

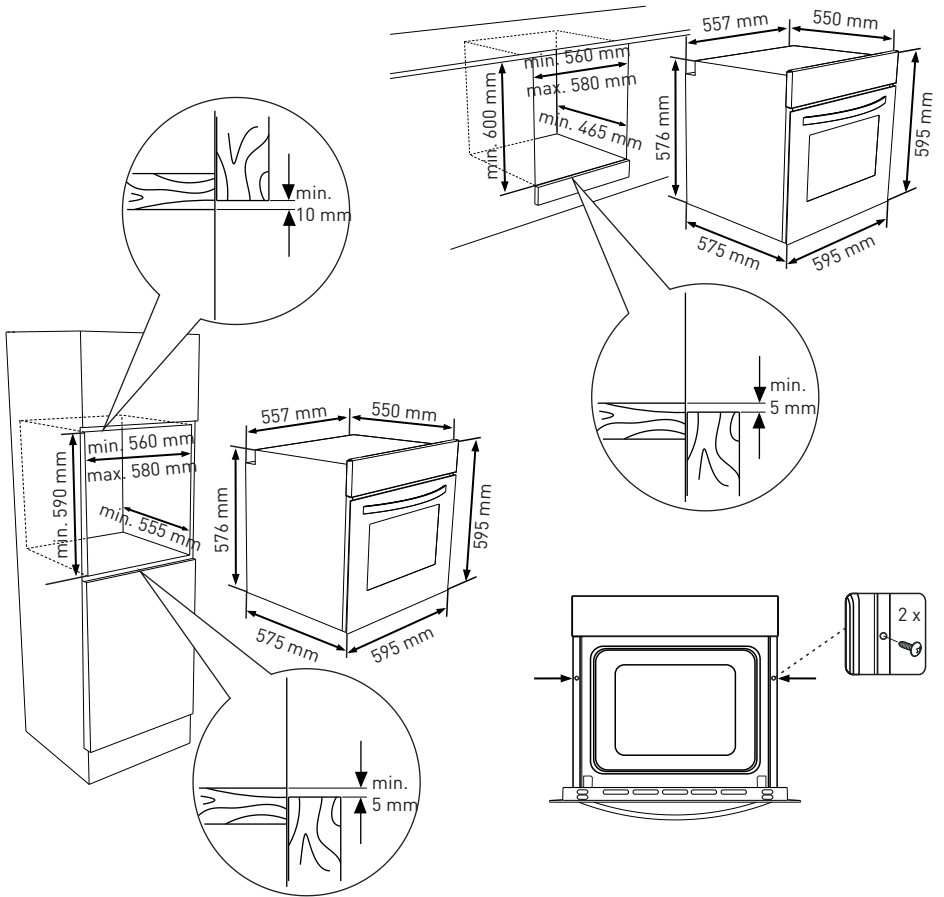
**Four encastrable  
Inbouwoven  
Einbau-Backofen  
Horno empotrable**

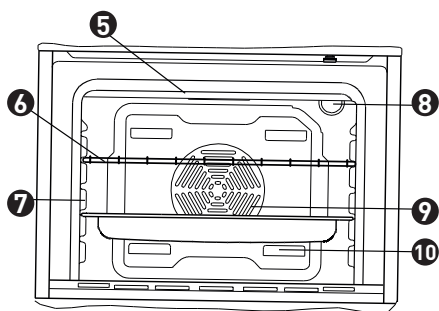
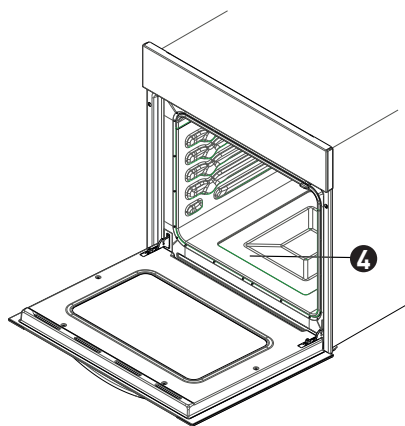
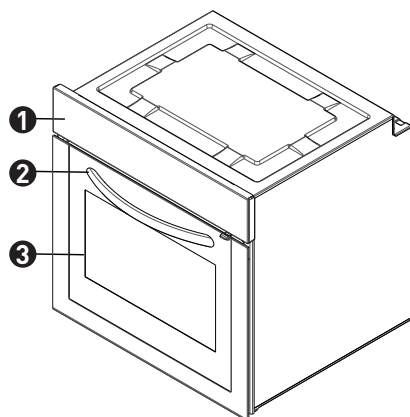
**964439 - MFO 65 M K 701T**

GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	28
GEBRAUCHSANLEITUNG .....	54
MANUAL DEL USUARIO .....	80

**VALBERG**

A





# 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

13 Description de l'appareil  
13 Spécifications techniques

---

## **C** Utilisation de l'appareil

15 Préparation de l'installation et de l'utilisation  
17 Utilisation  
20 Recettes  
21 Accessoires du four

---

## **D** Informations pratiques

23 Nettoyage et entretien  
24 Service après-vente et transport  
25 Conseils en matière d'économie d'énergie  
26 Emballage et environnement  
26 Mise au rebut de votre ancien appareil

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

## Consignes de sécurité

**Lisez attentivement et intégralement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.**

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

## Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-même les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

**ATTENTION**

**Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.**

## Français

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil de cuisson.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la surveillance d'une personne responsable.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.
- Veuillez vous référer à la fin de cette notice pour toute information concernant le nettoyage et l'entretien de cet appareil.
- La fiche de prise de courant doit rester accessible ou un interrupteur doit être installé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre la déconnexion de l'appareil au réseau d'alimentation en toute circonstance.



- 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.
- Ne pas installer cet appareil à bord d'un navire.

**ATTENTION**

• L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment surveillés.

• Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent une température élevée pendant un certain temps, même lorsque l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et éloignez les enfants de moins de 8 ans de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

• Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des matières grasses ou des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie.

## Français

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, vous devez installer des fixations de stabilisation. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.
- Pour empêcher votre appareil de cuisson de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

**ATTENTION**

Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (si fourni).

- Lors de l'installation, il convient de ne pas utiliser adhésifs dans la mesure où ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient

**ATTENTION**

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

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- N'exercez aucune pression sur le câble électrique (si

votre appareil en est équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

- Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le cordon d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### **A v e r t i s s e m e n t s d'installation**

- Attendez que l'installation soit terminée avant d'utiliser votre appareil de cuisson.

- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-

**Français**

ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs de recyclage spécifiques).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

- Les matériaux des meubles entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au

moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.

**Lors de l'utilisation**

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, les matériaux d'isolation et les éléments chauffants peuvent dégager une odeur caractéristique. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous trouver

face à la vapeur très chaude qui s'en dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson dans le four ou les en retirer.

- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la

cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

- Si vous utilisez le gril électrique (selon les modèles), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

- Lors du nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer le protecteur du ventilateur (s'il est possible d'effectuer cette opération).

**Français** Cette protection doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

## Description de l'appareil

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| ❶ Panneau de commande   | ❹ Grille                   |
| ❷ Poignée               | ❺ Supports                 |
| ❸ Porte du four         | ❻ Lampe du four            |
| ❹ Résistance inférieure | ❼ Anneau chauffant central |
| ❺ Résistance supérieure | ❽ Sortie d'air             |

## Spécifications techniques

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.  
Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

	Valeur	Unité
Marque	Valberg	
Identification du modèle	MFO 65 M K 701T	
Code produit	964439	
Type de four	Encastrable	
Masse nette de l'appareil	28.3	kg
Indice d'efficacité énergétique par cavité	94,8	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel par cavité	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four en chaleur tournante par cavité	0,78	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité	Electricité	
Volume utile par cavité	65	L
Tension d'alimentation et protection par fusible	230 ~ 50	
Classe de protection électrique	Classe I	
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante brassé	

## Français

Type de nettoyage par cavité	Manuel
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Type et puissance de l'ampoule	25 / 25
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale de l'appareil	2600 W
Pays de fabrication	Turquie



## Préparation de l'installation et de l'utilisation

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez la présente notice ; vous y trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et éviter tout problème futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Le technicien en charge de l'installation de l'appareil doit également lire ces informations.

Contactez un technicien qualifié pour l'installation du four.

### Choix du lieu d'installation

- Vous devez prendre en considération certains facteurs lorsque vous choisissez l'endroit où vous allez installer votre four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse !

- Lors du choix de l'emplacement, vous devez veiller à ce qu'il n'y ait aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des vêtements imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.

- Le meuble dans lequel votre four sera placé (ainsi que les meubles à proximité) doit être fabriqué avec des matériaux résistants à des températures supérieures à 90 °C.

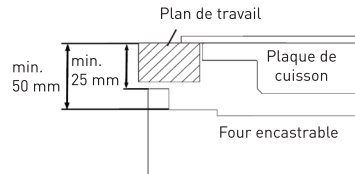
- Pour une installation correcte, vous devez éviter tout contact entre le four et les parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée par la chaleur émanant du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé.

Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser ; contactez immédiatement le Service après-vente.

### Installation du four encastrable **A**

Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.



### Branchement et sécurité du four encastrable

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis dotée du symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la figure n° 3. Si votre installation électrique existante ne dispose d'aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance de 20 A, type de fonctionnement à retardement).

## Français

- La prise de terre doit se trouver le plus près possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur, un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec une tension de 220 - 240 V. Si le courant que vous utilisez n'est pas le même, contactez immédiatement le service après-vente.

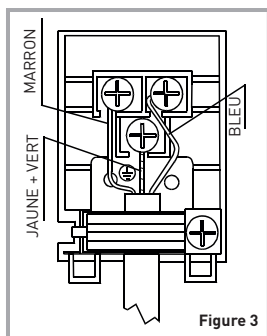


Figure 3

**Recommandations générales et précautions**

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne sont pas effectuées en conformité avec ces consignes peuvent s'avérer dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui s'en échappe sont extrêmement chauds. Ces éléments resteront chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt du four. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants doivent rester éloignés du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous risquez de déséquilibrer le four ou de casser la porte.
- Débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

## Utilisation

### Panneau

Bouton de contrôle des fonctions du four :

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction du four que vous souhaitez utiliser. Vous trouverez de plus amples explications au chapitre « Fonctions du four ». Vous devez régler le bouton de contrôle du four sur la fonction de votre choix, ainsi que le thermostat sur la température appropriée. Dans le cas contraire, la fonction sélectionnée ne s'active pas.

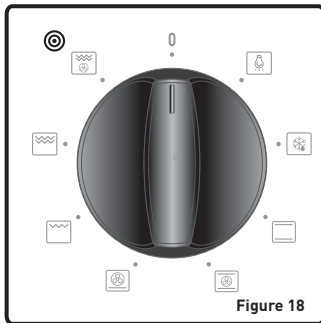


Figure 18

Bouton du thermostat du four :

Utilisez ce bouton pour activer la fonction du four choisie. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupe le circuit et la lumière du thermostat s'éteint. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met de nouveau en marche et la lumière s'allume.

### ATTENTION

Le four ne démarre pas sans le paramétrage de la minuterie.

Après la sélection du programme via le bouton fonction et de la température via le bouton thermostat, la minuterie doit impérativement être réglée en position M (Pas de durée définie) ou sur une durée de cuisson de 100 minutes maximum.

Pour votre sécurité, il est conseillé de définir une durée de cuisson à chaque utilisation.

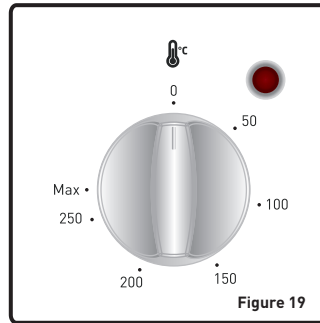


Figure 19

### Fonction du four

\*Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.



#### Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé pendant toutes les fonctions de cuisson.



#### Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.

**Fonction de cuisson statique**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.

**Fonction de ventilation**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent. Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction de résistance inférieure et de ventilation**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet fonctionnent. La fonction de chauffage inférieur et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments, comme une pizza, en un court laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction gril**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne. Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION**

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

**Fonction de gril rapide**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent. Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION**

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

**Fonction de double gril et de ventilation**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument, tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément chauffant supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

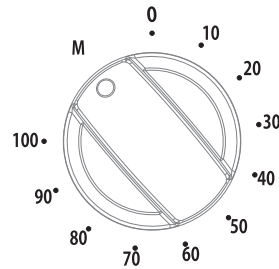
Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION**

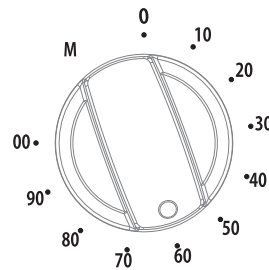
Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

**Utilisation du minuteur mécanique**Mode d'emploi :

Lorsque vous placez le bouton du minuteur sur la position M, comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser votre four de manière continue. Quand le minuteur est en position 0, le four ne fonctionne pas.

Réglage du temps de cuisson :

Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur un intervalle de temps situé entre 0 et 100. À la fin du temps de cuisson paramétré, le four s'arrête et le minuteur émet un signal sonore.



## Recettes

RECETTES	SOLE-VOÛTE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Gâteau	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Biscuits	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175 - 200	2	40 - 50
Poulet	200	1 - 2	45 - 60
Côtelette			
Bifteck			

RECETTES	SOLE-VOÛTE - CHALEUR BRASSÉE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	25 - 35
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Biscuits	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175 - 200	2	40 - 50
Poulet	200	1 - 2	45 - 60
Côtelette			
Bifteck			

## RECETTES

## GRIL

	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millefeuille			
Gâteau			
Biscuits			
Boulettes de viande grillées	200	4	10 - 15
Aliments aqueux			
Poulet	200	3 - 4	50 - 60
Côtelette	200	3 - 4	15 - 25
Bifteck	200	4	15 - 25

## Accessoires du four

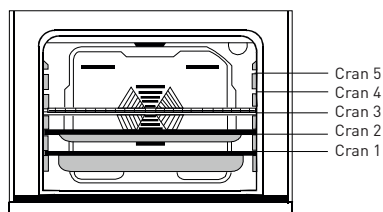
Votre four est livré (suivant le modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, centrez-les correctement sur la grille. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à la cuisson ne couvrent pas toute la surface de la plaque du four, si les aliments sortent du congélateur ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, il est possible que la plaque change de forme en raison des fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque reprendra sa forme initiale lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal, dû aux transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous servez du grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis et la plaque correspondante (si votre four est livré avec ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux crans du bas afin de recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne posez jamais la

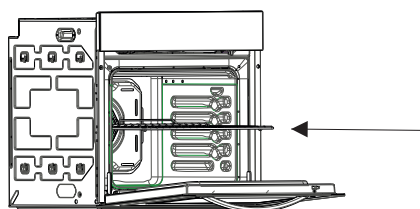
## Français

lèche-frite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de surchauffer et d'être endommagé. Quand vous utilisez le gril, utilisez les crans 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments ne restent pas collés.



**Grille** : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite.

**Lèche-frite profonde** : utilisée pour les cuissons lentes.

**ATTENTION**

Placez la grille correctement sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Nettoyage et entretien

### Nettoyage

• Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont éteintes et que l'appareil est froid avant de procéder au nettoyage.



#### ATTENTION

**D é b r a n c h e z  
t o u j o u r s l a p r i s e  
é l e c t r i q u e a v a n t  
d e c o m m e n c e r l e  
n e t t o y a g e .**

• Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crème caustique, de poudre nettoyante abrasive, d'éponge abrasive, de laine d'acier épaisse ou d'outil dur afin d'éviter d'endommager les surfaces.

• Utilisez des crèmes ou des liquides qui ne contiennent pas des particules de ce type. Si des résidus de liquides ayant coulé dans votre four brûlent, cela pourrait endommager l'émail.

• Nettoyez donc immédiatement les liquides qui ont coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

### Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs secs ou en poudre. Pour effectuer un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après

avoir nettoyé au préalable tous les résidus alimentaires et retiré tous les accessoires (grille, lèchefrite, récipient, etc.).

## Entretien

### R e m p l a c e m e n t d e l'ampoule :

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien

agréé. Débranchez le four et vérifiez qu'il est bien froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe, puis l'ampoule. Installez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300 °C (spécifique à un four de 230 V, 25 watts, type E14), à la place de l'ancienne. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe.

## Service après-vente et transport

### Avant de contacter le Service après-vente

- Si le four ne fonctionne pas :
  - Vérifiez que le four est bien branché.
  - Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
  - Pour les modèles équipés d'un minuteur, vérifiez que celui-ci n'est pas réglé en position « M » (réglage manuel).
  - Pour les modèles équipés d'un programmateur, vérifiez que celui-ci est bien réglé.
- Si le four ne chauffe pas :
  - La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.
- Si la lampe intérieure ne s'allume pas :
  - Vérifiez que l'appareil de cuisson est bien branché.
  - Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.
- Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat.

- Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le Service après-vente.

### Informations relatives au transport

Si vous devez transporter le four, conservez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

- Si vous n'avez pas conservé l'emballage d'origine : Prenez des mesures afin de protéger les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four contre tout coup éventuel.

**Conseils en matière d'économie d'énergie****Four**

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

## Emballage et environnement

### Mise au rebut des matériaux d'emballage

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

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

### Mise au rebut de votre ancien appareil


#### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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

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



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



# Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT.

We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit. ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



**ELECTRO DEPOT**

## **A** Alvorens het toestel te gebruiken

30 Veiligheidsinstructies

---

## **B** Overzicht van het toestel

39 Beschrijving van het toestel  
39 Technische eigenschappen

---

## **C** Gebruik van het toestel

41 Voorbereiding voor de installatie en het gebruik  
43 Gebruik  
46 Recepten  
47 Toebehoren van de oven

---

## **D** Praktische informatie

49 Reiniging en onderhoud  
50 Klantendienst en transport  
51 Tips om energie te besparen  
52 Verpakking en milieu  
52 Afdanken van uw oude toestel

## Veiligheidsinstructies

**Lees deze handleiding aandachtig en volledig door alvorens uw kooktoestel te gebruiken en bewaar ze om deze later te kunnen raadplegen wanneer dat nodig zou zijn.**

Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen. Uw kooktoestel is misschien niet voorzien van alle eigenschappen die in deze handleiding beschreven worden. Gelieve in de handleiding de eigenschappen te controleren in de paragrafen met afbeeldingen.

## A l g e m e n e veiligheidsvoorschriften

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn voor wat betreft de materie.
- Onderhoudswerken mogen enkel door ervaren technici uitgevoerd worden. Herstellingen en onderhoud uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen stellen u bloot aan gevaren. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer zelf geen herstellingen uit; u loopt het risico geëlectrocuteerd te worden.



- Vóór de installatie, controleert u of de lokale distributieomstandigheden (naargelang uw toestel: type en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de kenmerken die aangegeven zijn op het identificatieplaatje van uw kooktoestel. Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of niet aangepaste installatie zal de garantie niet geldig zijn.

- Voor elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is enkel gegarandeerd indien het aangesloten is op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, dient u een erkend elektricien te raadplegen.

**OPGELET**

Uw kooktoestel is enkel voor huishoudelijk gebruik ontworpen om eten te bereiden. Het toestel mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden, bijvoorbeeld in een commerciële omgeving of om een zaal te verwarmen. De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade die het gevolg is van ongepast, verkeerd of onachtzaam gebruik.

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar of door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een beperkte ervaring of kennis, wanneer er geen toezicht is of ze geen instructies hebben gekregen van een verantwoordelijke persoon over het veilige gebruik van dit toestel.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- Kinderen die reinigings- en onderhoudshandelingen uitvoeren dienen onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon.
- Probeer het toestel niet op te tillen of te verplaatsen door aan het handvat van de oven te trekken.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. Bijzondere aandacht dient besteed te worden aan de voorschriften voor de ventilatie.
- Wij verwijzen naar het einde van deze handleiding voor alle informatie over de reiniging en het onderhoud van dit toestel.
- De stekker en het stopcontact moeten toegankelijk blijven of er moet een schakelaar geplaatst worden op de leidingen, conform de installatievoorschriften, zodat het toestel in om het even welke omstandigheden uitgeschakeld kan worden.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om

elk risico uit te sluiten.

- Installeer dit toestel niet aan boord van een schip.



#### **OPGELET**

- Het toestel en de toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik.

Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het toestel gehouden te worden of voortdurend in de gaten gehouden worden.

- Tijdens het gebruik worden alle toegankelijke elementen van uw kooktoestel warm en behouden deze een bepaalde tijd een hoge temperatuur, zelfs wanneer het kooktoestel uitgeschakeld wordt. Raak de warme oppervlakken niet aan (ook de hendels en handvatten van de oven niet) en houd kinderen van minder dan 8 jaar uit de buurt van het kooktoestel. We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.

- Laat uw kooktoestel niet onbeheerd achter wanneer u vetstoffen of vloeibare of vaste olie opwarmt. Wanneer ze op zeer hoge temperatuur gebracht worden kunnen deze stoffen vuur vatten en een brand veroorzaken.

- Om te voorkomen dat uw kooktoestel kantelt, dient u de stabilisatie-elementen aan te brengen. Indien uw kooktoestel op een sokkel geïnstalleerd werd, neemt u de noodzakelijke voorzorgen zodat dit niet kan vallen.

**OPGELET**

De stabiliseringsvoorziening dient aangebracht te zijn om het kantelen van het toestel te voorkomen (indien meegeleverd).

het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.

**OPGELET**

Om elektrische schokken te voorkomen trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact vooraleer u de lamp vervangt.

- Gebruik tijdens de installatie van het toestel geen kleefband, want deze wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.

- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat

- We raden aan jonge kinderen op een afstand te houden.

- Gebruik enkel de voor deze oven aanbevolen temperatuursensor (optie voor vleessonde indien uw toestel hiermee uitgerust is).

- Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer

(indien uw toestel hiermee uitgerust is) bij de installatie van uw kookplaat. Zorg ervoor dat het snoer niet vast komt te zitten achter uw kooktoestel.

- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een snoer met dezelfde eigenschappen als het originele. Deze handeling dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus om elk gevaar te voorkomen.
- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Dit zou het toestel uit evenwicht kunnen brengen en bepaalde onderdelen kunnen beschadigen (daarom is het noodzakelijk bevestigingen te installeren waardoor het toestel niet kan kantelen).

- Wanneer u elektrische toestellen gebruikt in de buurt van uw kooktoestel, dient u te controleren of de voedingskabel van deze toestellen niet in contact komt met de hete oppervlakken van uw kooktoestel.

### **Installatiewaarschuwingen**

- Wacht tot de installatie afgerond is alvorens uw kooktoestel te gebruiken.
- Uw kookplaat mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die resulteert uit het verkeerd plaatsen of het installeren van uw kooktoestel door een niet-erkend technicus.
- Nadat uw kooktoestel heeft uitgepakt, dient u zorgvuldig te controleren of het niet werd beschadigd tijdens het transport. Bij twijfel

gebruikt u de plaat best niet en dient u dadelijk contact op te nemen met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen (piepschuim, nylon, nietjes, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verzamel ze en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recycleren ervan).

- Bescherm uw toestel tegen de atmosferische effecten. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof, enz.

- De materialen rond het toestel (meubels) moeten in staat zijn om een minimale temperatuur van 100 °C te verdragen.

- De isolatie van de vaste leidingen dient beschermd te worden, bijvoorbeeld met een isolerende mof met de juiste temperatuurkenmerken.

### Tijdens het gebruik

- Wanneer u de oven van uw kooktoestel voor de eerste keer in werking stelt, kunnen de isolatiematerialen en de verwarmingselementen een kenmerkende geur afgeven. Laat daarom uw oven, alvorens deze te gebruiken, eerst gedurende 45 minuten leeg werken aan de maximale temperatuur. U dient ook te controleren of de kamer waarin uw kooktoestel geïnstalleerd wordt goed verlucht is.

- Wanneer u de oven gebruikt, worden de interne en externe oppervlakken van het toestel warm. Op het moment dat u de oven opent, doet u een stapje achteruit om te voorkomen dat u in aanraking komt met de hete stoom die dan vrijkomt: u zou zich kunnen verbranden.

- Plaats geen ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van uw kooktoestel tijdens de werking.
  - Gebruik steeds keukenhandschoenen om de kookplaten in de oven te zetten of ze eruit halen.
  - Plaats de roosters van de oven in de hiervoor voorziene zijdelingse geleiders; indien u dat niet doet, kunnen de roosters overhellen wanneer u eraan trekt, zodat de warme vloeistof in de kookpannen kan wegvloeien of u zich zou kunnen verbranden.
  - Bepaalde kooktoestellen met elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het koken. De lucht wordt door de openingen tussen de deur van de oven en het bedieningspaneel gestuwd. De ventilator kan blijven werken nadat de oven werd uitgeschakeld om de bedieningen te helpen af te koelen. Maak u niet ongerust.
  - Wanneer u de elektrische grill (naargelang het model) gebruikt, dient de deur van de oven gesloten te zijn (voor de kooktoestellen met elektrische oven).
  - Droog geen handdoeken, sponzen of kledij in of op uw kooktoestel, noch op het handvat van de oven.
  - Tijdens het schoonmaken dient de oven uitgeschakeld te worden alvorens de bescherming van de ventilator te halen (indien het mogelijk is deze handeling uit te voeren).
- Deze bescherming dient in overeenstemming met de instructies na het schoonmakenteruggeplaatst te worden.

**Nederlands**

Om de doeltreffendheid en de veiligheid van uw toestel te garanderen, raden wij u aan steeds originele wisselstukken te gebruiken en indien nodig contact op te nemen met onze vertegenwoordigers.



## Beschrijving van het toestel

① Bedieningspaneel	⑥ Rooster
② Handvat	⑦ Steunen
③ Ovendeur	⑧ Lamp van de oven
④ Weerstand onderaan	⑨ Centrale verwarmende ring
⑤ Weerstand bovenaan	⑩ Luchtuitlaat

## Technische eigenschappen

Volgens EU-verordening 65/2014 en de geldende geharmoniseerde normen. Aanvullende informatie volgens EU-verordening 66/2014 en de geldende geharmoniseerde normen.

	Waarde	Eenheid
Merk	Valberg	
Identificatie van het model	MFO 65 M K 701T	
Productcode	964439	
Type oven	Inbouw	
Nettogewicht van het toestel	28.3	kg
Energie-efficiëntie-index per bakruimte	94,8	
Energie-efficiëntie-index per bakruimte	A	
Energieverbruik van de oven in conventionele modus per bakruimte	0,86	kWh/cyclus
Energieverbruik van de oven op hete lucht per bakruimte.	0,78	kWh/cyclus
Aantal bakruimtes	1	
Warmtebron per bakruimte		
Nuttig volume per bakruimte	65	L
Voedingsspanning en bescherming met zekering	230 ~ 50	
Elektrische beschermingsklasse	Klasse I	
Functie voor het verwarmen van holten	Hete lucht gebrouwen	

Type reiniging per bakruimte	Handmatig	
Aantal en type verlichting	1 x E14 gloeiend	
Type en vermogen van de lamp	25 /25	
Door de gebruiker vervangbare verlichting	Ja	
Totaalvermogen van het toestel	2600	W
Land van productie	Turkey	

## Vorbereiding voor de installatie en het gebruik

Deze moderne en handige oven werd ontworpen met hoogwaardige materialen, zodat hij optimaal aan al uw behoeften zal voldoen. Lees deze handleiding; U vindt er praktische tips voor uitstekende resultaten en om toekomstige problemen te vermijden. De onderstaande informatie is van essentieel belang voor de installatie en het onderhoud. De technicus die verantwoordelijk is voor de installatie van het toestel dient deze informatie ook te lezen.

[Laat uw oven installeren door een bekwame technicus.](#)

### Keuze van de installatielocatie

- U dient rekening te houden met bepaalde factoren wanneer u de plaats kiest waar u uw oven zult inbouwen. Volg onderstaande aanbevelingen om problemen en gevaarlijke situaties te vermijden!

- Bij het kiezen van de locatie dient u erop te letten dat er zich geen ontvlambare materialen in de buurt bevinden, zoals gordijnen, waterdichte kleding, die erg brandbaar zijn.

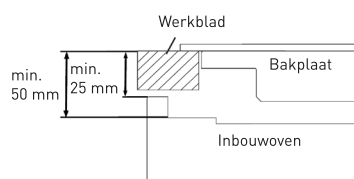
- Het meubel waarin de oven geplaatst zal worden (en ook de meubels vlakbij) dient vervaardigd te zijn uit materialen die bestand zijn tegen temperaturen hoger dan 90 °C.

- Om de oven correct te installeren, dient u elk contact tussen de oven en de elektrische delen te vermijden. De installatie van de oven bij een koelkast of een diepvriezer wordt afgeraden. De prestatie van de hierboven vermelde toestellen kan beïnvloed worden door de warmte van de oven. Nadat u de oven uit de verpakking hebt gehaald, dient u te controleren of de oven niet beschadigd is. Indien de oven beschadigd is, mag u deze niet gebruiken; contacteer onmiddellijk de klantendienst.

### Installatie van de inbouwoven **A**

Open de deur van de oven en bevestig 2 schroeven in de openingen op het kader van de oven. Open de deur van de oven en bevestig 2 schroeven in de openingen op het kader van de oven. Zodra het kader van de oven het houten deel aanraakt, zet u de schroeven vast.

Wanneer de oven geïnstalleerd wordt onder een kookplaat, dient de afstand tussen het werkblad en het bovenste paneel van de oven ten minste 50 mm te bedragen. Bovendien dient de afstand tussen het werkblad en het bovenste deel van het bedieningspaneel ten minste 25 mm te bedragen.

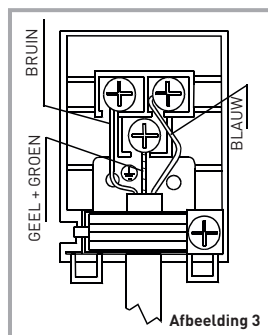


### Aansluiting en veiligheid van de inbouwoven

- De aardingskabel (geel/groen) dient aangesloten te worden op de schroef met het aardingssymbool. De aansluiting van de voedingskabel dient te gebeuren volgens figuur n°3. Neem contact op met uw elektricien wanneer uw bestaande elektrische voeding niet over een aarding beschikt die conform de van kracht zijnde normen is. De elektriciteitskabel die uw oven vanuit de teller zal voeden, dient voorzien te zijn van een schakelaar met een contactopening van minimum 3 mm (vermogen 20 A, type vertragswerking).

- Het aardingscontact dient zich zo dicht mogelijk tegen de oven te bevinden. Gebruik nooit een verlengkabel.

- Het voedingssnoer mag niet in contact komen met het warme oppervlak van het product.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, contacteert u de klantendienst. Zij zijn als enige bevoegd om het te vervangen.
- De aansluiting van het toestel dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon. U dient een voedingssnoer van het type H05VV-F te gebruiken.
- Wanneer de aansluiting niet correct uitgevoerd wordt, kan het toestel beschadigd raken. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.
- Deze oven mag niet aangesloten worden op een stopcontact met een externe timer, een programmaregelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Het toestel werd ontworpen om te werken aan een spanning van 220-240 V. Wanneer de stroom die u gebruikt niet dezelfde is, neemt u onmiddellijk contact op met de klantendienst.



Afbeelding 3

### Algemene aanbevelingen en voorzorgsmaatregelen

- Uw oven werd ontworpen met respect voor de veiligheidsnormen inzake elektrische toestellen. Alle onderhouds- en herstellingswerken dienen uitgevoerd te worden door erkende technici. Alle installatie- en herstellingshandelingen die niet conform de voorschriften uitgevoerd worden kunnen gevaarlijk blijken.
- Wanneer het toestel gebruikt wordt, zullen de buitenoppervlakken opwarmen. De verwarmingselementen die de binnenzijde van de oven opwarmen en de afgevoerde dampen zijn extreem warm. Deze elementen zullen een bepaalde tijd warm blijven, zelfs wanneer de oven uitgeschakeld is. Raak de warme oppervlakken nooit aan. Kinderen moeten uit de buurt van de oven blijven.
- Om uw oven te gebruiken, dient u de functie- en temperatuurregelaars in te stellen, alsook de programmaregelaar. Indien u dat niet doet, zal de oven niet werken.
- Wanneer de deur van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. U riskeert de oven uit evenwicht te brengen of de deur te breken.
- Schakel de oven uit wanneer u deze niet gebruikt.
- Bescherm uw oven tegen schadelijke weersomstandigheden. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof, enz.

## Gebruik

### Paneel

Knop voor de bediening van de functies van de oven:

Gebruik deze knop om de functie van de oven die u wenst te gebruiken te selecteren. U vindt meer uitleg in het hoofdstuk "functies van de oven". U dient de bedieningsknop van de oven op de functie van uw keuze te zetten, alsook de thermostaat op de passende temperatuur te zetten. Wanneer u dit niet doet, zal de geselecteerde functie niet geactiveerd worden.

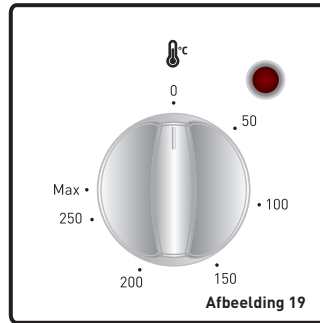


Knop van de thermostaat van de oven: Gebruik deze knop om de gekozen functie van de oven te activeren. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven op het scherm. Wanneer de temperatuur in de oven de opgegeven waarde bereikt, zal de thermostaat het circuit onderbreken en zal het controlelampje van de thermostaat doven. Wanneer de temperatuur onder de opgegeven waarde daalt, zal de thermostaat opnieuw geactiveerd worden en zal het controlelampje weer oplichten.

### OPGELET

De oven kan niet worden gestart wanneer de timer niet is ingesteld.

Na het selecteren van het programma via de functieknop en de temperatuur via de thermostaatknop, dient de timer verplicht op positie M (Geen duur bepaald) of op een bereidingstijd van maximum 100 minuten te staan. We raden om veiligheidsredenen aan bij elk gebruik een bereidingstijd in te stellen..



### Werking van de oven

\*De functies van uw oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.



#### Lamp van de oven

Enkel de indicator van de oven blijft branden bij alle kookfuncties.



#### Ontdooifunctie

De indicatoren van de oven branden, de ventilator werkt.

Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u de bevroren voeding en zet u deze in de oven op een legplank in de derde glijder wanneer u langs onder begint te tellen. We raden aan een bord onder het voedingsmiddel dat ontdooid wordt te plaatsen om het dooiwater op te vangen. Met deze functie kunt u geen voeding bereiden noch braden. Deze stelt u enkel in staat ze te ontdooien.

**Functie statische bereiding**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden en de onderste en bovenste verwarmingselementen werken. De functie statische bereiding geeft warmte af, waardoor een gelijkmatige bereiding van de voedingsmiddelen onderaan en bovenaan verzekerd wordt. Deze functie is ideaal voor de bereiding van deeg, taarten, pastaschotels in de oven, lasagna en pizza's. Bij deze functie raden we aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en tegelijkertijd een gerecht te bereiden.

**Ventilatiefunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven lichten op en de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld.

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pasta. De bereiding gebeurt dankzij de verwarmende elementen onderaan en bovenaan in de oven en door de ventilator die ervoor zorgt dat de lucht circuleert, waardoor de voedingsmiddelen lichtjes gegrild worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**Functie lage weerstand en ventilatie**

De thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden en het onderste verwarmingselement van de oven en de molen werken.

De onderste verwarmingsfunctie en de ventilatie worden aanbevolen om voedingsmiddelen zoals een pizza gelijkmatig te garen, binnen een korte tijdspanne. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**Grillfunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden, het verwarmingselement van de grill werkt.

Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen te grillen en te braden. Gebruik enkel de bovenste roosters van de oven. Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Plaats er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**OPGELET**

Wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

**Snelle grillfunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden en het bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator werken.

Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen snel te grillen en om een groter oppervlak te dekken (om vlees te grillen bijvoorbeeld, gebruik de bovenste roosters van de oven). Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Plaats er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**OPGELET**

Wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

**Functie van dubbele grill en ventilatie**

De thermostaat van de oven en de waarschuwingsindicatoren lichten op terwijl de grill, de ventilator en de bovenste verwarmingselementen in werking zijn. De functie wordt gebruikt om dikkere voedingsmiddelen snel te grillen en om een groter oppervlak te bestrijken. Het bovenste verwarmingselement en de grill worden gestimuleerd door de ventilator om een gelijkmatige bereiding te verzekeren. Gebruik enkel de bovenste roosters van de oven. Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Plaats er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

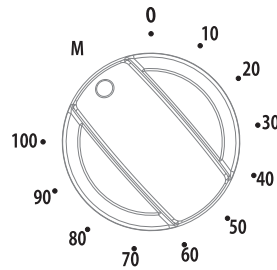
**OPGELET**

Wanneer u voedingsmiddelen grillt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

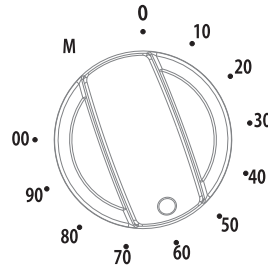
**Gebruik van een mechanische timer**Gebruiksaanwijzing:

Wanneer u de knop van de timer op de stand M zet, zoals aangegeven op de afbeelding, kunt u uw oven onafgebroken gebruiken.

Wanneer de timer op stand 0 staat, werkt de oven niet.

Instelling van de bereidingstijd:

Stel de gewenste kooktijd in door de knop van de timer op een gewenst tijdsinterval tussen 0 en 100 te zetten. Na afloop van de ingestelde kooktijd, zal de oven stoppen en geeft de timer een geluidssignaal.



## Recepten

RECEPTEN	BOVENWARMTE-ONDERWARMTE		
	Positie van de thermostaat (°C)	Positie van de rooster	Gaartijd (min)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Taart	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Koekjes	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175 - 200	2	40 - 50
Kip	200	1 - 2	45 - 60
Kotelet			
Biefstuk			

RECEPTEN	ONDERKANT-BOVENKANT-GEMENGDE WARMTE		
	Positie van de thermostaat (°C)	Positie van de rooster	Gaartijd (min)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	25 - 35
Taart	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Koekjes	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175 - 200	2	40 - 50
Kip	200	1 - 2	45 - 60
Kotelet			
Biefstuk			



## RECEPTEN

## GRILL

	Positie van de thermostaat (°C)	Positie van de rooster	Gaartijd (min)
Millefeuille			
Taart			
Koekjes			
Geroosterde vleesballetjes	200	4	10 - 15
Waterhoudende voedingsmiddelen			
Kip	200	3 - 4	50 - 60
Kotelet	200	3 - 4	15 - 25
Biefstuk	200	4	15 - 25

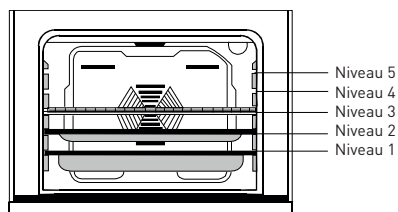
## Toebehoren van de oven

Uw oven wordt geleverd (afhankelijk van het model) met platen, een vetvanger, een grill en een draaispits om gevogelte te braden. U kunt bovendien gebruik maken van glazen schotels, taartvormen of ovenplaten die in de handel verkrijgbaar zijn. Gelieve de instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van schotels in acht te nemen. Wanneer u kleinere schotels gebruikt, dient u ze in het midden van het rooster te plaatsen. De volgende instructies dienen eveneens in acht genomen te worden voor alle geëmailleerde schotels.

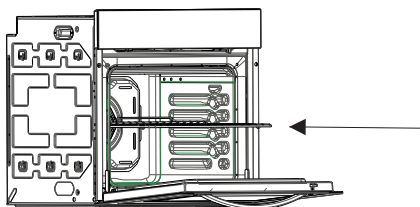
Indien de bereide voedingsmiddelen niet de volledige oppervlakte van de ovenplaat innemen, indien de voedingsmiddelen diepgevroren zijn of indien de vetvanger gebruikt wordt om het braadvocht op te vangen, is het mogelijk dat de plaat vervormt door de hoge temperaturen in de oven tijdens het bakken of braden.

De plaat zal haar oorspronkelijke vorm terugkrijgen wanneer ze volledig afgekoeld is na de bereiding. Dat fenomeen is perfect normaal en is te wijten aan de warmteoverdracht. Indien u glazen schotels of ander glazen keukengerei gebruikt in de oven, mag u ze niet onmiddellijk na de bereiding blootstellen aan koude temperaturen. Plaats ze nooit op koude of vochtige oppervlakken. Plaats ze op een droge keukenhanddoek of een onderzetter en zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen, zodat ze niet kunnen breken. Indien u gebruik maakt van de grill in uw oven, raden wij u aan het meegeleverde keukengerei en de bijbehorende plaat te gebruiken (indien uw oven met deze accessoires geleverd werd). Op die manier kunnen de druppels of spatten vet de binnenzijde van uw oven niet vuil maken. Indien u de grill gebruikt: plaats een vetvanger op één van de twee onderste niveaus om het vet op te vangen. Om de reiniging te vereenvoudigen, dient u een beetje water in de vetvanger te doen.

Opgelet, zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhit raken en beschadigd worden. Wanneer u de grill gebruikt, gebruikt u de inkepingen 3 en 4 en oliet u de rooster in zodat de voedingsmiddelen niet blijven plakken.



**Rooster:** wordt gebruikt voor de grillfunctie of om andere schotels of platen op te plaatsen, met uitzondering van de vetvanger.  
**Diepe vetvanger:** gebruikt voor trage garing.

**OPGELET**

Plaats de rooster correct op een glijder van de oven en duw deze naar achter.

## Reiniging en onderhoud

### Reiniging

- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen zich in de UIT-stand bevinden en dat het toestel afgekoeld is alvorens de reiniging aan te vatten.



#### OPGELET

Trek de stekker steeds uit het stopcontact alvorens de reiniging te starten.

- Controleer of de reinigingsproducten geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken.

Gebruik geen bijtende crèmes, schuurpoeder, schuursponzen, dikke staalwol of harde instrumenten, om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd raken.

- Gebruik geen crèmes of vloeistoffen die partikels van dit type bevatten. Indien vloeibare etensresten die in uw oven gelopen zijn, verbranden, kan dit het email beschadigen.

- Verwijder dus onmiddellijk de vloeistoffen die uitgelopen zijn. Gebruik geen stoomreiniger om de oven te reinigen.

### Reiniging van de binnenkant van de oven

Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek, die u eerst in water met zeep hebt gedrenkt. Veeg de oven daarna nog eens schoon met een vochtige doek en droog af. Reinig uw oven niet met droge reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen in poedervorm.

Om een volledige reiniging uit te voeren, kunt u de pyrolysefunctie gebruiken, nadat u eerst alle voedingsresten en alle accessoires (rooster, vetvanger, recipiënt...) verwijderd hebt.

### Onderhoud

#### Vervanging van de lamp:

De lamp in de oven dient vervangen te worden door

een erkende technicus. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de oven afgekoeld is. Verwijder het glazen deksel van de lamp en daarna de lamp zelf. Installeer de nieuwe lamp, die bestand is tegen 300 °C (specifiek voor ovens van 230 V, 25 watt, type E14) op de plaats van de oude. Plaats de glazen afdekplaat van de lamp terug.

## Klantendienst en transport

### Alvorens contact op te nemen met de klantendienst

- Indien de oven niet werkt:
  - Controleer of de oven goed aangesloten is.
  - Controleer of er geen stroomonderbreking opgetreden is.
  - Voor de modellen die uitgerust zijn met een timer, dient u te controleren dat deze niet op de positie 'M' (handmatige instelling) staat.
  - Voor de modellen uitgerust met een schakelklok dient u te controleren of deze goed afgesteld is.
- Indien de oven niet opwarmt:
  - De warmte werd misschien niet ingesteld met de bedieningsknop van de oven.
- Indien de lamp aan de binnenkant niet gaat branden:
  - Controleer of het kooktoestel ingeschakeld is.

- Controleer of de lamp niet kapot is. Wanneer dit het geval is, vervangt u deze volgens voorafgaande voorschriften.

- Bereiding (wanneer de bovenkant en onderkant niet op identieke wijze garen):

- Controleer de plaatsing van de roosters, de kooktijd en de positie van de thermostaat.

- Indien u problemen blijft hebben ondanks deze suggesties, gelieve dan de klantendienst te contacteren.

### Informatie inzake het transport

Indien u de oven dient te vervoeren, doe dit dan in de originele verpakking en bewaar deze. Leef de voorschriften die op de verpakking staan na. Open de deur van de oven en leg karton of papier op het glas in

de oven, opdat de platen en het rooster de brandplaat niet beschadigen tijdens het transport. Kleef ook de deur van de oven vast aan de zijwanden.

- Indien u de originele verpakking niet bewaard heeft: Neem maatregelen om de externe oppervlakken (glas en geschilderde oppervlakken) van de oven te beschermen tegen eventuele schokken.

## Tips om energie te besparen

### Oven

- Bereid indien mogelijk de maaltijden tegelijkertijd.
- Verlaag de voorverwarmingstijd.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet na het koken de oven niet uit te schakelen.
- Open de deur van de oven niet tijdens het koken.

## Verpakking en milieu

### Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw machine tegen de schade die mogelijk kan optreden 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 DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

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

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

Daarom 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 openbare inzamelpunten  voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

**Voor de veiligheid van de kinderen, bewaart u uw oude toestellen op een veilige plek tot ze naar de selectieve afvalplaats buiten uw woning gebracht worden.**



# Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**



## **A** Vor der Inbetriebnahme des Geräts

56 Sicherheitsvorschriften

---

## **B** Übersicht über das Gerät

65 Beschreibung des Geräts  
65 Technische Daten

---

## **C** Verwendung des Geräts

67 Vorbereitung zur Montage und Nutzung  
69 Bedienung  
72 Rezepte  
73 Backofenzubehör

---

## **D** Praktische Hinweise

75 Reinigung und Wartung  
76 Kundendienst und Transport  
77 Energiespartipps  
78 Verpackung und Umwelt  
78 Entsorgung Ihres Altgeräts

## Sicherheitsvorschriften

**Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Kochgerät verwenden, und bewahren Sie diese auf, um später bei Bedarf wieder darauf zurückgreifen zu können.**

Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Ihr Kochgerät verfügt vielleicht nicht über alle in dieser Anleitung beschriebenen Eigenschaften. Bitte überprüfen Sie die Eigenschaften in den Absätzen der Anleitung, die Abbildungen enthalten.

## Allgemeine Sicherheitsanweisungen

- Ihr Kochgerät wurde entsprechend aller Normen und aller gültigen relevanten nationalen und internationalen Verordnungen hergestellt.

- Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten technischen Fachkräften ausgeführt werden. Von nicht qualifizierten Personen ausgeführte Wartungs- und Reparaturarbeiten können Sie in Gefahr bringen. Ändern Sie keinesfalls irgendeine der Spezifikationen Ihres Kochgeräts. Führen Sie Reparaturen nicht selbst aus; sie setzen sich der Gefahr eines Stromschlags aus.

- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (je nach Art Ihres Geräts: Gasart und -Druck, Stromspannung und -Frequenz) mit den Eigenschaften übereinstimmen, die auf dem Typenschild Ihres Kochgeräts angegeben sind. Bei Beschädigung wegen unsachgemäßem Anschluss oder ungeeigneter Installation verfällt die Garantie.
- Für Elektrogeräte: die elektrische Sicherheit Ihres Kochgeräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen ist, welche den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihre elektrische Installation korrekt geerdet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

**ACHTUNG**

Ihr Kochgerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln konzipiert und ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf niemals zu anderen Zwecken eingesetzt werden, zum Beispiel in einem geschäftlichen Umfeld oder um einen Raum zu heizen. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf eine falsche, unsachgemäße oder fahrlässige Nutzung zurückzuführen sind.

## Deutsch

- Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und von Personen, die aufgrund ihrer eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, nicht ohne Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts und Aufklärung über die damit verbundenen Risiken durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
- Das Kochgerät ist kein Kinderspielzeug.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Versuchen Sie nicht, den Herd am Ofengriff anzuheben oder zu verschieben.
- Dieses Kochgerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss entsprechend den geltenden Installationsregeln aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gebührt den Belüftungsanforderungen.
- Bitte beachten Sie für Reinigungs- und Wartungsinformationen zu diesem Gerät das Ende dieser Anleitung.
- Der Stromstecker muss zugänglich bleiben bzw. muss gemäß den Installationsvorschriften ein Schalter in den festen Leitungen installiert sein, um das Gerät jederzeit vom Stromnetz trennen zu können.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht an Bord eines Schiffes installiert werden.

**ACHTUNG**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden durchgehend beaufsichtigt.
- Während des Gebrauchs werden alle zugänglichen Teile des Kochgeräts heiß und behalten auch nach dessen Ausschalten eine gewisse Zeit lang eine hohe Temperatur. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht (einschließlich Bedienknöpfe und Backofengriff) und halten Sie Kinder von unter 8 Jahren vom Kochgerät fern. Wir empfehlen Ihnen, die direkt der Hitze ausgesetzten Teile abkühlen zu lassen, bevor Sie diese berühren.
- Lassen Sie Ihr Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Fette oder flüssige sowie feste Öle erhitzen. Werden sie stark erhitzt, können diese Substanzen Feuer fangen und einen Brand verursachen.

- Um zu verhindern, dass Ihr Kochgerät kippt, empfehlen wir die Stabilisierung mit Befestigungen. Wenn ihr Kochgerät auf einem Sockel aufgestellt wird, treffen Sie die nötigen Vorsichtsmaßnahmen, damit es nicht kippen kann.

**ACHTUNG**

Die Vorrichtung zur Stabilisierung muss angebracht werden, damit das Gerät nicht kippen kann (falls im Lieferumfang enthalten).

- Verwenden Sie bei der Installation des Geräts keine Klebstoffe, sofern diese nicht als zuverlässige Befestigungsmittel betrachtet werden.
- Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte

Metallkratzer zum Reinigen der Glastür des Backofens, da diese die Oberfläche verkratzen und so zum Springen des Glases führen können.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochgerät zu reinigen.

**ACHTUNG**

Um jegliches Risiko für einen Stromschlag zu verhindern, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.

- Es wird empfohlen, Kleinkinder fernzuhalten.
- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler (Option

Fleischthermometer, falls Ihr Gerät damit ausgestattet ist).

- Üben Sie bei der Montage Ihres Kochgeräts keinerlei Druck auf das Stromkabel aus (falls vorhanden). Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Kabel nicht hinter Ihrem Kochgerät eingeklemmt wird.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss durch ein Kabel mit denselben Eigenschaften wie das Originalkabel ersetzt werden. Dies muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft vorgenommen werden, um jede Gefahr zu verhindern.

- Keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür oder die geöffnete Schublade unter dem Ofen legen. Kinder nicht auf die Tür steigen oder auf dieser sitzen lassen. Dadurch könnte Ihr Kochgerät das Gleichgewicht verlieren oder

es könnten bestimmte Teile brechen (deshalb ist es auch nötig, die Kippsicherungs-Befestigungen zu montieren).

- Wenn Sie elektrische Geräte in der Nähe Ihres Kochgeräts verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel dieser Geräte nicht in Kontakt mit der heißen Oberfläche Ihres Kochgeräts kommen.

### **Installationshinweise**

- Warten Sie, bis die Installation beendet ist, bevor Sie Ihr Kochgerät verwenden.

- Ihr Kochgerät muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Bei Schäden wegen unsachgemäßer Platzierung oder Installation Ihres Kochgeräts durch eine nicht qualifizierte Person lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

- Nach dem Auspacken überprüfen Sie Ihr Kochgerät sorgfältig auf Transportschäden. Im Falle einer Beschädigung verwenden Sie es nicht und wenden sich umgehend an Ihren Händler. Da Verpackungsmaterialien (Styropor, Nylon, Klammern, usw.) eine Gefahr für Kinder darstellen können, sammeln Sie diese ein und entfernen Sie sie sofort (entsorgen Sie diese in den gesonderten Recycling-Containern).
  - Schützen Sie Ihr Kochgerät vor Witterungseinflüssen. Setzen Sie es weder Sonne, Regen, Schnee noch Staub usw. aus.
  - Materialien rund um das Gerät (Möbel) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten.
  - Die Isolierung der festen Leitungen muss geschützt werden, beispielsweise durch eine Isolierhülse mit geeigneten Temperatureigenschaften.
- Während des Gebrauchs**
- Wenn Sie den Backofen Ihres Kochgeräts zum ersten Mal in Betrieb nehmen, können die Isoliermaterialien und Heizelemente einen typischen Geruch verursachen. Aus diesem Grund lassen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch für ungefähr 45 Minuten bei höchster Temperatur leer laufen. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Raum, in dem Ihr Kochgerät aufgestellt ist, ausreichend belüftet wird.
  - Bei der Nutzung des Backofens werden die Flächen innen und außen am Gerät heiß. Beim Öffnen der Ofentür treten Sie zurück,



damit Sie sich nicht mit dem heißen Dampf, der austritt, verbrennen: sie könnten sich verbrennen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren Materialien oder brennbaren Stoffe in die Nähe Ihres Kochgeräts.

- Benutzen Sie immer Kochhandschuhe, um Backbleche und Kochgefäße in den Ofen zu geben oder sie herauszunehmen.

- Platzieren Sie die Ofenroste ordnungsgemäß auf den vorgesehenen seitlichen Schienen; wenn Sie an den Rosten ziehen, könnten sie andernfalls kippen, und die heiße Flüssigkeit in den Kochgefäßen könnte auslaufen und Sie verbrennen.

- Bestimmte Kochgeräte mit Elektro-Backofen verfügen über einen Tangentiallüfter. Dieser Lüfter läuft bei Betrieb

des Ofens. Die Luft wird über Öffnungen zwischen der Ofentür und dem Bedienfeld ausgestoßen. Der Lüfter kann nachlaufen, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, um die Schalter abzukühlen: Dies ist kein Grund zur Beunruhigung.

- Wenn Sie den Elektro-Grill benutzen (je nach Modell), muss die Ofentür geschlossen sein (für Kochgeräte mit Elektro-Grill).

- Trocknen Sie keine Handtücher, Schwämme oder Kleidungsstücke in oder auf Ihrem Kochgerät oder am Griff des Backofens.

- Bei der Reinigung muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden, bevor die Abdeckung vom Lüfter entfernt wird (wenn dies möglich ist).

**Deutsch**

Diese Abdeckung muss nach der Reinigung entsprechend der Anleitung wieder angebracht werden.

Um die Wirksamkeit und Sicherheit Ihres Geräts zu garantieren, empfehlen wir, immer Original-Ersatzteile zu verwenden und sich bei Bedarf an unsere Vertreter zu wenden.

## Beschreibung des Geräts

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| ① Bedienfeld | ⑥ Rost                 |
| ② Griff      | ⑦ Halterungen          |
| ③ Ofentür    | ⑧ Ofenbeleuchtung      |
| ④ Unterhitze | ⑨ Ringheizkörper       |
| ⑤ Oberhitze  | ⑩ Luftaustrittsöffnung |

## Technische Daten

Die Messungen wurden gemäß den Verordnungen EU Nr. 65/2014 und 66/2014 der EU-Kommission und der Norm EN 60350-1 durchgeführt.

	Wert	Einheit
Marke	Valberg	
Modellkennung	MFO 58 M K 701T	
Produktcode	958851	
Backofentyp	Einbaufähig	
Eigenmasse des Geräts	32	kg
Energieeffizienzindex je Garraum	104,6	
Energieeffizienzklasse je Garraum	A	
Energieverbrauch des Backofens im konventionellen Modus je Garraum	0,83	kWh/Zyklus
Energieverbrauch des Backofens im Umluftbetrieb je Garraum	0,75	kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle je Garraum	Strom	
Nutzvolumen je Garraum	58	L
Heizfunktion je Garraum	Natürliche Konvektion / Umluft (Multifunktion)	
Anzahl der Stufen je Garraum	5	
Einstellbereich des Thermostats je Garraum	X	°C
Reinigungstyp je Garraum	Manuell	
Stromspannung und Schutz pro Sicherung	230V~ / X A	

## Deutsch

Frequenz	50	Hz
Gesamtleistung des Geräts	2600	W
Leistung je Garraum	X	W
Art und Leistung der Glühlampe	E14 / 25 W	
Kontrollleuchte für die Inbetriebnahme und Thermostateinstellung	Ja / Nein	
Außenmaße des Geräts (BxHxT)	59,5 x 59,5 x 55	cm
Installationsabmessungen (BxHxT)	59 x 55,5 x 56	cm

ANMERKUNG:

Dieses Produkt entspricht der Norm EN 60350-1.

## Vorbereitung zur Installation und Nutzung

Dieser moderne, funktionelle und praktische Backofen wurde aus erstklassigen Materialien hergestellt und wird Sie bestens zufriedenstellen. Bitte lesen Sie diese Anleitung durch; hier finden Sie praktische Tipps für ausgezeichnete Ergebnisse, und um zukünftige Probleme zu vermeiden. Die untenstehenden Informationen sind zur Installation und bei Wartungsarbeiten nötig. Der Techniker, der die Installation des Geräts vornimmt, muss diese Informationen ebenfalls lesen.

Wenden Sie sich zur Installation des Backofens an einen qualifizierten Techniker.

### Aufstellort wählen

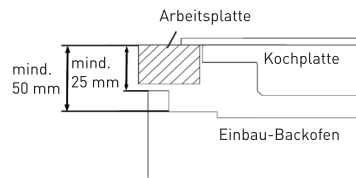
- Bei der Auswahl des Standortes für Ihren Backofen sind gewisse Faktoren zu berücksichtigen. Befolgen Sie die untenstehenden Empfehlungen, um Probleme und Gefahrensituationen aller Art zu vermeiden!
- Achten Sie bei der Auswahl des Aufstellorts darauf, dass sich keine entflammaren Materialien wie Vorhänge, wasserabweisende Kleidung usw. in der Nähe befinden.
- Der Schrank, in dem der Backofen eingebaut wird, sowie die Möbel in der Nähe müssen aus Materialien hergestellt sein, die Temperaturen über 90°C standhalten.
- Zur ordnungsgemäßen Installation des Backofens müssen Sie jeden Kontakt zwischen dem Ofen und elektrischen Teilen vermeiden. Die Installation des Ofens in der Nähe eines Kühlschranks oder Gefrierschranks wird nicht empfohlen. Die Leistung der oben genannten Geräte wird von der ständigen Hitze des Ofens beeinträchtigt. Nachdem Sie den Ofen aus der Verpackung

genommen haben, überprüfen Sie ihn auf eventuelle Beschädigungen. Falls der Backofen beschädigt ist, dürfen Sie ihn nicht benutzen, und Sie müssen umgehend den Kundendienst verständigen.

### Installation des Einbau-Backofens **A**

Öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie zwei Schrauben in den Öffnungen, die sich im Rahmen des Backofens befinden. Öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie zwei Schrauben in den Öffnungen, die sich im Rahmen des Backofens befinden. Wenn der Rahmen des Backofens das Holz berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.

Wenn der Ofen unter einer Herdplatte installiert wird, muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm betragen. Außerdem muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Bedienfeldes mindestens 25 mm betragen.



### Anschluss und Sicherheit des Einbau-Backofens

- Das Erdungskabel (gelb/ grün) muss mit der Schraube verbunden werden, die das Erdungssymbol trägt. Der Anschluss des Netzkabels muss entsprechend der Abbildung Nr. 3 erfolgen. Sollte Ihre vorhandene Elektro-Installation nicht über eine Erdung verfügen, die den geltenden Normen entspricht, wenden Sie sich an einen Elektriker. Die Stromleitung, die vom Zähler aus Ihren Backofen versorgt, muss

zwingend mit einem Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm versehen sein (Leistung 20 A, zeitverzögerte Funktionsweise).

- Die geerdete Steckdose muss sich so nah wie möglich am Backofen befinden. Niemals eine Verlängerung verwenden.
- Das Stromkabel darf nicht mit der heißen Oberfläche des Produktes in Kontakt sein.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst; nur dieser ist befugt, es auszutauschen.
- Der Anschluss des Geräts muss von einer dazu berechtigten Person vorgenommen werden. Sie müssen ein Stromkabel vom Typ H05VV-F verwenden.
- Durch einen unsachgemäßen Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Schäden dieser Art werden von der Garantie nicht gedeckt.
- Dieser Backofen darf nicht an eine Steckdose mit einem externen Timer, einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem angeschlossen werden.
- Dieses Gerät wurde zum Betrieb mit einer Spannung von 220-240 V konzipiert. Sollte die von Ihnen verwendete Spannung nicht dieselbe sein, wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

### Allgemeine Empfehlungen und Vorsichtsmaßnahmen

- Ihr Backofen wurde unter Beachtung der Sicherheitsnormen für Elektrogeräte entwickelt. Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die nicht entsprechend den Anweisungen ausgeführt werden, können gefährlich sein.
- Wenn das Gerät benutzt wird, werden die Außenflächen heiß. Die Elemente, die den Backofen von innen heizen, und der austretende Dampf sind extrem heiß. Diese Elemente bleiben auch nach Ausschalten des Ofens für eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Kinder sollten vom Ofen ferngehalten werden.
- Um in Ihrem Backofen zu garen, müssen Sie die Funktions- und Temperaturschalter sowie die Zeitschaltuhr einstellen, sonst funktioniert der Backofen nicht.
- Stellen Sie nichts auf die Backofentür, wenn diese offen ist. Der Ofen könnte dadurch kippen, oder die Tür könnte brechen.
- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz, wenn Sie ihn nicht nutzen.
- Schützen Sie Ihren Backofen vor Witterungseinflüssen. Setzen Sie es weder Sonne, Regen, Schnee noch Staub usw. aus.

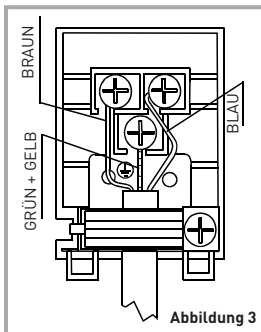


Abbildung 3

## Bedienung

### Blende

#### Bedienschalter für die Ofenfunktionen:

Mit diesem Schalter wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion aus. Genauere Erläuterungen finden Sie im Kapitel „Ofenfunktionen“. Stellen Sie den Bedienschalter des Ofens auf die gewünschte Funktion und den Thermostat auf die geeignete Temperatur ein. Andernfalls wird die gewählte Funktion nicht aktiviert.

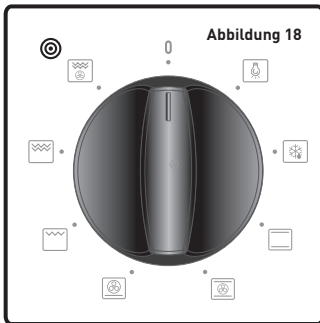


Abbildung 18

#### Temperaturschalter des Ofens:

Mit diesem Schalter aktivieren Sie die gewünschte Ofentemperatur. Die gewählte Temperatur erscheint auf der Anzeige. Wenn die Temperatur im Backofen den Wert erreicht, den Sie eingestellt haben, schaltet der Thermostat den Stromkreis ab und das Thermostat-Licht erlischt. Wenn die Temperatur unter den angegebenen Wert fällt, schaltet sich der Thermostat wieder ein und das Licht leuchtet auf.

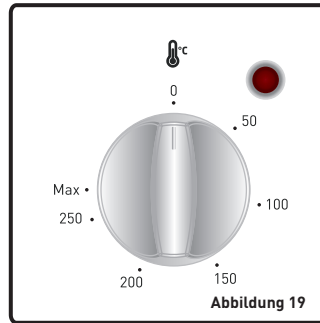


Abbildung 19

### Funktion des Backofens

\*Die Ofenfunktionen können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



#### Ofenbeleuchtung

Nur die Ofenanzeige leuchtet während allen Garfunktionen.



#### Auftaufunktion

Die Ofenanzeigen leuchten, der Ventilator ist in Betrieb.

Um die Auftaufunktion zu verwenden, stellen Sie die tiefgekühlten Lebensmittel auf einen Rost auf der dritten Stufe von unten in den Ofen. Es empfiehlt sich, ein Blech unter die aufzutauenden Lebensmittel zu schieben, um das abtropfende Auftauwasser aufzufangen. Diese Funktion eignet sich nicht zum Zubereiten oder Garen von Lebensmitteln. Sie dient ausschließlich zum Auftauen.

**Statische Garfunktion**

Der Thermostat und die Ofenanzeigen leuchten und die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die statische Garfunktion heizt und gewährleistet das gleichmäßige Garen der Lebensmittel auf hoher und niedriger Stufe. Diese Funktion ist ideal für das Backen von Teig und Kuchen, Nudelaufläufen, Lasagne und Pizzen. Bei dieser Funktion wird ein zehnmütiges Vorheizen und das Garen jeweils eines Gerichtes empfohlen.

**Umluftfunktion**

Der Thermostat und die Warnleuchten des Backofens leuchten auf und der Lüfter und das obere und untere Heizelement sind in Betrieb.

Diese Funktion eignet sich besonders für Teigwaren. Das Garen erfolgt mit Unter- und Oberhitze im Ofeninneren und dem Umluftventilator, der den Lebensmitteln zu einer leichten Grill-Kruste verhilft. Es empfiehlt sich, den Ofen für ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

**Funktion Unterhitze und Umluft**

Der Thermostat und die Ofenanzeigen leuchten und das untere Heizelement, der Ventilator und der Spießdreher sind in Betrieb.

Die Funktion Unterhitze und Umluft wird für ein gleichmäßiges Garen der Lebensmittel in einer kurzen Zeit empfohlen, wie z.B. einer Pizza. Es empfiehlt sich, den Ofen für ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

**Grillfunktion**

Der Thermostat und die Ofenanzeigen leuchten und das Grill-Heizelement ist in Betrieb.

Diese Funktion eignet sich zum Grillen und Rösten von Lebensmitteln. Verwenden Sie die oberen Roste des Ofens. Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften, und legen Sie diese in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

**ACHTUNG**

Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

**Schnellgrill-Funktion**

Der Thermostat und die Ofenanzeigen leuchten und der Ventilator und die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb.

Diese Funktion wird zum schnellen und großflächigen Grillen von Lebensmitteln empfohlen (zum Grillen von Fleisch verwenden Sie beispielsweise die oberen Roste des Backofens). Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften, und legen Sie diese in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.



**ACHTUNG**

Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

**Doppelgrill- und Umluft-Funktion**

Der Thermostat des Ofens und die Warnleuchten leuchten auf, während der Grill, der Lüfter sowie die oberen Heizelemente in Betrieb sind.

Die Funktion wird zum schnellen und großflächigen Grillen dickerer Lebensmittel verwendet. Das obere Heizelement und der Grill werden mit dem Ventilator verstärkt und gewährleisten gleichmäßiges Garen.

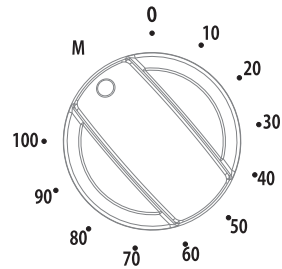
Verwenden Sie die oberen Roste des Ofens. Streichen Sie den Metallrost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften, und legen Sie diese in die Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech darunter, um Öl- oder Fetttropfen aufzufangen. Es empfiehlt sich, den Ofen für ungefähr 10 Minuten vorzuheizen.

**ACHTUNG**

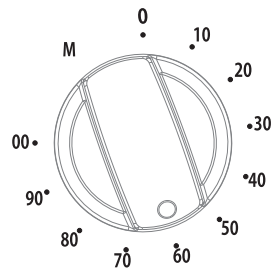
Wenn Sie Lebensmittel grillen, muss die Ofentür geschlossen und die Temperatur des Ofens auf 190 °C eingestellt sein.

**Nutzung des mechanischen Timers**Gebrauchsanleitung:

Wenn Sie den Schalter des Timers wie in der Abbildung auf die Position M stellen, können Sie Ihren Backofen durchgehend verwenden. Wenn der Timer auf 0 steht, ist der Backofen nicht in Betrieb.

Einstellen der Garzeit:

Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Schalter des Timers auf einen Zeitraum zwischen 0 und 100 stellen. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet der Backofen ab, und der Timer gibt einen Signalton ab.



## Rezepte

REZEPTE	UNTER-/ OBERHITZE		
	Thermostateinstellung [°C]	Rost-Position	Garzeit (Min.)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Kuchen	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Kekse	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Gegrillte Frikadellen			
Flüssignahrungsmittel	175 - 200	2	40 - 50
Hähnchen	200	1 - 2	45 - 60
Kotelett			
Beefsteak			

REZEPTE	UNTER-/ OBERHITZE/ UMLUFT		
	Thermostateinstellung [°C]	Rost-Position	Garzeit (Min.)
Millefeuille	170 - 190	1 - 2	25 - 35
Kuchen	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Kekse	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Gegrillte Frikadellen			
Flüssignahrungsmittel	175 - 200	2	40 - 50
Hähnchen	200	1 - 2	45 - 60
Kotelett			
Beefsteak			

## REZEPTE

## GRILL

	Thermostateinstellung [°C]	Rost-Position	Garzeit (Min.)
Millefeuille			
Kuchen			
Kekse			
Gegrillte Frikadellen	200	4	10 - 15
Flüssignahrungsmittel			
Hähnchen	200	3 - 4	50 - 60
Kotelett	200	3 - 4	15 - 25
Beefsteak	200	4	15 - 25

## Backofen-Zubehör

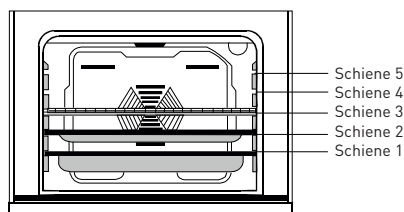
Ihr Backofen wird (je nach Modell) mit Backblechen, einer Auffangschale, einem Rost und einem Spieß zum Braten von Geflügel geliefert. Außerdem können Sie Glasgeschirr, Kuchenformen oder für den Backofen geeignete Bleche verwenden, die Sie im Handel finden. Achten Sie auf die Einhaltung der Anweisungen des Herstellers zum Gebrauch der Bleche. Wenn Sie kleines Geschirr verwenden, müssen Sie es genau in die Mitte des Rostes stellen. Die folgenden Anweisungen müssen ebenfalls für sämtliches Emaille-Geschirr eingehalten werden.

Wenn die zur Zubereitung vorgesehenen Lebensmittel nicht die ganze Fläche des Backblechs abdecken, wenn sie direkt aus dem Tiefkühler kommen oder wenn die Auffangschale benutzt wird, um eventuell auslaufenden Bratensaft aufzufangen, kann es sein, dass sich das Blech aufgrund der hohen Temperaturen beim Braten oder Kochen verformt.

Das Blech nimmt seine ursprüngliche Form wieder an, nachdem es nach dem Kochen vollständig abgekühlt ist. Es handelt sich um eine vollkommen normale Erscheinung aufgrund der Wärmeübertragung. Wenn Sie zum Kochen Schalen oder sonstige Utensilien aus Glas verwenden, setzen Sie diese nicht sofort Kälte aus, nachdem Sie sie aus dem Backofen genommen haben. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder feuchte Flächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Geschirrtuch oder einen Untersetzer und achten Sie darauf, dass sie langsam abkühlen, damit sie nicht zerbrechen. Wenn Sie den Grill in Ihrem Backofen verwenden, empfehlen wir Ihnen die Verwendung der mitgelieferten Utensilien und des dazugehörigen Blechs (wenn Ihr Ofen mit diesem Zubehör geliefert wird). So verschmutzt auslaufendes oder spritzendes Fett nicht das Innere des Backofens. Wenn Sie den Rost verwenden: Schieben Sie eine Auffangschale in eine der beiden unteren Schienen, um das Fett aufzufangen.

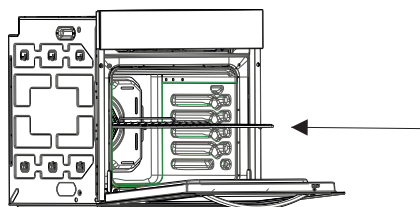
## Deutsch

Geben Sie zum leichteren Reinigen etwas Wasser in die Auffangschale. Achtung: Stellen Sie die Auffangschale niemals auf den Backofenboden, da sonst die Emaille des Backofens überhitzt und beschädigt werden könnte. Wenn Sie den Grill verwenden, nutzen Sie die Schienen 3 und 4 und ölen Sie das Rost ein, damit die Lebensmittel nicht anhaften.



**Rost:** wird bei der Grill-Funktion verwendet oder um diverse Gefäße außer der Auffangschale darauf zu stellen.

**Tiefe Auffangschale:** für Lebensmittel mit langen Garzeiten zu verwenden.

**ACHTUNG**

Platzieren Sie den Rost korrekt auf einer Ofenschiene und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.

## Reinigung und Wartung

### Reinigung

• Vergewissern Sie sich, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind und dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.



#### ACHTUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

• Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsprodukte vom Hersteller empfohlen und zugelassen sind, bevor Sie diese verwenden.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungspasten, s c h e u e r n d e n Reinigungspulver, Scheuerschwämme, dicke Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit Sie die Oberflächen nicht beschädigen.

• Verwenden Sie Pasten oder Flüssigkeiten, die keine derartigen Partikel enthalten. Wenn Rückstände der Flüssigkeiten, die in Ihren Ofen gelaufen sind, anbrennen, kann dies die Emaille beschädigen.

• Reinigen Sie daher sämtliche übergelaufenen Flüssigkeiten umgehend. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um den Backofen zu putzen.

#### Reinigen des Ofeninneren:

Nach jedem Gebrauch wischen Sie den Ofen mit einem weichen, in Seifenwasser getränkten Tuch aus. Wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Flächen ab. Reinigen Sie Ihren Ofen nicht mit trockenen oder pulverförmigen Reinigungsmitteln.

FüreinegründlicheReinigung können Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden, nachdem Sie vorher alle Lebensmittelrückstände und Zubehör (Rost, Auffangschale, Gefäß usw.) entfernt haben.

## Wartung

### Austausch der Glühbirne:

Der Austausch der Glühbirne im Backofen muss von einem zugelassenen

Techniker vorgenommen werden. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob er kalt ist. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampe und dann die Glühbirne. SetzenSiedieneueGlühbirne, die 300 °C standhalten muss (speziell für Backöfen 230 V, 25 Watt, Typ E14), anstelle der alten ein. Setzen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder ein.

## Kundendienst und Transport

### **Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden**

- Wenn der Backofen nicht funktioniert:
  - Kontrollieren Sie, ob der Backofen richtig angeschlossen ist.
  - Kontrollieren Sie, ob kein Stromausfall vorliegt.
  - Bei Modellen mit Timer überprüfen, ob dieser nicht auf „M“ („manuell“) steht.
  - Überprüfen Sie die korrekte Einstellung des Timers bei den Modellen, die damit ausgestattet sind.
- Wenn der Backofen nicht heizt:
  - Die Hitze wurde nicht mit dem Bedienschalter des Ofens eingestellt.
- Wenn die Lampe im Backofen nicht leuchtet:
  - Überprüfen Sie, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Überprüfen Sie, ob die Lampe beschädigt ist. In diesem Fall ersetzen Sie sie entsprechend den Anweisungen oben.

- Garen (wenn Ober- und Unterhitze nicht in gleicher Weise garen):
  - Überprüfen Sie die Stellungen der Roste, die Garzeit und die Thermostat-Einstellung.

• Falls Ihre Probleme trotz dieser Vorschläge weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### **Informationen zum Transport**

Wenn Sie den Ofen transportieren müssen, bewahren Sie die Originalverpackung des Produktes auf und transportieren Sie es darin. Befolgen Sie die auf der Verpackung vermerkten Transportvorschriften. Öffnen Sie die Ofentür und platzieren Sie einen Karton oder ein Papier innen auf dem Glas

des Ofens, damit die Bleche und der Rost im Ofen die Tür beim Transport nicht von innen beschädigen. Kleben Sie auch die Ofentür mit Klebeband an den Seitenflächen fest.

- Falls Sie die Originalverpackung nicht aufbewahrt haben: Ergreifen Sie Maßnahmen, um die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Backofens vor Stößen zu schützen.

## Energiespartipps

### Backofen

- Garen Sie Ihre Gerichte wenn möglich gleichzeitig.
- Verkürzen Sie die Vorheizzeit.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen nach dem Garen auszuschalten.
- Lassen Sie die Ofentür während des Garvorgangs geschlossen.

## Verpackung und Umwelt

### Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Die Verpackungsmaterialien schützen Ihre Maschine vor eventuellen Transportschäden.

Diese Materialien sind umweltfreundlich, da sie recyclebar sind. Das Materialrecycling ermöglicht sowohl Rohstoffersparnisse als auch die Reduzierung von Abfällen.

## Entsorgung Ihres Altgeräts

### ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN




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

Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

### UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

**Für die Sicherheit von Kindern stellen Sie Ihre Altgeräte an einen sicheren Standort außerhalb Ihrer Wohnung, bis sie entsorgt werden.**





# ¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG.

Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan un uso sencillo, 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)



**ELECTRO DEPOT**

**A** Antes de utilizar el aparato

82 Instrucciones de seguridad

**B** Descripción del aparato

90 Descripción del aparato

90 Especificaciones técnicas

**C** Utilización del aparato

92 Preparación para su instalación y su uso

94 Utilización

97 Recetas

98 Accesorios del horno

**D** Información práctica

100 Limpieza y mantenimiento

101 Servicio de postventa y transporte

102 Consejos para el ahorro de energía

103 Embalaje y medioambiente

103 Cómo desechar su antiguo aparato

### Instrucciones de seguridad

**Lea atentamente y en su totalidad este manual antes de utilizar su aparato de cocina y consérvelo para poder consultarlo posteriormente.**

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las funcionalidades descritas en este manual. Compruebe las características de su aparato en los párrafos que contienen imágenes.

### Instrucciones generales de seguridad

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivas.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No realice usted mismo las reparaciones ya que podría exponerse a una descarga eléctrica.

- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (en función del aparato: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la red eléctrica) sean compatibles con las características indicadas en la placa de características de su aparato de cocina. En caso de daños provocados por una conexión incorrecta o una instalación inadecuada, la garantía no será válida.

- Para los aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica de su aparato de cocina solo está garantizada si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está completamente seguro(a) de que su instalación eléctrica disponga de conexión a tierra, consulte a un electricista cualificado.



### ATENCIÓN

**Su aparato de cocina está diseñado únicamente para la cocción de alimentos y para un uso exclusivamente doméstico. No debe jamás ser utilizado con otros fines, por ejemplo, en un ambiente comercial o para calentar una sala. El fabricante no se hará responsable en caso de daños relacionados con un uso inadecuado, incorrecto o negligente.**

- Este aparato de cocina no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios

para poder utilizar este aparato sin riesgos, a menos que estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

- No deje que los niños jueguen con el aparato de cocina.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión por parte de una persona responsable.

- No intente levantar o desplazar el aparato de cocción utilizando el tirador del horno.

- Este aparato de cocción no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Se

debe prestar una especial atención a las exigencias relativas a la ventilación.

- Por favor, consulte el final de estas instrucciones para la información relativa a la limpieza y mantenimiento del aparato.

- Se debe poder acceder fácilmente al enchufe o se debe instalar un interruptor en las canalizaciones fijas según las reglas de instalación para que se pueda desconectar el aparato de la corriente eléctrica bajo cualquier circunstancia.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- No instale este aparato a bordo de un navío.



## ATENCIÓN

- El aparato y sus elementos accesibles pueden calentarse mucho durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén vigilados constantemente.
- Los elementos accesibles del aparato se calientan cuando lo está utilizando y mantienen una temperatura elevada durante un cierto tiempo, incluso cuando el aparato de cocción se detiene. No toque las superficies calientes (botones y asa del horno incluidos) y mantenga alejados del aparato a los niños menores de 8 años. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.
- No deje su aparato sin vigilancia cuando esté calentando materias grasas o aceites líquidos o sólidos. A alta temperatura, estas sustancias pueden arder y provocar un incendio.

- Para impedir que su aparato de cocina se vuelque, se recomienda colocar soportes de estabilización. Si su aparato de cocina está instalado sobre una base, tome las precauciones necesarias para que no se caiga.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar su aparato de cocina.

**ATENCIÓN**

Debe instalarse el dispositivo de estabilización para evitar que el aparato bascule (si está incluido).

- No utilice adhesivos durante la instalación del aparato ya que no se consideran medios de fijación fiables.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

**ATENCIÓN**

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

- Se recomienda mantener alejados a los niños.
- Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno (puede usar opcionalmente una sonda térmica si su aparato la incluye).



- No haga presión sobre el cable eléctrico (si su aparato tiene uno) durante la instalación de su aparato de cocina. Compruebe también que el cable no esté aplastado detrás de su aparato de cocina.
- Si utiliza otros aparatos eléctricos cerca de su aparato de cocina, compruebe que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con la superficie caliente de su aparato de cocina.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable de las mismas características que el original. Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.

- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños salten o se sienten sobre la puerta. Esto podría desequilibrar su aparato de cocina y romper ciertas partes (de ahí la necesidad de colocar las fijaciones de estabilización).

### **Advertencias de instalación**

- Termine de instalar completamente su aparato de cocina antes de usarlo.

- Su aparato de cocina debe ser instalado y puesto en funcionamiento por un técnico cualificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por una colocación incorrecta o por una instalación realizada por un técnico no cualificado.

- Después de haber desembalado su aparato de cocina, compruebe que no ha sido dañado durante el transporte. No utilice el

aparato si estuviese dañado y contacte inmediatamente con su vendedor. Los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, agrúpelos y tírelos inmediatamente (póngalos en los contenedores específicos para su reciclaje).

- Proteja su aparato de cocina contra los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.
- Los materiales de los muebles situados alrededor del aparato deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- El aislamiento de las canalizaciones fijas debe estar protegido, por ejemplo, utilizando un manguito aislante que tenga unas características de temperatura apropiadas.

### **Durante su utilización**

- Cuando ponga por primera vez en funcionamiento su aparato, los materiales del aislante y los elementos calefactores pueden desprender un olor característico. Por ello, antes de utilizar su horno, hágalo funcionar en vacío a su máxima temperatura durante 45 minutos. También debe asegurarse de que la habitación donde se instala el aparato de cocina esté bien ventilada.
- Durante la utilización del horno, las superficies internas y externas del aparato se calientan. No se coloque enfrente de la puerta cuando la abra, retírese para evitar quemarse con el vapor caliente que sale: ya que podría quemarse.
- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su aparato de cocina mientras esté en funcionamiento.

- Use siempre guantes de cocina para meter las fuentes de cocción en el horno o para sacarlas.
  - Coloque bien las rejillas del horno en las guías laterales previstas para ello; en caso contrario, si tira de las rejillas pueden inclinarse, y el líquido caliente del interior de los recipientes podría derramarse o quemarle.
  - Algunos aparatos de cocción con horno eléctrico están equipados con un ventilador tangencial. Este ventilador funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de los orificios situados entre la puerta del horno y el panel de control. El ventilador puede seguir funcionando una vez que el horno se haya apagado para ayudar a enfriar el aparato: no se preocupe.
  - Si utiliza el gratinador eléctrico (según modelo), la puerta del horno tendrá que quedarse cerrada (para los aparatos de cocina con horno eléctrico).
  - No seque toallas, esponjas o ropa en o sobre su aparato de cocina ni sobre el tirador del horno.
  - Durante la limpieza, el horno debe estar apagado antes de retirar el protector del ventilador (si fuese posible realizar esta operación).
- Esta protección se debe volver a colocar en su lugar conforme a las instrucciones después de la limpieza.
- Para garantizar la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos utilizar siempre piezas originales y contactar a nuestros representantes si lo considera necesario.

## Descripción del aparato

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| ❶ Panel de control     | ❹ Rejilla                   |
| ❷ Tirador              | ❺ Soportes                  |
| ❸ Puerta del horno     | ❻ Lámpara del horno         |
| ❹ Resistencia inferior | ❼ Anillo calefactor central |
| ❺ Resistencia superior | ❽ Salida de aire            |

## Especificaciones técnicas

Según el reglamento de la UE 65/2014 y las normas armonizadas vigentes. Información adicional de acuerdo con la regulación de la UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

	Valor	Unidad
Marca	Valberg	
Identificación del modelo	MFO 65 M K 701T	
Código del producto	964439	
Tipo de horno	Empotrable	
Peso neto del aparato	28.3	kg
Índice de eficacia energética por cavidad	94.8	
Clase de eficacia energética por cavidad	A	
Consumo de energía del horno en el modo convencional por cavidad	0,86	kWh/ciclo
Consumo de energía del horno en el modo aire caliente envolvente por cavidad	0,78	kWh/ciclo
Número de cavidades	1	
Fuente de calor por cavidad	Electricidad	
Volumen útil por cavidad	65	L
Tensión de alimentación y protección por fusible	230 ~ 50	
Clase de protección eléctrica	Clase I	
Función de calefacción por cavidad	Aire caliente preparado	

Tipo de limpieza por cavidad	Manual
Número y tipo de iluminación	1 x E14 incandescente
Tipo y potencia de la bombilla	25 / 25
Iluminación reemplazable por el usuario	sí
Potencia total del aparato	2600 W
País de fabricación	Turkey

## Preparación para su instalación y su uso

Este horno moderno, funcional y práctico, desarrollado con materiales de primera calidad, sabrá dejarle satisfecho. Lea el presente manual: encontrará todos los consejos prácticos necesarios para conseguir resultados excelentes y evitar cualquier posible problema más adelante. La información siguiente es necesaria para la instalación y puesta en marcha de su producto. El técnico a cargo de la instalación del aparato también deberá leer esta información.

Contacte a un técnico cualificado para la instalación del horno.

### Elección del emplazamiento

- Debe tener en cuenta ciertos factores cuando elija el lugar en el que va a colocar su horno. ¡Siga atentamente las recomendaciones siguientes para evitar cualquier problema y situación peligrosa!

- A la hora de elegir la ubicación del aparato, debe comprobar que no haya ningún material inflamable (que pueda arder rápidamente) próximo, como por ejemplo, cortinas, ropas impermeables, etc.

- El mueble donde esté encastrado el horno (así como los muebles más próximos) deben estar fabricados con materiales resistentes a temperaturas superiores a 90 °C.

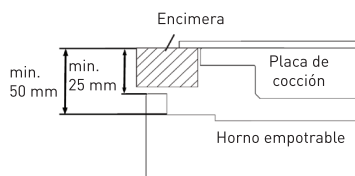
- Para instalar el horno correctamente, debe evitar cualquier contacto entre el horno y las partes eléctricas. No se recomienda instalar el horno cerca de un frigorífico o un congelador. El rendimiento de los aparatos mencionados anteriormente podría verse afectado por el calor provocado por el horno. Después de haber sacado el horno de su embalaje, verifique que el horno no esté dañado. Si el horno está dañado, no debe

utilizarlo y debe contactar inmediatamente con el servicio de postventa.

### Instalación del horno empotrable **A**

Abra la puerta del horno y fije 2 tornillos en los orificios situados en el marco del horno. Apriete los tornillos una vez que el marco del horno toque la parte de madera.

Si el horno está instalado bajo una placa de cocina, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo. Además, la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser como mínimo de 25 mm.

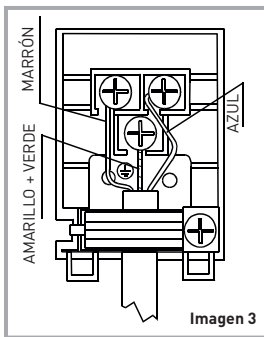


### Conexión y seguridad del horno empotrable

- El cable de puesta a tierra (amarillo/verde) debe estar enchufado al tornillo que tiene el símbolo de puesta a tierra. La conexión del cable de alimentación debe efectuarse de acuerdo con la figura n.º 3. Si su instalación eléctrica no dispone de ninguna toma de puesta a tierra según las normas vigentes, contacte con su electricista. La línea eléctrica que alimenta el horno a partir del contador debe tener obligatoriamente un disyuntor con una apertura de contacto de al menos 3 mm (potencia 20 A, tipo de funcionamiento retardado).

- La toma de puesta a tierra debe estar lo más próxima posible al horno. No utilice jamás una alargadera.

- El cable de alimentación no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- Si el cable de alimentación está dañado, contacte al servicio de postventa que es el único autorizado para cambiarlo.
- La conexión del aparato debe efectuarse por una persona autorizada. Debe utilizar un cable de alimentación del tipo H05VV-F.
- Una conexión incorrecta puede dañar el aparato. La garantía no cubre este tipo de daños.
- Este horno no debe conectarse a una toma de corriente con un temporizador exterior, un programador ni un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato ha sido diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente de su casa no es la misma, contacte inmediatamente con el servicio de postventa.



### Recomendaciones generales y precauciones

- Su horno ha sido creado respetando las normas de seguridad de los aparatos eléctricos. Las operaciones de mantenimiento y de reparación se deben efectuar por técnicos cualificados. Las operaciones de instalación y reparación que no hayan sido realizadas conforme a estas instrucciones pueden resultar peligrosas.
- Las superficies externas están calientes cuando se utiliza el aparato. Los elementos calefactores interiores y el vapor que se escapa del horno pueden estar muy calientes. Estos elementos permanecerán calientes durante un cierto tiempo, incluso después de haber apagado el horno. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga a los niños alejados del horno.
- Para cocinar en su horno debe ajustar los mandos de función y de temperatura así como el programador, de lo contrario, el horno no funcionará.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Puede desequilibrar el horno o romper la puerta.
- Desenchufe el horno cuando no lo utilice.
- Proteja su horno de los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.

## Utilización

### Panel

**Botón de control de las funciones del horno:**  
Utilice este botón para seleccionar la función de horno que desea utilizar. Encontrará explicaciones más detalladas en el capítulo «Funciones del horno». Debe ajustar el botón de control de horno en la función que desee ejecutar y colocar el termostato en la temperatura apropiada. En caso contrario, la función seleccionada no se activará.

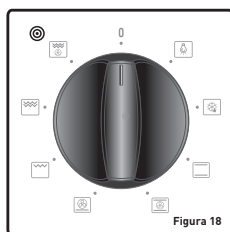


Figura 18

### Botón del termostato del horno:

Utilice este botón para activar la función del horno elegida. La temperatura ajustada se mostrará en la pantalla. Cuando se alcance en el interior del horno la temperatura indicada, el termostato corta el circuito y la luz del termostato se apaga. Cuando la temperatura baja con respecto al valor indicado, el termostato se pone de nuevo en marcha y la luz vuelve a encenderse.

### ATENCIÓN

El horno no funciona si el temporizador no está configurado. Después de seleccionar el programa utilizando el botón de función y la temperatura utilizando el botón del termostato, debe regularse el temporizador en la posición M (sin duración definida) o en una duración de cocción de 100 minutos máximo. Por su seguridad, le recomendamos definir una duración de cocción para cada preparación.

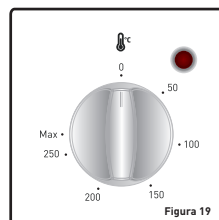


Figura 19

### Función del horno

\*Las funciones de su horno pueden ser diferentes según el modelo de su aparato.



#### Lámpara del horno

Solo el indicador luminoso del horno permanecerá encendido para cualquier función de cocción.



#### Función de descongelación

Los indicadores de advertencia del horno se encienden, el ventilador comienza a funcionar. Para utilizar la función de descongelación, saque los alimentos congelados y póngalos en el horno sobre una bandeja colocada en la tercera guía contando desde abajo. Se recomienda colocar una bandeja bajo los alimentos que se quieren descongelar para recoger el agua sobrante de la descongelación. Esta función no le permite preparar ni cocinar sus alimentos. Únicamente le permite descongelar alimentos.



#### Función de cocción estática

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y los elementos calefactores, inferiores y superiores, comienzan a funcionar. La función de cocción estática genera calor, lo que asegura una cocción uniforme de los alimentos en el nivel inferior y superior. Esta función es ideal para la cocción de pastas, pasteles, platos de pasta al horno, lasañas y pizzas. Con esta función, se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y no cocinar más de un plato a la vez.



**Función de ventilación**

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el ventilador y los elementos calefactores, superior e inferior, comienzan a funcionar. Esta función está especialmente indicada para la cocción de pastas. La cocción se realiza gracias a los elementos calefactores inferiores y superiores situados en el interior del horno y gracias al ventilador que asegura la circulación del aire, lo que aporta un ligero efecto gratinado a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**Función de resistencia inferior y de ventilación**

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y, el elemento calefactor inferior, el ventilador y la turbina comienzan a funcionar. La función de calor inferior y de ventilación está recomendada para cocinar uniformemente alimentos, como una pizza, en poco tiempo. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**Función gratinador**

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el elemento calefactor del gratinador comienza a funcionar.

Esta función se utiliza para gratinar y asar los alimentos. Utilice las guías superiores del horno. Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**ATENCIÓN**

Cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 °C.

**Función de gratinador rápido**

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el ventilador y los elementos calefactores, superiores e inferiores, comienzan a funcionar.

Esta función se utiliza para gratinar los alimentos rápidamente y para cubrir una mayor superficie (para gratinar carne, por ejemplo, utilice las guías superiores del horno). Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.

**ATENCIÓN**

Cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 °C.

**Función doble gratinador y ventilación**

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encienden y, el gratinador, el ventilador y los elementos calefactores superiores comienzan a funcionar.

La función se utiliza para gratinar rápidamente los alimentos más gruesos y para cubrir una superficie mayor. El elemento calefactor superior junto con el

gratinador y el ventilador aseguran una cocción uniforme.

Utilice las guías superiores del horno. Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.



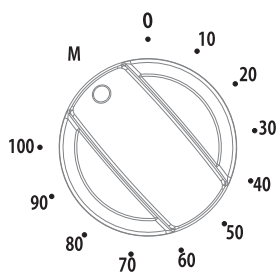
### ATENCIÓN

Quando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 °C.

### Utilización del temporizador mecánico

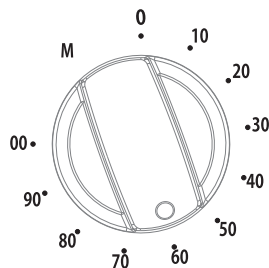
#### Modo de empleo

Cuando coloca el botón del temporizador en la posición M, como se indica en la figura, puede utilizar su horno de forma continua. Cuando el temporizador está en la posición 0, el horno no funciona.



### Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el botón del temporizador en un intervalo de tiempo situado entre 0 y 100. Al final del tiempo de cocción configurado, el horno se detiene y el temporizador emite una alarma.



## Recetas

## RECETAS

## SOLERA-BÓVEDA

	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Milhojas	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Pasteles	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Galletas	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Albóndigas de carne gratinadas			
Alimentos líquidos	175 - 200	2	40 - 50
Pollo	200	1 - 2	45 - 60
Chuletas			
Filetes			

## RECETAS

## SOLERA-BÓVEDA-CALOR IMPULSADO

	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Milhojas	170 - 190	1 - 2	25 - 35
Pasteles	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Galletas	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35
Albóndigas de carne gratinadas			
Alimentos líquidos	175 - 200	2	40 - 50
Pollo	200	1 - 2	45 - 60
Chuletas			
Filetes			

RECETAS	GRATINADOR		
	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Milhojas			
Pasteles			
Galletas			
Albóndigas de carne gratinadas	200	4	10 - 15
Alimentos líquidos			
Pollo	200	3 - 4	50 - 60
Chuletas	200	3 - 4	15 - 25
Filetes	200	4	15 - 25

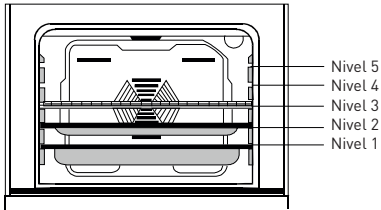
### Accesorios del horno

Su horno dispone (según el modelo) de bandejas de horno, una bandeja profunda, una rejilla y una parrilla para asar las carnes de ave. Por otro lado, puede utilizar fuentes de cristal, moldes para pasteles y bandejas de horno especiales adaptadas para la cocción en horno que encontrará en el mercado. Respete las instrucciones suministradas por el fabricante referentes a la utilización de bandejas. Si utiliza bandejas de dimensiones pequeñas, céntrelas correctamente sobre la rejilla. Deben respetarse las siguientes instrucciones para todas las bandejas esmaltadas.

La bandeja puede cambiar de forma, debido a las altas temperaturas, si los alimentos destinados a la cocción no cubren toda la superficie de la bandeja del horno, si acaban de salir del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger los jugos y grasas generados por haber asado dichos alimentos.

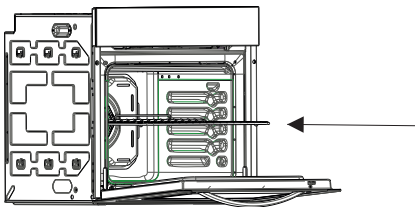
La bandeja recuperará su forma inicial cuando se haya enfriado completamente después de la cocción. Se trata de un fenómeno normal debido al calor. Si utiliza fuentes y otros utensilios de cristal para la cocción, no los exponga directamente al frío después de haberlos sacado del horno. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Póngalos sobre un paño de cocina seco y espere a que se enfríen para evitar que se rompan. Si utiliza el gratinador de su horno, le recomendamos que utilice los utensilios suministrados y la bandeja correspondiente (si su horno dispone de dichos accesorios). De este modo, las materias grasas que se derramen y salpiquen no ensuciarán el interior del horno. Si utiliza la rejilla, ponga una bandeja de horno en una de las dos guías inferiores para recoger las materias grasas. Para facilitar la limpieza, añada un poco de agua en la bandeja. Atención, no coloque nunca la bandeja profunda en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y

deteriorarse. Cuando utilice el gratinador, utilice las guías 3 y 4 y ponga aceite en la rejilla para que los alimentos no se peguen.



**Rejilla:** se utiliza para la función de gratinado y para poner diversos recipientes que no sean la bandeja de cocción.

**Bandeja profunda:** se utiliza para las cocciones lentas.



### ATENCIÓN

Coloque la rejilla correctamente en las guías laterales del horno y empújela hasta el fondo.

## Limpieza y mantenimiento

### Limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que todos los mandos estén apagados y de que el horno esté frío.



#### ATENCIÓN

**D e s e n c h u f e  
siempre el aparato  
antes de empezar a  
limpiarlo.**

- Compruebe que los productos de limpieza hayan sido aprobados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos.

No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, estropajos abrasivos, de acero o utensilios duros para evitar estropear las superficies.

- Utilice cremas o líquidos que no contengan partículas de este tipo. Si se queman los residuos líquidos que se hayan podido derramar en su horno, podría dañarse el esmalte.

- Limpie inmediatamente los líquidos que se han derramado. No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar el horno.

### Limpieza del interior del horno

Después de cada utilización, limpie el horno con un trapo suave, previamente humedecido con agua jabonosa. Vuelva a limpiarlo una vez más con un trapo húmedo y, luego, séquelo. No limpie su horno con limpiadores en seco o en polvo.

Para una limpieza completa, puede utilizar la función de pirolysis, después de haber

limpiado todos los restos de alimentos y retirado todos los accesorios (rejilla, bandeja profunda, recipiente, etc.).

## Mantenimiento

### Sustitución de la bombilla

Solo un técnico autorizado debe efectuar la sustitución de la bombilla.

Desenchufe el horno y compruebe que esté frío. Quite la tapa de cristal de la bombilla y, después, la bombilla. Ponga la nueva bombilla, resistente a 300 °C (especial para hornos de 230 V, 25 vatios, tipo E14) en el lugar de la antigua. Vuelva a colocar la tapa de vidrio de la bombilla.

## Servicio de postventa y transporte

### Antes de ponerse en contacto con el servicio de postventa

- Si el horno no funciona:
  - Compruebe que el horno esté enchufado.
  - Compruebe que no haya un corte de corriente.
  - Para los modelos equipados con temporizador, compruebe que dicho temporizador no esté ajustado en la posición «M» [ajuste manual].
  - Para los modelos equipados con programador, compruebe que está bien ajustado.
- Si el horno no calienta:
  - Tal vez no se haya ajustado el calor con el botón del termostato del horno.
- Si la luz interior no se enciende:
  - Compruebe que el aparato esté bien enchufado.
  - Compruebe que la bombilla no esté defectuosa. Si fuese el caso, replácela según las indicaciones anteriores.
- Cocción (si la parte superior y la inferior no cuecen de forma idéntica):

- Compruebe la posición de las rejillas, el tiempo de cocción y la posición del termostato.

- Si, a pesar de estas sugerencias, los problemas persisten, contacte con el servicio de postventa.

### Información relativa al transporte

Si tiene que transportar el horno, conserve el embalaje original del producto y transpórtelo dentro. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Abra la puerta del horno y coloque cartón o papel en el cristal interior del horno para que las bandejas y la rejilla no dañen la puerta durante el transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.

- Si no conserva el embalaje original: tome las medidas necesarias para proteger las superficies externas (cristal y superficies pintadas) del horno contra eventuales golpes.

**Consejos para el ahorro de energía****Horno**

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



## Embalaje y medioambiente

### Cómo desechar los materiales del embalaje

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

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

### Cómo desechar su antiguo aparato

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




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

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

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



Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a una papelera o la basura 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.

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

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

\*op vertoon van kassabon.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

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

\*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

## CONDICIONES DE 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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Cet emballage et  
ce produit peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri,  
pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Made in Turkey