la placa vitrocerámica: quite en primer lugar las salpicaduras de grasa o de comida con una rasqueta de vidrio especial para vitrocerámica que podrá encontrar en su comercio habitual. Luego, limpie la placa con un producto líquido especial para vitrocerámica (puede encontrar productos especiales para la limpieza de las superficies de vitrocerámica en la sección de mantenimiento de las grandes superficies o en tiendas especializadas). Termine de limpiarla pasándole un trapo húmedo y limpio y luego séquela con un trapo seco. Si se derrite de forma accidental aluminio, plástico o cualquier alimento que tenga mucha azúcar en la placa de cocina, debe quitarlos inmediatamente de la zona de cocción caliente con una rasqueta, una vez que haya apagado el o los fuego(s).
- Utilice agua tibia con detergente y enjuague y seque la zona en cuestión con un trapo suave. Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos.
- Para facilitar la limpieza, puede desmontar la puerta del horno. Para desmontarla, abra la puerta, gire los ganchos de cada bisagra y tire de la puerta hacia usted. Para volverla a montar, proceda de forma inversa.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos, ni rasquetas metálicas duras para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que

âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.



### ATTENTION

Si la surface de cuisson vitrocéramique de votre cuisinière est fêlée ou cassée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Éteignez immédiatement tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie. Ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez plus l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.
- Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

- Français**
- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four, car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
  - N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
  - N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
  - Les appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus à cet effet pour les éliminer. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

**ATTENTION**

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

- Il est conseillé de cuire au four les aliments gras dans des récipients fermés afin d'éviter les projections de graisse. Cela évitera les risques de formation de

Utilización de la rejilla y de la bandeja profunda en el horno:

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

**ATENCIÓN**

**Atención, no coloque nunca la bandeja profunda en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse.**



**Botón de selección**






-  Convección natural (superior + inferior)
-  Resistencia inferior con ventilación
-  Resistencia grill
-  Convección forzada



Imagen 8

**Botón del termostato**

Función de descongelación:

Puede descongelar sus alimentos congelados usando la función de convección forzada «» y poniendo el termostato en la posición cerrado «•».

Consulte la tabla de cocción al final de estas instrucciones en la que se indican los tiempos y temperaturas de cocción recomendados. Antes de cocinar, precaliente el horno durante unos 10 o 15 minutos (cuando el horno alcance la temperatura, el indicador luminoso se apagará) y coloque los alimentos en el horno.

Vuelva a colocar los 2 botones en la posición de apagado «•» una vez que la cocción haya terminado.

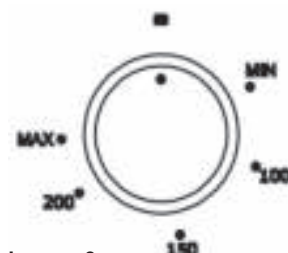


Imagen 9

Gire el botón de selección hasta la posición de Grill: «»

La resistencia del grill se encenderá y se pondrá roja pasados 2 o 3 minutos. Ponga la carne sobre la rejilla metálica para asarla y coloque esta última a la altura deseada en el horno. Coloque la chapa protectora (imagen 10, número a) y deje la puerta entreabierta durante la cocción.

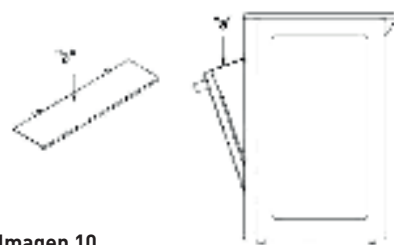


Imagen 10

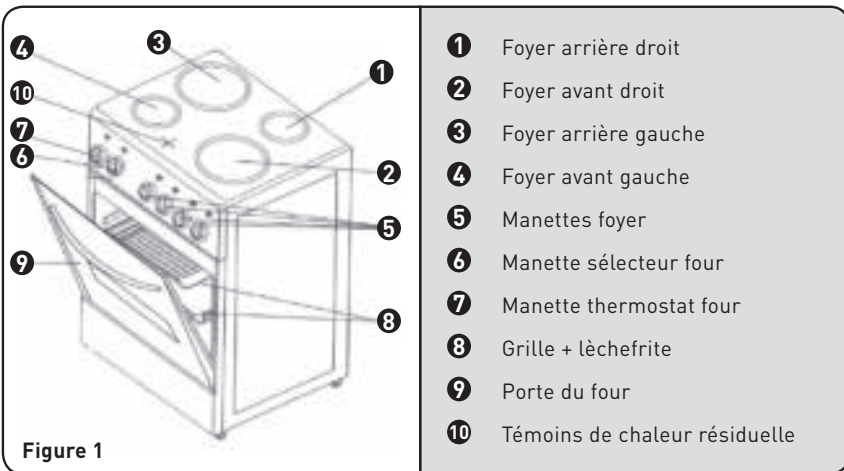
**ATTENTION**

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

**ATENCIÓN**

Las partes accesibles pueden ponerse calientes cuando se está usando el grill.  
Se recomienda mantener alejados a los niños.

Description de l'appareil



Spécifications techniques

Modèle		VC 5060 4MC S 507T (v2)
Tension		230 V/400 V AC
Puissance totale		7 703 W
Fréquence		50 Hz
PUISSANCE DES FOYERS	Foyer normal diam. 145 mm (2 pc)	2x1 200 W
	Grand foyer diam.180mm (2pc)	2x1 700 W
FOUR	Thermostat	50-240 °C
	Puissance de la convection naturelle	1 850 W
	Puissance de la convection ventilée	1 850 W
	Puissance de la résistance au sol	700 W
	Puissance de la résistance du grilloir	1500 W
	Éclairage	15 W

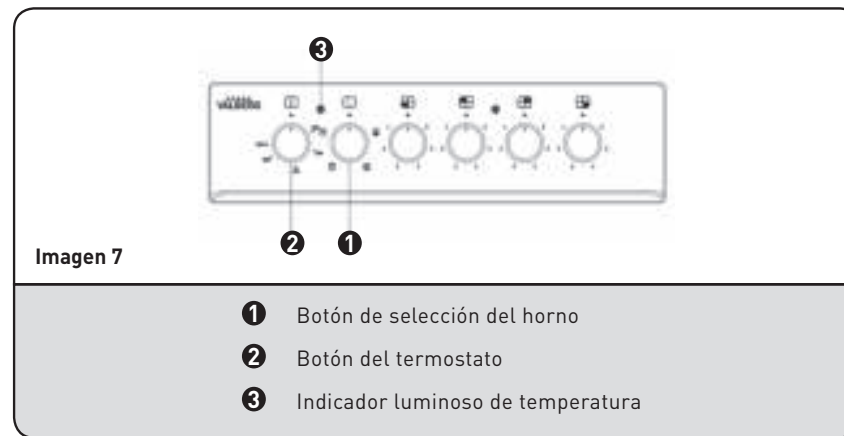
posición de apagado después de cocinar. Los indicadores de calor residual (imagen 4, botón 6) se quedan encendidos después de que se cierran los fuegos con los botones pero se quedan un tiempo calientes (¡no los

toque!). Consulte el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» para ver las recomendaciones sobre la limpieza y mantenimiento de su placa de vitrocerámica.

Posiciones del botón de los fuegos.

	1	2	3	4	5	6
Utilización	Cocinar a fuego muy bajo	Cocinar a fuego bajito	Cocinar a fuego bajito	Cocinar, freír a fuego medio	Cocinar, freír a fuego alto	Cocinar, freír a fuego muy alto

Utilización del horno



Funciones del horno

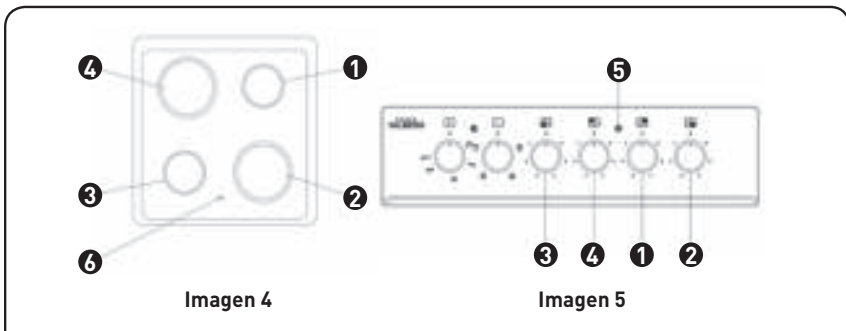
El botón de selección le permite elegir entre las 4 funciones siguientes. Con ayuda del botón del termostato, podrá elegir la temperatura deseada. Gire el botón del termostato para calentar el horno. El indicador luminoso (imagen 7, número 3) se encenderá y se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada. Esta luz se encenderá y se apagará automáticamente cuando el termostato del horno alcance la temperatura seleccionada.

Utilización

Utilización de los fuegos

Su cocina viene equipada con dos tipos de fuegos radiantes.

Pequeño fuego radiante (1 200 W) 14,5 cm  
 Gran fuego radiante (1 700 W) 18 cm



- 1 Fuego radiante trasero derecho / botón
- 2 Fuego radiante delantero derecho / botón
- 3 Fuego radiante delantero izquierdo / botón
- 4 Fuego radiante trasero izquierdo / botón
- 5 Indicador luminoso de los fuegos radiantes
- 6 Indicador luminoso de calor residual

Botón del fuego

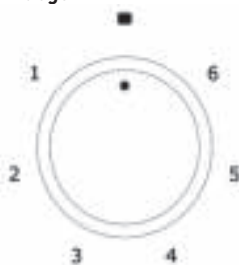


Imagen 6

Para ahorrar energía, use recipientes de dimensión adecuada: el diámetro de las cacerolas debe ser idéntico al diámetro del fuego.

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

Cuando el fuego está encendido, el visor rojo (imagen 5, número 5) del panel de control se enciende. Este indicador luminoso le permite ver si un fuego se ha quedado encendido por error. Ponga el botón en la

Informations concernant le four de votre cuisinière :

Marque	VALBERG
Référence	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Poids net	35 kg
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	47 litres
Consommation d'énergie / convection naturelle (EC)	0,66 kWh
Consommation d'énergie / chaleur tournante (EC)	0,70 kWh
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	93
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / règlement (UE) N°66/2014

Informations concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	VALBERG
Référence	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Poids net	35 kg
Source d'énergie	Électrique
Type de plaque de cuisson	Radiant
Nombre de foyer(s)	4
Diamètre du foyer avant gauche	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer avant gauche (EC)	133 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière gauche	18 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière gauche (EC)	150 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière droit	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer du foyer arrière droit (EC)	133 Wh/kg
Diamètre du foyer avant droit	18 cm
Consommation d'énergie du foyer avant droit (EC)	150 Wh/kg
Consommation d'énergie du plan de cuisson (EC)	141,5 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN 60350-2 / règlement (UE) N°66/2014

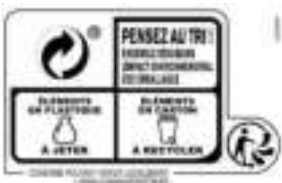
## Installation de l'appareil

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

### Déballage

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

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



### Branchement et installation

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

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

- La distance en hauteur entre la cuisinière et la hotte ou tout autre meuble doit être d'au moins 750 mm.

- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm.

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

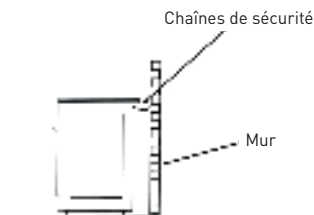
- Les matériaux entourant l'appareil doivent résister à une température pouvant atteindre 100 °C.

### Instruction de sécurité importante



#### ATTENTION

Cette cuisinière doit être solidement fixée au mur avec les deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas d'un accident causant une blessure et/ou un dommage suite au non-respect de cette instruction.



#### MISE EN GARDE: Danger de basculement



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

4. Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui indiqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

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



#### ATENCIÓN

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

#### Esquema de conexión / cables de conexión

(Atención: información únicamente destinada a un técnico cualificado que es el único autorizado que puede proceder a la conexión eléctrica de esta cocina).

Tipo de cable requerido para la conexión:  
H05RR-F



#### NOTE IMPORTANTE:

VOTRE CUISINIERE EST LIVREE AVEC UN CORDON A BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ETRE DEMONTE ET LES INFORMATIONS SUIVANTES DEVRONT ETRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.

Imagen 2



### Antes del primer uso

1) Antes de usarla por primera vez, asegúrese de que no quede ningún resto del embalaje en su cocina. Debe reciclar por separado y de forma clasificada todo el material del embalaje.

2) Los elementos calefactores de su horno están cubiertos por un film protector que hay que quitar antes de usarlos. Es importante ventilar bien la habitación durante esta operación, para evacuar el humo que se desprenda. Se recomienda encarecidamente respetar el procedimiento siguiente antes de usar por primera vez su horno.

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

b) Grill eléctrico: abra la puerta del horno y coloque el selector del horno en la posición «Grill». Deje funcionar el grill durante 15 minutos. Apague el grill y déjelo enfriar.

## Instalación del aparato

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

### Desembalaje

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

Todos los elementos del embalaje deberán desecharse según una clasificación selectiva. No los deje al alcance de los niños.

### Conexión e instalación

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

2. La distancia entre el aparato y las paredes o muebles adyacentes debe quedar como se explica a continuación:

- a) La distancia en altura entre la cocina y la campana extractora o cualquier otro mueble debe ser de al menos 750 mm.
- b) La distancia entre los laterales de la cocina y las paredes debe ser de al menos 20 mm.
- c) La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared trasera debe ser de al menos 20 mm.
- d) Los materiales que rodean el aparato deben resistir a una temperatura que puede llegar a alcanzar los 100 °C.

### Instrucciones importantes de seguridad



#### ATENCIÓN

Esta cocina debe fijarse firmemente a la pared con las dos cadenas de seguridad (que se encuentran a cada lado en la parte trasera del aparato) con un medio de fijación adaptado a la naturaleza de su pared para evitar que pueda volcarse. El fabricante y el importador se eximen de toda responsabilidad si ocurriese cualquier accidente que provocase lesiones y/o daños por el incumplimiento de estas instrucciones.



- 3. Coloque su aparato lo más cerca posible de la fuente de energía.
- 4. Asegúrese de que el voltaje de su fuente sea idéntico al indicado en la placa de características de su cocina.
- 5. Su cocina debe estar obligatoriamente conectada a tierra según las normas vigentes.



#### ATTENTION

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

### Schéma de branchement / câbles de branchement

(Attention : informations uniquement destinées au technicien qualifié qui est le seul autorisé à procéder au branchement électrique de cette cuisinière).

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



Figure 2

### NOTE IMPORTANTE:

VOTRE CUISINIÈRE EST LIVRÉE AVEC UN CORDON À BRANCHER SUR 220-240V AC. SI VOUS SOUHAITEZ LA FAIRE BRANCHER AVEC UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION, LE CORDON FOURNI DEVRA ÊTRE DÉMONTÉ ET LES INFORMATIONS SUIVANTES DEVRONT ÊTRE SUIVIES PAR VOTRE TECHNICIEN.



### Avant la première utilisation

- 1) Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément en vue de leur recyclage.
- 2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

- a) Four électrique : ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position « Convection naturelle » à 200 °C pendant 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.
- b) Gril électrique : ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position « Gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Éteignez le gril et laissez-le refroidir.

Utilisation

Utilisation des foyers

Votre cuisinière est équipée de deux types de foyer radiant.

Petit foyer radiant (1 200 W) 14,5 cm  
 Grand foyer radiant (1 700 W) 18 cm

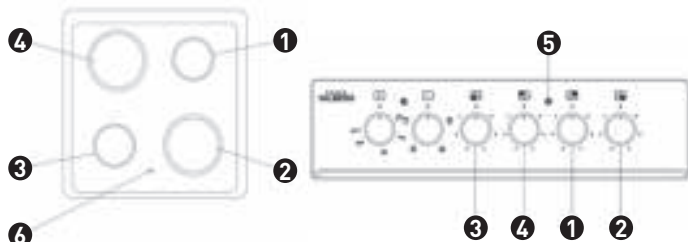


Figure 4

Figure 5

- 1 Foyer radiant arrière droit / manette de commande
- 2 Foyer radiant avant droit / manette de commande
- 3 Foyer radiant avant gauche / manette de commande
- 4 Foyer radiant arrière gauche / manette de commande
- 5 Voyant foyers radiants
- 6 Voyant témoins de chaleur résiduelle

Manette du foyer

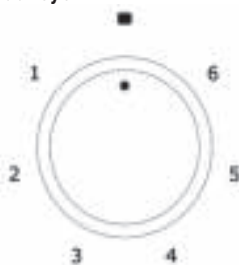


Figure 6

Pour économiser de l'énergie, utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer. Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre. Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (figure 5, numéro 5) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur. Fermez la manette après la cuisson. Les témoins

Información sobre el horno de su cocina:

Marca	VALBERG
Referencia	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Peso neto	35 kg
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Capacidad	47 litros
Consumo de energía / convección natural (EC)	0,66 kWh
Consumo de energía / convección forzada (EC)	0,70 kWh
Índice de eficiencia energética (EEI)	93
Clase energética	A
Método de cálculo y medición	EN60350-1 / reglamento (UE) N°66/2014

Información sobre la placa de cocción de su cocina:

Marca	VALBERG
Referencia	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Peso neto	35 kg
Fuente de energía	Eléctrica
Tipo de placa de cocción	Radiante
Número de fuego(s)	4
Diámetro del fuego delantero izquierdo	14,5 cm
Consumo de energía del fuego delantero izquierdo (EC)	133 Wh/kg
Diámetro del fuego trasero izquierdo	18 cm
Consumo de energía del fuego trasero izquierdo (EC)	150 Wh/kg
Diámetro del fuego trasero derecho	14,5 cm
Consumo de energía del fuego trasero derecho (EC)	133 Wh/kg
Diámetro del fuego delantero derecho	18 cm
Consumo de energía del fuego delantero derecho (EC)	150 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocina (EC)	141,5 Wh/kg

Método de medición y cálculo EN 60350-2 /reglamento (UE) N°66/2014

Descripción del aparato

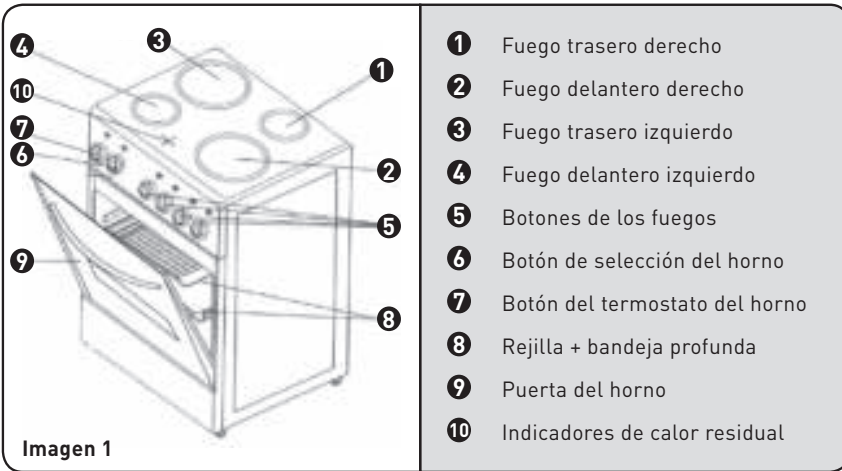


Imagen 1

Especificaciones técnicas

Modelo		VC 5060 4MC S 507T (v2)
Voltaje	230 V/400 V AC	
Potencia total	7 703 W	
Frecuencia	50 Hz	
POTENCIA DE LOS FUEGOS	Fuego normal diám. 145 mm (2 partes)	2x1 200 W
	Fuego grande diám. 180 mm (2 partes)	2x1700 W
HORNO	Termostato	50-240 °C
	Potencia de convección natural	1850 W
	Potencia de convección forzada	1850 W
	Potencia de la resistencia de la base	700 W
	Potencia de la resistencia del grill	1500 W
Iluminación	15 W	

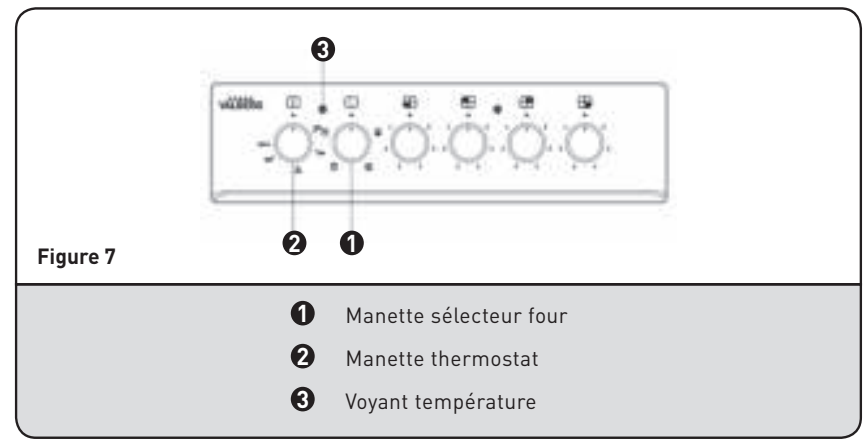
de chaleur résiduelle (figure 4, bouton 6) restent allumés après la fermeture des manettes, tant que les foyers sont encore très chauds (ne les touchez pas !).

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

Positions de la manette des foyers

	1	2	3	4	5	6
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur élevée	Cuisiner, frire à chaleur maximum

Utilisation du four



Fonctions du four

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. À l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (figure 7, numéro 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Ce voyant s'allumera et s'éteindra automatiquement lorsque le thermostat du four aura atteint la température choisie.

**Manette sélecteur**






-  Convection naturelle (supérieure + inférieure)
-  Résistance inférieure avec ventilation
-  Résistance gril
-  Convection ventilée



Figure 8

**Manette thermostat**

Fonction décongélation :

Vous pouvez décongeler vos aliments congelés en utilisant la fonction convection ventilée «  » et en réglant le thermostat sur la position fermée « • ».

Consultez le tableau de cuisson à la fin de cette notice, qui indique les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four.

Remettez les 2 manettes sur la position arrêt « • » une fois la cuisson terminée.

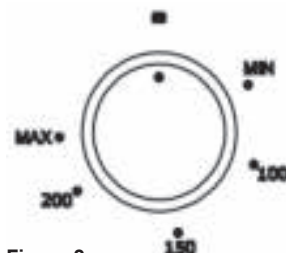


Figure 9

Tournez la manette du sélecteur sur la position Gril : «  »

La résistance du gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 à 3 minutes. Placez la viande sur la grille métallique pour la griller et placez cette dernière à la hauteur souhaitée dans le four. Installez la tôle de protection (figure 10, numéro a) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

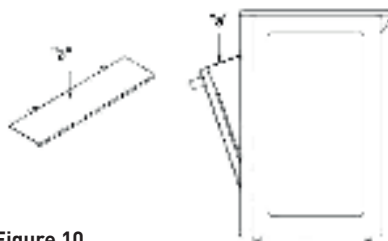


Figure 10



**ATTENTION**

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.



**ATENCIÓN**

Atención, no coloque nunca la bandeja profunda en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse.

manchas amarillas en las partes visibles del frontal de la cocina (que se deben al calor de la grasa). Debe realizarse una limpieza sistemática en el horno después de cocinar este tipo de alimentos.



(ver el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

- La rejilla y la bandeja profunda del horno deben colocarse horizontalmente en los soportes que se encuentran en el interior del horno y en el nivel deseado. Tenga cuidado al sacar la rejilla y la bandeja profunda del horno ya que no se ha previsto ningún mecanismo de frenado.

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

- No utilice un aparato de limpieza con vapor.

- Los electrodomésticos no se deben tirar junto con la basura doméstica. Utilice las instalaciones específicas previstas con ese fin para deshacerse de estos aparatos. Consulte a sus autoridades locales o distribuidor para conocer el

procedimiento a seguir en cuestiones de reciclaje.



#### ATENCIÓN

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

- Se recomienda cocinar en el horno los alimentos grasos en recipientes cerrados para evitar que salpique grasa. Si así lo hace, evitará los riesgos de formación de

#### Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four :

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



#### ATTENTION

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

## Nettoyage et entretien

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

con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden usar este aparato, siempre y cuando se supervise correctamente su uso o se les proporcione las instrucciones relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad y comprendan los riesgos a los que pueden enfrentarse. Los niños no deben jugar con este aparato.

- Los niños no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento del aparato, salvo si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.



### ATENCIÓN

Si la placa de vitrocéramica de su cocina está agrietada o rota, desenchufe el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Apague inmediatamente todos los elementos calefactores eléctricos y aparte el aparato de cualquier fuente de energía. No toque la superficie del aparato y no vuelva a usarlo.

- El aparato no se puede activar con un temporizador externo ni con un sistema distinto de mando a distancia.
- Debe desenchufar este aparato antes de proceder a la limpieza y mantenimiento del mismo

- No coloque nunca cerca de los fuegos, recipientes que contengan gases a presión, aerosoles, productos y materiales inflamables tal y como papel, plástico o tejido, así como objetos y utensilios que contengan materiales inflamables; ya que podrían salir ardiendo.

**ATENCIÓN**

La cocción sin vigilancia con aceite o materias grasas puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca sofocar el fuego con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con un trapo ignífugo o una tapadera por ejemplo.

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

Las partes accesibles pueden ponerse calientes durante la utilización del grill. Los niños deben mantenerse alejados.

- Vigile su aparato mientras que esté funcionando para evitar cualquier incidente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, debe reemplazarlo el fabricante,
- su servicio postventa o una persona similarmente cualificada, con objeto de evitar cualquier peligro.
- Los niños con al menos 8 años y las personas

nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

**Parois catalytiques :**

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

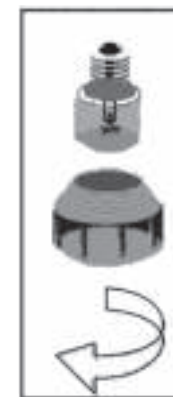


Figure 12

**ATTENTION**

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

**Remplacement de la lampe du four**

Si la lampe du four est usagée ou grillée, veuillez-vous adresser au service après-vente ou à votre revendeur.

Débranchez l'appareil en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion intégré dans la canalisation fixe ou bien au niveau du disjoncteur, démontez ensuite le verre de protection

**Français** de la lampe (figure 12), dévissez-la, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant l'appareil. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

### Que faire en cas de panne ?

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



#### ATTENTION

Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié uniquement.

### Écoconception et consommation d'énergie

Votre appareil est conforme aux exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

#### Conseils pour économiser de l'énergie

##### Utilisation du four :

- Préchauffez le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne préchauffez pas le four plus longtemps que nécessaire. Vous pouvez cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faites attention à ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson. Veillez à ce que la porte du four ne soit pas entrouverte pendant son utilisation.

- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera de préchauffer le four avant de cuire le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire au four.

##### Utilisation du plan de cuisson :

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

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. En caso de conexión incorrecta, la garantía quedará anulada y el fabricante se eximirá de toda responsabilidad ante las consecuencias.
- Retire todo el embalaje antes de usar la cocina. Los embalajes deberán desecharse según una clasificación selectiva.
- Su cocina debe estar perfectamente nivelada y bien colocada sobre sus 4 patas.
- Si la cocina está colocada sobre una base, se deben tomar medidas para evitar que el aparato no se mueva de la base.
- El uso de una cocina desprende calor y vapor en la habitación en la que se encuentra. Por lo tanto, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada gracias a una ventilación natural o bien mediante una campana

extractora. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (aumentando, por ejemplo, la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario). No se deben tapar los orificios de ventilación de la cocina.



#### ATENCIÓN

**Durante su funcionamiento, las partes accesibles del aparato y el cristal de la puerta del horno se ponen calientes. Los niños deben mantenerse alejados.**

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

**ESTE APARATO SE DEBE INSTALAR SEGÚN LAS REGLAMENTACIONES VIGENTES Y DEBE UTILIZARSE EN UN LUGAR BIEN VENTILADO. SE RECOMIENDA CONSULTAR LAS PRESENTES INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.**

**Estimado cliente:**

Acaba de comprar una de nuestras cocinas y le agradecemos su elección. Esta cocina se ha diseñado cuidadosamente, fabricado y probado para poder ofrecerle la máxima satisfacción. Le recomendamos que lea estas instrucciones atentamente. Las instrucciones y recomendaciones le ayudarán a utilizar lo mejor posible su cocina. Esta cocina ha sido destinada únicamente a un uso doméstico y queda excluido un posible uso profesional. Declinamos cualquier responsabilidad en caso de daños ocasionados por un uso incorrecto, equívoco o no compatible con el uso para el que se ha diseñado, es decir, para cocinar alimentos y no para usarlo como calefacción en un local, por ejemplo.

**Precauciones de seguridad**

**Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad y precauciones de empleo antes de instalar su aparato.**

- Las condiciones de conexión se indican en la placa de características.
- Esta cocina debe ser instalada por un técnico cualificado según las normas vigentes y debe usarse en un lugar bien ventilado únicamente. Lea este manual atentamente antes instalarla por primera vez.

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

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

**Table de cuisson**

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau aux fruits	175	2	20-25
Tarte aux fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'agneau	225	2	25
Côtelette d'agneau			
Viande de bœuf	Max	2	50-60
Côtelette de bœuf			
Bifteck de bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf rôti	225	2	45
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	50-60
Macaronis au four	210	2	23-30
Pâte fine	190	2	30-40

Aliments	Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson
Gâteau			
Gâteau au fruit			
Tarte aux fruits			
Macaron			
Pain d'épice			
Pâte			
Cake			
Biscuit			
Viande d'agneau	Max	2-3	8-10
Côtelette d'Agneau	Max	2-3	8-10
Viande de Bœuf			
Côtelette de Bœuf	Max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf			
Viande de mouton			
Bœuf Rôti			
Poulet (entier)			
Poulet (morceaux)			
Poissons			
Dinde			
Macaroni au four			
Pâte fine			

Les valeurs ci-dessus sont fournies à titre purement indicatif. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

<b>A</b> Antes de utilizar el aparato	48	Precauciones de seguridad
<b>B</b> Descripción del aparato	54	Descripción del aparato 54 Especificaciones técnicas
<b>C</b> Utilización del aparato	56	Instalación del aparato 57 Antes del primer uso 58 Utilización 59 Utilización del horno
<b>D</b> Información práctica	62	Limpieza y mantenimiento 64 ¿Qué hacer en caso de avería? 65 Consumo de energía y diseño ecológico 66 Tabla de cocción 68 Cómo desechar su antiguo aparato

# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



## Mise au rebut de votre ancien appareil


### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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

C'est pour cette raison que votre 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.



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

# Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



## Afdanken van uw oud toestel


### 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. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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



Voedingsmiddelen	Grill		
	Stand van de thermostaat	Positie van de schaal (rail)	Bereidingsduur
Taart			
Fruitcake			
Fruittaart			
Macarons			
Peperkoek			
Pasta			
Cake			
Biscuit			
Lamsvlees	Max.	2-3	8-10
Lamskotelet	Max.	2-3	8-10
Rundsvlees			
Rundskotelet	Max.	2-3	10-15
Biefstuk			
Schapenvlees			
Gegrild rundsvlees			
Kip [heel]			
Kip [stukken]			
Vis			
Kalkoen			
Macaroni in de oven			
Fijne pasta			

De hierboven vermelde waarden zijn louter indicatief. Naargelang de verschillende kookgewoonten kunnen variaties mogelijk zijn.

<b>A</b> Alvorens het toestel te gebruiken	26	Veiligheidsvoorschriften
<b>B</b> Overzicht van het toestel	32	Omschrijving van het toestel
	32	Technische gegevens
<b>C</b> Gebruik van het toestel	34	Installatie van het toestel
	35	Vóór het eerste gebruik
	36	Gebruik
	37	Gebruik van de oven
<b>D</b> Praktische informatie	40	Reiniging en onderhoud
	42	Wat kunt u doen bij problemen?
	42	Ecodesign en energieverbruik
	43	Kooktabel
	45	Afdanken van uw oud toestel

**DIT TOESTEL DIEN T GEÏNSTALLEERD TE WORDEN IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE REGELS EN MAG ENKEL GEBRUIKT WORDEN OP EEN GOED VERLUCHTE PLAATS. VOORDAT DIT TOESTEL GEÏNSTALLEERD OF GEBRUIKT WORDT, MOET DE HANDLEIDING GERAADPLEEGD WORDEN.**

**Beste klant,**

U hebt net één van onze fornuizen aangekocht en wij bedanken u voor uw keuze. Dit toestel werd zorgvuldig ontworpen, geproduceerd en getest om u ten volle tevreden te stellen. We raden u aan deze handleiding erg aandachtig te lezen. De instructies en tips zullen u helpen om uw fornuis zo goed mogelijk te gebruiken. Dit fornuis is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is dus niet geschikt voor professioneel gebruik. We zien af van elke aansprakelijkheid bij schade die het gevolg is van ongepast of foutief gebruik of wanneer u het toestel voor andere doeleinden gebruikt dan diegene waarvoor het ontworpen werd, met name het bereiden van voedingsmiddelen en niet het verwarmen van een lokaal bijvoorbeeld.

**Veiligheidsvoorschriften**

**G e l i e v e a l l e veiligheidvoorschriften en voorzorgsmaatregelen bij het gebruik te lezen vooraleer uw toestel te installeren en te gebruiken.**

- De omstandigheden voor de aansluiting zijn aangegeven op het typeplaatje.
- Dit fornuis moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus in overeenstemming met de geldende normen en mag enkel gebruikt worden in een goed verluchte ruimte. Lees aandachtig deze handleiding

voordat u het toestel in gebruik neemt.

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

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

**Kooktabel**

Voedingsmiddelen	Natuurlijke convectie		
	Stand van de thermostaat	Positie van de schaal (rail)	Bereidingsduur
Taart	175	2	25-35
Fruitcake	175	2	20-25
Fruittaart	175	2	20-30
Macarons	175	2	20-30
Peperkoek	200	2	30-40
Pasta	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Lamsvlees	225	2	25
Lamskotelet			
Rundsvlees	Max.	2	50-60
Rundskotelet			
Biefstuk	225	2	25
Schapenvlees	240	2	25
Gegrild rundsvlees	225	2	45
Kip (heel)	175-200	2	30
Kip (stukken)	200	2	30-45
Vis	200	2	30-40
Kalkoen	200	2	50-60
Macaroni in de oven	210	2	23-30
Fijne pasta	190	2	30-40

de lamp los, vervang ze en monteer het geheel opnieuw. Test de lamp door het toestel opnieuw aan te sluiten.

Als de panne blijft voortduren, wendt u zich tot de klantendienst van uw dealer.

### Wat kunt u doen bij problemen?

Bij een elektrische panne controleert u eerst of de teller aanstaat en of de veiligheidszekering in goede staat is. Na deze controle belt u de klantendienst van uw verkoper en geeft u hem de referentie van uw toestel (typeplaatje) door.



#### OPGELET

Dit toestel mag enkel hersteld worden door een gekwalificeerd technicus.

### Ecodesign en energieverbruik

Uw toestel voldoet aan de vereisten van verordening 66/2014 van de Europese Commissie.

#### Tips om energie te besparen

##### Gebruik van de oven:

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur alvorens uw gerecht in de oven te zetten.
- Verwarm de oven niet langer voor dan nodig. U kunt uw gerechten bereiden zodra het lampje van de thermostaat de eerste keer dooft.
- Let erop dat u de ovendeur tijdens de bereiding niet te vaak opent. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens het gebruik niet op een kier blijft staan.
- U kunt meerdere gerechten tegelijk bereiden in de oven.

- U kunt een tweede gerecht bereiden onmiddellijk na het eerste gerecht. Hierdoor hoeft u de oven niet voor te verwarmen voordat u het tweede gerecht bereidt.
- U kunt uw oven enkele minuten voor het einde van de bereiding uitschakelen.
- Ontdooi diepgevroren voedingswaren door ze lang genoeg op voorhand uit uw diepvriezer te nemen voordat u ze in de oven plaatst.

##### Gebruik van de kookplaat:

- Gebruik potten en pannen met een vlakke en dikke bodem.
- Reinig nauwgezet de haarden en de onderkant van de potten en pannen. Onzuiverheden belemmeren de warmteoverdracht.
- Gebruik potten en pannen met een deksel.
- Gebruik deksels die geschikt zijn voor de potten en pannen.

• Dit toestel dient geaard te worden. Wanneer het toestel foutief aangesloten wordt, vervalt de garantie en kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor de gevolgen.

• Verwijder alle verpakkingen voordat u het fornuis in gebruik neemt. Sorteert de verpakkingen wanneer u ze bij het afval gooit.

• Uw fornuis moet perfect waterpas staan en goed gepositioneerd zijn op zijn 4 poten.

• Als het fornuis op een voetstuk geplaatst wordt, moeten er voorzorgsmaatregelen getroffen worden om te voorkomen dat het toestel van het voetstuk glijdt.

• Het gebruik van een fornuis veroorzaakt warmte en stoom in de ruimte waarin het zich bevindt. Controleer dus of de keuken goed verlucht wordt met een natuurlijke ventilatie of een elektrische dampkap.

Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan een extra verluchting (door bijvoorbeeld een venster te openen) of een doeltreffendere verluchting (door bijvoorbeeld het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven indien van toepassing) nodig zijn. De verluchtingsopeningen van het fornuis mogen niet bedekt worden.



#### OPGELET

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

**Risico op brand!**  
Bewaar niets op het kookoppervlak of in de oven.

- Plaats nooit recipiënten of andere materialen, zoals met gas onder druk, keukengerei dat ontvlambare materialen bevat, in de buurt van de haarden. Ze zouden in brand kunnen vliegen.

**OPGELET**

Koken met olie of vet zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit vuur te doven met water. Schakel het toestel uit en bedek de vlammen met bijvoorbeeld een blusdeken of een deksel.

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

De toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik van de grill. Houd kinderen uit de buurt.

- Blijf in de buurt van het toestel wanneer het in werking is om incidenten te vermijden.
- Indien het voedingsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkwaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.

reinigen. Die kunnen het oppervlak bekrassen en het glas doen barsten.

Katalytische wanden:

Uw fornuis is uitgerust met katalytische wanden, die gereinigd worden door de opname van vetten die afgescheiden worden tijdens het koken. Om de reiniging te bevorderen wordt aanbevolen om de oven na het koken gedurende 30 tot 60 minuten op meer dan 200 °C te laten werken. Gebruik nooit schurende producten of producten die alkaline of zuur bevatten om de katalytische wanden te reinigen. U kunt ze afvegen met behulp van een vochtige doek.

**Vervanging van de ovenlamp**

Als de ovenlamp versleten of stuk is, wendt u zich tot de klantendienst of uw dealer.



Afbeelding 12

**OPGELET**

Om elektrische schokken te voorkomen zorgt u ervoor dat het toestel ontkoppeld is voordat u de lamp vervangt.

Ontkoppel het toestel door de stroom te onderbreken ter hoogte van de in de vaste leiding geïntegreerde scheidingschakelaar of bij de hoofdzekering. Demonteer vervolgens het beschermingsglas van de lamp (afbeelding 12), schroef

## Reiniging en onderhoud

- Reinig het fornuis wanneer het koud is.
- Ontkoppel steeds het toestel voor het reinigen door de voeding te onderbreken ter hoogte van de in de vaste leiding geïntegreerde scheidingsschakelaar of bij de hoofdzekering.
- Reiniging van de vitrokeramische kookplaat: verwijder eerst vet- of voedingsspatten met behulp van een speciale glasschraper voor vitrokeramische platen, die u in de handel vindt. Vervolgens reinigt u de plaat met behulp van een speciaal vloeibaar product voor vitrokeramische platen (er bestaan speciale producten voor de reiniging van vitrokeramische platen in de onderhoudsafdeling van supermarkten en gespecialiseerde winkels). Na het reinigen veegt u de plaat af met een vochtige en propere doek en daarna droogt u ze af met een droge doek. Indien aluminium, plastic of een voedingsmiddel met een hoge suikerwaarde per ongeluk smelt op de kookplaat moet u dit materiaal onmiddellijk van de warme kookzone verwijderen met een schraper, nadat u de haarden hebt uitgeschakeld. Gebruik lauw zeepsop, spoel de zone zorgvuldig en wrijf ze droog met een droge doek. Gebruik nooit schurende of bijtende middelen.
- De oven deur kan gedemonteerd worden, wat het reinigen vereenvoudigt. Om de deur te demonteren opent u ze, kantelt u de haakjes van elke scharnier en trekt u de deur naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk.
- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten of metalen krabbers om de glazen deur van de oven te

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



### OPGELET

**Als het vitrokeramisch kookoppervlak van uw fornuis gebarsten of gebroken is, ontkoppelt u het toestel om het risico op een elektrische schok te vermijden. Schakel onmiddellijk alle elektrische verwarmingselementen uit en ontkoppel het toestel van elke stroombron. Raak het oppervlak van het toestel niet meer aan en gebruik het niet meer.**

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Ontkoppel dit toestel steeds alvorens het te reinigen of te onderhouden (zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD).
- Het rooster en de vetvanger van de oven moeten goed horizontaal geplaatst worden, op de rails in de oven en op het gewenste niveau. Wees voorzichtig wanneer u het rooster en de vetvanger uit de oven neemt, want er is geen stopmechanisme voorzien.

- Gebruik geen schurende onderhoudsproducten, noch metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen. Die kunnen het oppervlak bekrassen en het glas doen barsten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- De batterijen en accumulatoren mogen niet bij het huishoudelijke afval gegooid worden. Gelieve de voorzieningen te gebruiken die specifiek voorzien werden om ze te verwijderen. Informeer bij de plaatselijke overheid of bij de verkoper om te weten hoe u het toestel dient te recycleren.

**OPGELET**

**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 ongelukken leiden.**

- Er wordt aangeraden vette voedingsmiddelen in de oven in afgesloten recipiënten te bereiden, om opspattend vet te voorkomen. Hierdoor wordt voorkomen dat er zich gele vlekken vormen op de zijkanalen van het fornuis (te





Gebruik van het rooster en de vetvanger in de oven:

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

**OPGELET**

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

**Bedieningsknop programmakeuze**

-  Natuurlijke convectie (onder + boven)
-  Weerstand onderaan met ventilatie
-  Weerstand grill
-  Geventileerde convectie



Afbeelding 8

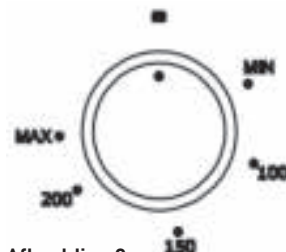
**Bedieningsknop thermostaat**

Ontdooifunctie:

U kunt uw diepgevroren voedingswaren ontdooien met de functie geventileerde convectie '•', waarbij u de thermostaat instelt op de gesloten positie '•'.

Raadpleeg de kooktabel achteraan in deze handleiding, die de aanbevolen bereidingstemperaturen en -tijden weergeeft. Vóór het koken warmt u de oven 10 tot 15 minuten voor (wanneer de oven op temperatuur is, gaat het controlelampje uit). Daarna plaatst u de gerechten in de oven.

Zet de 2 bedieningsknoppen opnieuw in de uit-stand '•' zodra de bereiding klaar is.

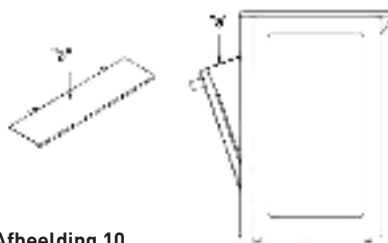


Afbeelding 9

Draai de bedieningsknop in de grill-stand:



De weerstand van de grill werkt en wordt na 2 tot 3 minuten rood. Plaats het vlees op het metalen rooster om het te grillen en plaats het rooster op de gewenste hoogte in de oven. Breng de beschermingsplaat aan (afbeelding 10, nummer a) en laat de deur tijdens de bereiding op een kier staan.



Afbeelding 10



**OPGELET**

De toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik van de grill.

We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

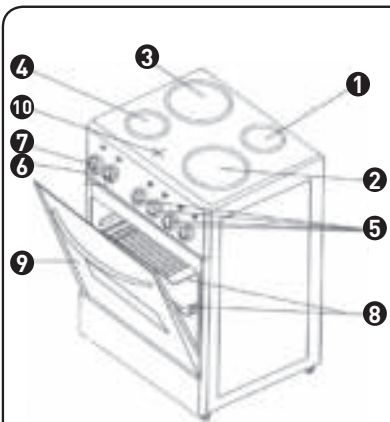
wijten aan de warmte van het vet). Na elke bereiding moet de oven systematisch gereinigd worden.



**OPGELET**

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

Omschrijving van het toestel



Afbeelding 1

- 1 Haard achteraan rechts
- 2 Haard vooraan rechts
- 3 Haard achteraan links
- 4 Haard vooraan links
- 5 Bedieningsknoppen haarden
- 6 Bedieningsknop programmakeuze oven
- 7 Bedieningsknop thermostaat oven
- 8 Rooster + vetvanger
- 9 Deur van de oven
- 10 Controlelampjes voor restwarmte

Technische gegevens

Model		VC 5060 4MC S 507T (v2)
Spanning	230 V/400 V AC	
Totaal vermogen	7703 W	
Frequentie	50 Hz	
VERMOGEN VAN DE HAARDEN	Normale haard diam. 145 mm (2 st)	2 x 1200 W
	Grote haard diam. 180 mm (2 st)	2 x 1700 W
OVEN	Thermostaat	50-240 °C
	Vermogen van de natuurlijke convectie	1 850 W
	Vermogen van de geventileerde convectie	1 850 W
	Vermogen van de zekering onderaan	700 W
	Vermogen van de zekering van de grill	1500 W
Verlichting	15 W	

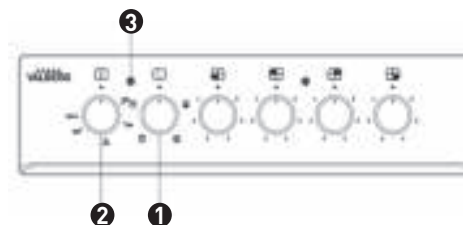
per ongeluk ingeschakeld is gebleven. Zet de bedieningsknop uit na de bereiding. De controlelampjes restwarmte (afbeelding 4, knop 6) blijven branden nadat de haarden uitgeschakeld zijn, zolang de haarden nog

erg warm zijn (raak ze niet aan!). Raadpleeg het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' voor tips over het schoonmaken en onderhouden van uw vitrokeramische plaat.

Posities van de bedieningsknop van de haarden

	1	2	3	4	5	6
Gebruik	Koken met zeer zachte warmte	Koken met minimale warmte	Koken met minimale warmte	Koken, braden met gemiddelde warmte	Koken, braden met hoge warmte	Koken, braden met maximale warmte

Gebruik van de oven



Afbeelding 7

- 1 Bedieningsknop programmakeuze oven
- 2 Bedieningsknop thermostaat oven
- 3 Controlelampje temperatuur

Functies van de oven

Aan de hand van de bedieningsknop programmakeuze kunt u kiezen tussen de volgende 4 functies. Via de bedieningsknop thermostaat kunt u de gewenste temperatuur selecteren. Draai aan de bedieningsknop thermostaat om de oven op te warmen. Het controlelampje (afbeelding 7, nummer 3) gaat branden. Het gaat uit zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft. Dit controlelampje gaat automatisch aan en daarna weer uit wanneer de thermostaat van de oven de geselecteerde temperatuur bereikt heeft.



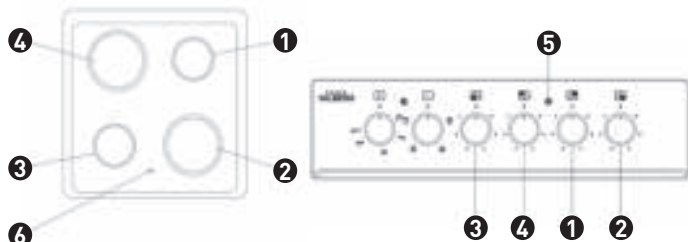
**Gebruik**

**Gebruik van de haarden**

Uw fornuis is uitgerust met twee soorten stralingshaarden.

Kleine stralingshaard (1200 W) 14,5 cm

Grote stralingshaard (1700 W) 18 cm

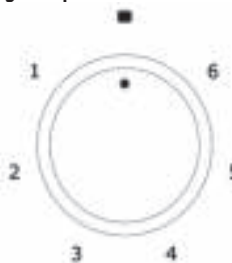


Afbeelding 4

Afbeelding 5

- 1 Stralingshaard achteraan rechts / bedieningsknop
- 2 Stralingshaard vooraan rechts / bedieningsknop
- 3 Stralingshaard vooraan links / bedieningsknop
- 4 Stralingshaard achteraan links / bedieningsknop
- 5 Controlelampje stralingshaarden
- 6 Controlelampjes restwarmte

**Bedieningsknop van de oven**



Afbeelding 6

Om energie te besparen gebruikt u best recipiënten met een geschikte grootte. Die diameter van de kookpotten moet identiek zijn aan de diameter van de haard.

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

Wanneer de haard ingeschakeld wordt, gaat het rode lampje (afbeelding 5, nummer 5) op het paneel branden. Dankzij dit controlelampje kunt u zien of een haard

**Informatie betreffende de oven van uw fornuis:**

Merk	VALBERG
Referentie	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Nettogewicht	35 kg
Aantal uitsparingen	1
Warmtebron	Elektrisch
Volume	47 liter
Energieverbruik / natuurlijke convectie (EC)	0,66 kWh
Energieverbruik / hete lucht (EC)	0,70 kWh
Energie-efficiëntie-index (EEI)	93
Energieklasse	A
Berekenings- en meetmethode	EN60350-1 / verordening (EU) Nr. 66/2014

**Informatie betreffende het kookoppervlak van uw fornuis:**

Merk	VALBERG
Referentie	VC 5060 4MC S 507T (v2)
Nettogewicht	35 kg
Energiebron	Elektrisch
Soorten haarden	Straling
Aantal haarden	4
Diameter van de haard vooraan links	14,5 cm
Energieverbruik van de haard vooraan links (EC)	133 Wh/kg
Diameter van de haard achteraan links	18 cm
Energieverbruik van de haard achteraan links (EC)	150 Wh/kg
Diameter van de haard achteraan rechts	14,5 cm
Energieverbruik van de haard achteraan rechts (EC)	133 Wh/kg
Diameter van de haard vooraan rechts	18 cm
Energieverbruik van de haard vooraan rechts (EC)	150 Wh/kg
Energieverbruik van het kookoppervlak (EC)	141,5 Wh/kg
Meet- en berekeningsmethode	EN 60350-2 / verordening (EU) Nr. 66/2014

## Installatie van het toestel

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

### Uitpakken

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

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

### Aansluiting en installatie

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

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

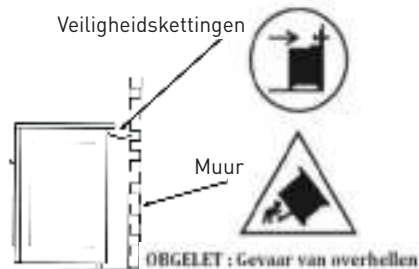
- a) De afstand in de hoogte tussen het fornuis en de dampkap of een ander meubel moet minstens 750 mm bedragen.
- b) De afstand tussen de zijwanden van het fornuis en de muren moet minstens 20 mm bedragen.
- c) De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur achteraan moet minstens 20 mm bedragen.
- d) De materialen die zich rond het toestel bevinden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.

### Belangrijke veiligheidsinstructie



#### OPGELET

Dit fornuis moet stevig tegen de muur bevestigd worden met twee veiligheidskettingen (die zich aan weerskanten van het toestel bevinden), aan de hand van een bevestigingsmiddel dat aangepast is aan uw muurtype, om te voorkomen dat het toestel omkantelt. De fabrikant en de importeur wijzen elke verantwoordelijkheid van de hand in geval van verwonding en/of schade veroorzaakt door het niet-naleven van deze instructie.



- 3. Plaats uw toestel zo dicht mogelijk bij de energiebron.
- 4. Controleer of het voltage van uw energiebron overeenkomt met de waarde op het typeplaatje van uw fornuis.
- 5. Let erop dat uw fornuis geaard is volgens de geldende normen.



#### OPGELET

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

### Aansluitschema / aansluitkabels

(Opgelet: informatie enkel bestemd voor de bevoegde technicus, die de enige persoon is die dit fornuis mag aansluiten).

#### BELANGRIJKE INFORMATIE:

UW FORNUIS WORDT GELEVERD MET EEN SNOER OM AAN TE SLUITEN OP 220-240V AC. INDIEN U UW FORNUIS OP EEN ANDERE VOEDINGSBRON WILT AANSLUITEN, MOET HET MEEGELEVERDE SNOER LOSGEMAAKT WORDEN EN DIENT UW TECHNICUS DE VOLGENDE RICHTLIJNEN TE VOLGEN.

### Waterpas zetten

Bijregelen van de poten: het is belangrijk dat de poten bijgeregeld worden, om het fornuis waterpas te zetten. Plaats het fornuis, leg er een waterpas op en regel de poten die zich onder het fornuis bevinden bij (figuur 3).

Te gebruiken kabeltype voor de aansluiting: H05RR-F



Afbeelding 2



## Vóór het eerste gebruik

- 1) Vóór het eerste gebruik controleert u of er geen verpakkingsmateriaal achtergebleven is op uw fornuis. Deze verpakkingen dienen gesorteerd te worden om gerecycleerd te worden.
- 2) De verwarmingselementen van uw oven zijn bedekt met een beschermende folie, die verwijderd moet worden voor het gebruik. Het is belangrijk dat de ruimte tijdens deze operatie goed verlucht wordt, om de afgescheiden damp goed te kunnen afvoeren. Er wordt sterk aanbevolen dat de volgende procedure gevolgd wordt alvorens uw oven in gebruik genomen wordt.

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

b) Elektrische grill: open de ovendeur en zet de programmakiezer van de oven in de stand 'Grill'. Laat de grill gedurende 15 minuten werken. Schakel de grill uit en laat ze afkoelen.