

EN	WARRANTY CONDITION This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase* against any failure resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.
	*on presentation of the receipt.
FR	CONDITION DE GARANTIE Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
	*sur présentation du ticket de caisse.
NL	GARANTIEVOORWAARDEN Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
	*op vertoon van kassabon.
ES	CONDICIONES DE LA GARANTÍA 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.

Integrated oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrado

971913 - MFO 66 M K205T (V2)

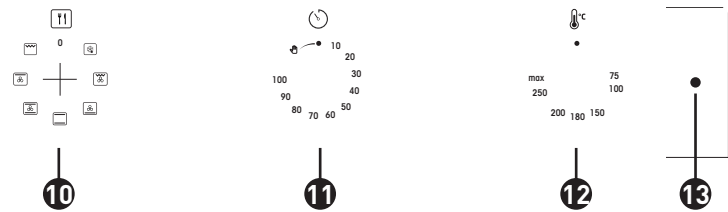
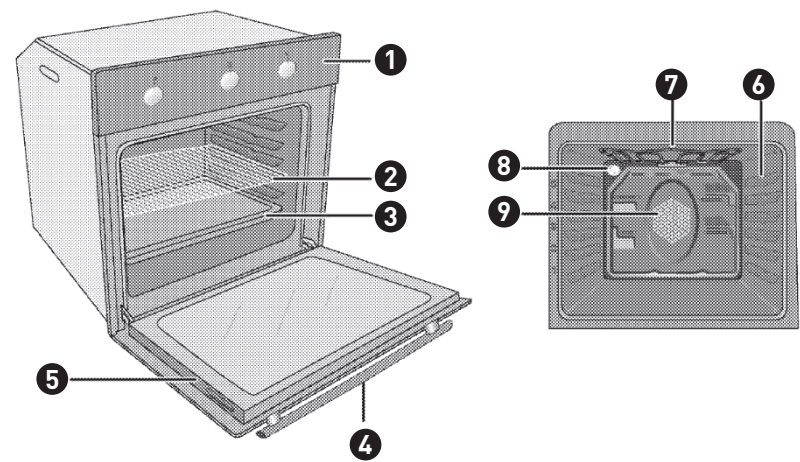
INSTRUCTION MANUAL	02
GUIDE D'UTILISATION	42
HANDLEIDING	80
MANUAL DEL USUARIO	116

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
FRANCE



VALBERG





Thanks !

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
the products of the VALBERG brand are easy to use,
reliable and of an impeccable standard.
Thanks to this appliance, you can be sure that each
use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Before using the appliance

Important safety and environmental instructions and warnings

B Overview of the appliance

Description of the appliance
Technical features
Contents of the packaging

C Using the appliance

Installation
Preparation
Using the oven

D Useful information

Maintenance and servicing
Troubleshooting
Packaging and the environment
Disposing of your old appliance

Before starting, please read this user manual!

Dear Customer,

Thank you for choosing a Valberg product. We hope you get the most out of your product, which has been manufactured in state-of-the-art factories with high-quality materials. Therefore, we urge you to carefully read this manual as well as all the other related documents in full before using the product, and keep them for future reference. If you pass the appliance on to someone else, don't forget to pass the user manual on to them as well. Observe all warnings and information contained in the user manual.

Please note that this user manual also applies to several other models. The differences between the models will be identified in the manual.

The instructions are also available on the site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

Important safety and environmental instructions and warnings

General safety

- This appliance may be used by children aged 8 years or more, and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or no previous experience or knowledge of the appliance, unless they are being supervised and have received instructions on how to use the appliance safely, and that they understand the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory and mental abilities, or no previous experience and knowledge of the appliance, unless they are being supervised and have received instructions on how to use it. Children who are being supervised must not be allowed to play with the appliance.
- If the appliance is given to another person for personal use or sold on the second-hand market, make sure that the accompanying user manual, labels, other relevant documents and parts are provided with the appliance.
- The appliance must be installed and repaired by a qualified technician. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused as a result of use by unqualified people, and for any circumstances liable to void the warranty. Before installing the appliance, carefully read the instructions.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows visible signs of damage.
- Make sure the appliance's buttons are in the off position after each use.

Electrical safety

- If the product is not working, do not use it unless it has been repaired by an authorised technician. You could get an electric shock!
- Only plug the appliance into an earthed outlet/cable whose voltage and protection match those specified in the "Technical data" chapter. The earth connection should be installed by a qualified electrician when the appliance is used with or without a transformer. Our company disclaims all liability in the event of a problem resulting from the appliance not being earthed according to the local regulations in force.
- Do not clean the appliance by pouring water into it. You could get an electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Similarly, never unplug the appliance by pulling on the cable. Always hold the plug itself when unplugging the appliance.
- Unplug the appliance when conducting any installation, maintenance, cleaning and repair work.

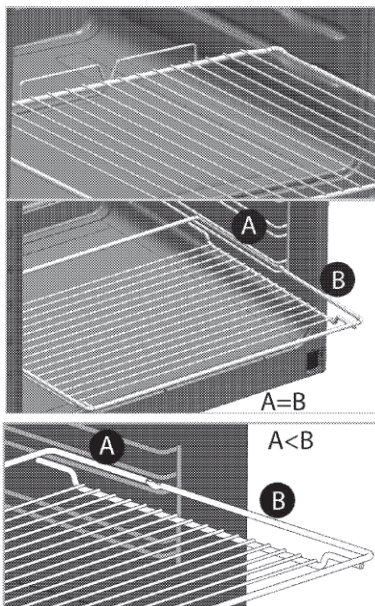
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, one of its technicians or another similarly qualified person to avoid any hazards.
- Install the appliance in such a way that it can be completely disconnected from the network. The separation must be performed by a mains plug or a switch that is built into the fixed electrical installation, in accordance with building regulations.
- The rear surface of the oven gets hot during use. Check that the electrical connection is not in contact with the rear surface of the appliance as this could damage the connections.
- Be careful not to trap the power cable between the oven door and the frame, or leave it lying on top of hot surfaces. Otherwise, the insulation of the cable may melt and cause a fire due to a short circuit.
- The servicing of the equipment and electrical systems may only be carried out by authorised and qualified people.
- In the event of damage, switch off the appliance and unplug it from the mains power. To do this, switch off the circuit breaker.
- Check that the voltage of the fuse is compatible with the appliance.

Product safety

The accessible parts of the appliance become hot during use. Take all necessary measures to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 years should be kept away from the appliance unless they are under continuous supervision.

- Never use the appliance when under the influence of alcohol or any other drug.
- Be careful when adding alcohol to your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and can cause a fire if it ignites when it comes in contact with hot surfaces.
- Make sure that no flammable substance is placed near the appliance given that its sides may become hot during use.
- The appliance heats up during use. Measures should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

- Do not obstruct any of the ventilation outlets.
- Do not heat tins or closed glass jars in the oven. The pressure that would build up in the tin/jar could cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The resulting heat that builds up could damage the bottom of the oven.
- Do not use highly abrasive cleaners or a sharp metal scraper to clean the glass door of the oven: they could scratch the surface and crack the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance; these can cause an electric shock. (Accessories vary depending on the model of oven.)
Place the grill and the drip pan correctly in the guide rails. Slide the grill or drip pan between two guides rails and check that it is properly balanced before placing food on it (see the illustration below).



- Do not use the appliance if the glass door is missing or cracked.
- Always use oven mitts when putting dishes in the oven or removing them.
- Place the baking paper containing the food in the pot or on the oven accessory (tray, wire rack, etc.) and put it all in the preheated oven. Remove any excess baking paper that is sticking out of the accessory or pot to avoid contact with the heating elements of the oven.

Never use baking paper when the cooking temperature is higher than that recommended for the baking paper. Do not place baking paper directly on the base of the oven.

WARNING

Make sure that the power cable of the appliance is unplugged or that the circuit breaker is switched off before replacing the lamp, to avoid any risk of an electric shock.

- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind an outer door panel. To ensure the reliability of your appliance:
 - Make sure that the plug is properly inserted into the outlet to prevent sparking.
 - Use only the original extension cables, and be careful not to cut or otherwise damage them.
- Also make sure that the outlet is free from liquid or mould before plugging in the appliance.

Intended use

- This appliance is designed for household use. Commercial use is prohibited.

CAUTION

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, e.g. heating a room.

- Do not use this appliance to heat plates under the grill, hang up napkins and tea towels, etc. on the handles, or dry and reheat anything.
- The manufacturer shall not be held liable for damage caused by improper use or handling.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.
- Original spare parts are available for 10 years from the date of product purchase.

Child safety**CAUTION**

The accessible parts may become hot during use. Keep children away from the appliance.

- Packaging materials can be hazardous for children. Keep the packing materials out of the reach of children. The packaging must be disposed of in accordance with environmental standards.
- Electrical appliances are hazardous for children. Keep children away from the appliance when it is on and do not allow them to play with it.
- Do not place objects on top of the appliance that children could reach.
- When the front door is open, do not place heavy objects on it or allow children to sit on it. The appliance could tip over or the door hinges could be damaged.

Description of the appliance

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Control panel | 8 Bulb |
| 2 Grill | 9 Fan motor (behind the steel plate) |
| 3 Drip pan | 10 Oven mode selector |
| 4 Handle | 11 Mechanical timer |
| 5 Door | 12 Oven temperature selector |
| 6 Guide rails | 13 Oven on indicator light |
| 7 Upper heating element | |

Technical specifications

Additional information according to regulation EU 66/2014 and the standards in force.

The technical specifications may be modified without prior notice in order to improve the quality of the appliance.

The pictures in this manual are given for the purposes of illustration and may not correspond exactly to the appliance.

The values mentioned on the labels of the appliance or in the accompanying documentation are obtained under laboratory conditions in accordance with the corresponding standards. Depending on the operating conditions and the environment of the appliance, these values may vary.

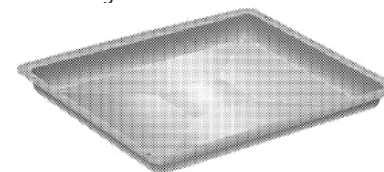
Contents of the packaging

The supplied accessories may vary depending on the model of the appliance. All the accessories described in the user manual may not be part of the appliance.

1. User manual

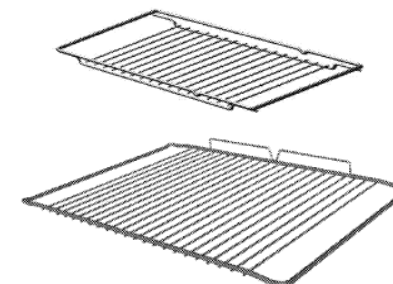
2. Standard pan

Used for pastry, frozen food and large roasts.



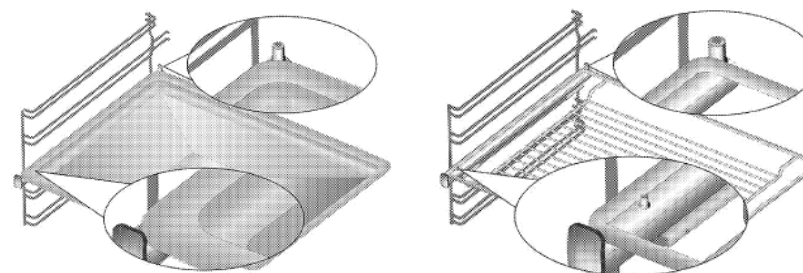
3. Metal grill

Used for roasting, baking or for stews, it is placed in the oven at the required height.



4. Correctly place the metal shelf and the pan on the telescopic runners. (This feature is optional. This may not be available on your product.)

The telescopic runners make it easy to fit and remove the pans and the metal shelf. When using the pan and metal shelf with the telescopic runners, make sure that the pins on the rear of the telescopic runner are resting against the edges of the metal shelf and the tray.



Installation

The product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Otherwise, the warranty is not valid. Under no circumstances shall the manufacturer be held liable for damage resulting from any procedure carried out by unauthorised people. What's more, such a procedure may void the warranty.

The customer is responsible for preparing the site and installing the electricity for the appliance.

Install the appliance in accordance with the gas and electrical regulations that apply in your location.

Before installing it, check the appliance for faults. In the event of a defect, do not have it installed. A damaged appliance can pose a safety hazard.

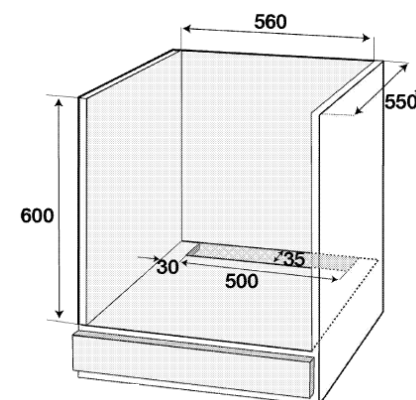
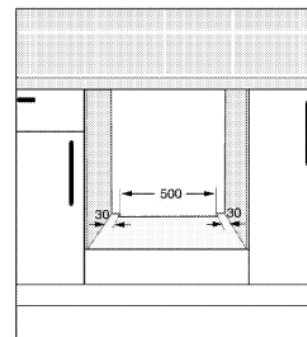
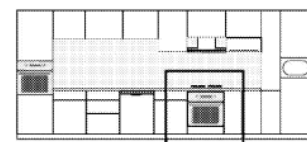
Before installation

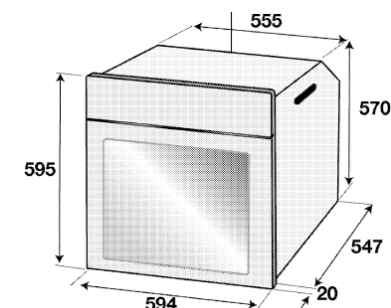
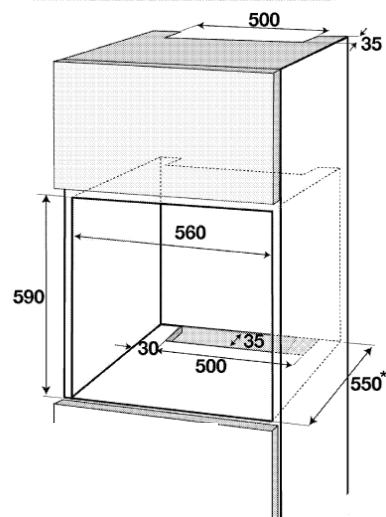
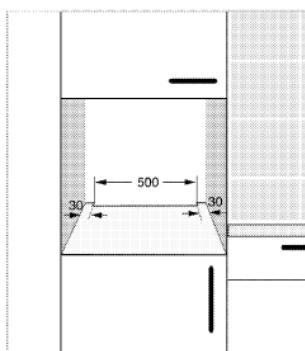
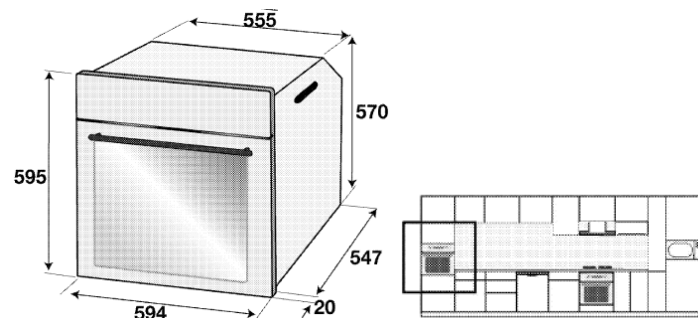
The appliance is intended to be installed in commercially available kitchen furniture. A safe distance must be left between the appliance and the walls of the kitchen and the furniture elements. Refer to the diagram (values in mm).

- The surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant (up to 100°C or more).
- The kitchen furniture must be stable and securely fastened in place.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between that oven and the drawer.
- The appliance must be transported by at least two people.
- To move the oven, hold it by the notches located on both sides.
- Before installing the product, remove all the materials and documents inside.
- The kitchen furniture must conform to the dimensions shown in the figure below. At the back of the kitchen cabinet, cut an opening to the dimensions shown in the figure below to provide adequate ventilation.

Do not install the appliance near refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will increase the energy consumption of refrigeration appliances.

Do not use the door and/or handle to lift or move the appliance.





Installation and connection

Install the appliance in accordance with all applicable gas and electrical regulations.

Electrical connection

Plug the appliance into an earthed socket protected by a miniature circuit breaker with sufficient capacity, as specified in the "Technical specifications" table.

The earth connection should be installed by a qualified electrician when the appliance is used with or without a transformer. Our company shall not be held liable for damage resulting from the use of an appliance that is not earthed in accordance with the local regulations in force.

The appliance must only be connected to the power supply by an authorised and qualified technician. The warranty period of the appliance starts only after it has been correctly installed. The manufacturer cannot be held responsible for any damage that may result from procedures carried out by unauthorised persons.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is a risk of electric shocks, short circuits or a fire!

- The connection must comply with the national regulations in force.
- The specifications of the power supply must correspond to those shown on the rating plate of the appliance. Open the door to see the nameplate.
- The power cable of the appliance must comply with the values in the "Technical specifications" table.

Before carrying out any work on the electrical installation, the appliance must be unplugged from the power supply network. Not doing so can pose a risk of electric shocks!

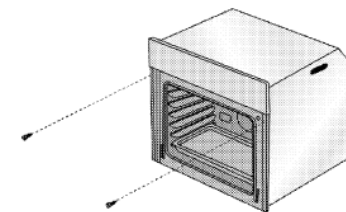
The power cable plug must be easily accessible after the appliance is installed (it must not be lying on top of the hob).

The wiring must comply with national/local electrical regulations. In addition, you should use the recommended sockets and plugs for ovens. If the power limit of the appliance is greater than the current carrying capacity of the plug and socket, connect the appliance directly to a fixed electrical installation without using a plug or socket.

Plug the power cable into the outlet.

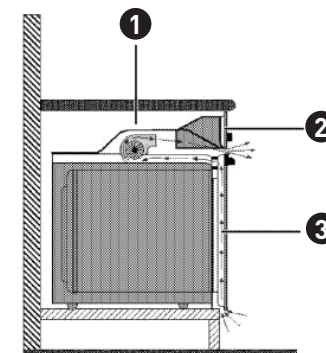
Installing the product

- Slide the oven into the cabinet. Align it and secure it making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



- Secure the oven with the 2 screws, as shown in the illustration.
- After installation, make sure that the screws are tight enough and that the oven does not move. The oven may tip over during use if it is not installed according to the instructions and if the screws are not tightened enough.

For products equipped with a fan: (this may not be available on your product.)



① Fan

② Control panel

③ Door

The integrated fan cools both the cabinet surrounding the appliance and the front of the latter.

The fan continues to run for 20 to 30 minutes, even after the oven has been switched off. If you are cooking with the oven timer, the fan will also switch off at the end of the cooking time, like all the other oven modes.

Final check

1. Switching on the appliance.
2. Check the functions.

Future moves

- Keep the original box of the appliance and use it for future moves. Follow the instructions on the box. If you no longer have the original box, wrap the appliance in bubble wrap or heavy-duty cardboard, with some tape to hold everything together.
- To prevent the grill and drip pan inside the oven from damaging the door, place a strip of cardboard on the back of the door, level with the pans. Secure the oven door to the side walls using duct tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the appliance.

- **Do not place any object on the appliance and keep it level when moving it.**
- **Carry out a visual inspection of the appliance to check for any damage caused during transportation.**

Preparation

Tips for saving energy

The following tips will help you use your appliance in an eco-friendly way and save energy as a result:

- Use cooking utensils coated with enamel; this will improve heat transmission.
- When cooking, preheat the oven if this is what the user manual or recipe recommends.
- Do not open the oven door too often during cooking.
- Whenever possible, try to cook several dishes in the oven at the same time. You can place two baking dishes on the metal frame.
- Cook several dishes, one after the other. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off the oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen meals before cooking them.

Getting started

Cleaning the appliance for the first time

**Certain detergents or cleaning products can damage the surface of the appliance.
Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams, or sharp objects for cleaning.**

1. Remove all the packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and finish with a dry cloth.

Cooking for the first time

Switch on the appliance for 30 minutes and then turn it off. This will burn off and remove any residues from the production process or the protective layers.

Hot surfaces can cause burns! The appliance can be very hot during use. Never touch the burners, internal parts of the oven, heating elements, etc., when they are hot. Keep children away from them. Always use oven mitts when putting dishes in the oven or removing them.

Electric oven

1. Take all the baking pans and wire grills out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the "Conventional" mode.
4. Select the hottest setting for the oven; refer to the chapter on Using the electric oven.
5. Switch on the oven for about 30 minutes.
6. Switch off the oven; refer to the chapter on Using the electric oven.

Grill oven

1. Remove all the baking pans and the metal grill from the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the hottest setting for the grill; refer to the chapter on Using the grill.
4. Switch on the oven for about 15 minutes.
5. Switch off the grill; refer to the chapter on Using the grill.

During the first few hours of use, the appliance may give off some odours and smoke. This is quite normal. Make sure the room is well-ventilated so that any odours and smoke can escape. Do not inhale the smoke and odours given off.

Using the oven

General information on pastry, rotisserie and grilling.

Hot surfaces can cause burns! The appliance can be very hot during use. Never touch the burners, internal parts of the oven, heating elements, etc., when they are hot. Keep children away from them. Always use oven mitts when putting dishes in the oven or removing them.

Take care when opening the oven as some steam may come out. The steam can cause burns to your hands, face and/or eyes.

Pastry cooking advice

- Use all the available space of the pan.
- Place the baking dish in the middle.
- Select the appropriate location before switching on the oven or grill. Do not change the position of the dish when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Season whole chickens, turkeys and large pieces of meat with lemon juice and black pepper before cooking to improve cooking performance.
- Meat roasted with bones takes 15 to 30 minutes longer to cook than an equivalent roast without bones.
- Each centimetre of thickness of meat requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let the meat rest in the oven for about 10 minutes after the end of the cooking time. The juice will spread throughout the meat and will not flow out when it is cut.
- Fish should be placed in the middle of the oven or lower, in a fireproof dish.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they turn brown quickly, become crispy and do not dry out. Thin pieces of meat, meat skewers and sausages, as well as juicy vegetables (e.g. tomatoes and onions), are particularly suitable for this type of cooking.

- Spread the pieces to be grilled on the metal grill, or the baking pan with the metal grill, so that the space covered does not protrude beyond the area covered by the resistance.
- Slide the metal shelf or baking pan with the grill into the oven at the required level. If you are grilling food on the shelf, slide the baking pan onto the frame to collect the fat. The slide-in baking pan must cover the entire surface of the grill. This pan may not be supplied with the product. Add a little water to the baking pan to make it easier to clean.

Do not place food too far back in the grill area. This is the hottest part and fatty foods can catch fire.

Using the electric oven

Selecting the temperature and oven mode.



1 Oven mode selector

2 Oven temperature selector

1. Set the oven timer to the required cooking time; refer to the chapter on Using the oven timer.
2. Set the mode selector to the required mode.
3. Set the temperature selector to the required temperature.
The oven heats up to the set temperature and maintains that temperature. During heating, the temperature indicator light stays on.

Switching off the electric oven

Place the oven timer in the Off position.

When the timer is set for a defined period, it stops automatically; refer to the chapter on Using the oven timer.

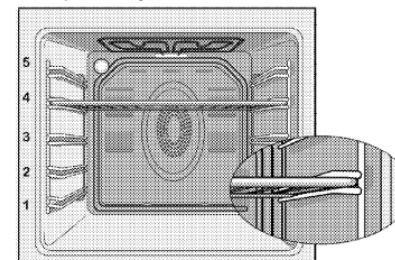
Turn the mode selector and the temperature selector to the Off (upper) position.

Guide rail positions (for the model with a grill)

It is important to place the grill correctly on the guide rails. The grill must be inserted between the metal guide rails as shown in the illustration.

Make sure that the grill pan is not touching the back wall of the oven. Slide the grill towards the front of the guide rail so that it is properly positioned in relation to the inner door to get the best performance from the grill.

(The guide rail positions vary depending on the model of oven.)



Oven modes

The order of the oven modes shown may vary according to your appliance.

Natural convection



The upper and lower heating elements operate simultaneously. Food is cooked from above and below simultaneously. This mode is suitable for cakes, pastries or cakes and stews cooked in moulds, for example. Cooking with a single pan.

Upper/lower heating element with fan



The upper and lower elements, and the fan (in the rear wall) are on. Hot air is also quickly blown into the oven by the fan. Cooking with a single pan.

Upper heating element with fan



The upper element and the fan (in the rear wall) are on. The fan spreads hot air more evenly than the oven mode in which only the lower heating element is on.

Lower heating element with fan



The lower element and the fan (in the rear wall) are on. The fan spreads hot air more evenly than the oven mode in which only the lower heating element is on.

This mode should also be used to facilitate steam cleaning.

Fan mode



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is on. This oven mode is suitable for slowly defrosting frozen solid food and warming it up to room temperature, as well as cooling cooked food.

Large grill



The large grill on the upper surface of the oven is on. It is suitable for grilling large quantities of meat.

- Place large and medium-sized portions evenly under the grill element to prepare grilled food.
- Turn the food over halfway through cooking.

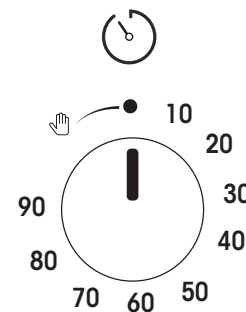
Pulsed grill



The grilling effect is not as strong as that of the large grill mode.

- Place small and medium-sized portions evenly under the grill element to prepare grilled food.
- Turn the food over halfway through cooking.

Using the oven timer



Starting cooking

To switch on the oven, you must select the required cooking mode and temperature, and set the cooking time. Otherwise, the oven will not start.

1. Turn the timer clockwise to set the cooking time.
2. Place your dish in the oven.
3. Select a temperature and an oven mode. Refer to the chapter on Using the electric oven. The oven will heat up to the set temperature and maintain that temperature until the end of the set cooking time.
4. Once the cooking time has elapsed, the timer automatically turns anticlockwise. There will be a warning sound to indicate that the set time has elapsed and the power supply has been switched off.

If you do not want to use the timer function, turn the timer anticlockwise to the hand symbol.

5. Switch off the oven using the timer, the oven mode selector or the temperature selector.

Switching off the oven before the set time

1. Turn the timer anticlockwise to the Off position.
2. Switch off the oven using the temperature selector and the oven mode selector.

Table of cooking times

The times indicated in this table are only given as a rough guide.
They may vary depending on the temperature, thickness and type of food, as well as your cooking preferences.

Oven cooking and rotisserie

The 1st level of the oven corresponds to the location of the lowest guide rail.

Dish	Number of pans	Accessories needed	Oven mode	Guide rail height	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in pan	One pan	Standard pan*		3	180	25 ... 30
Cakes in a mould	One pan	Baking tin on a wire grill**		2	180	40 ... 50
Cupcakes	One pan	Standard pan*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One pan	Springform baking tin with a diameter of 26 cm on a wire grill**		3	160	25 ... 35
Cookies	One pan	Baking tray*		3	180	25 ... 30
Choux pastry	One pan	Standard pan*		2	200	30 ... 40
All-butter pastry dough	One pan	Standard pan*		2	200	25 ... 35
Sourdough	One pan	Standard pan*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One pan	Rectangular metal/glass pan on a metal grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza (thick)	One pan	Standard pan*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (thin)	One pan	Standard pan*		2	200	10 ... 15
Steak (whole)/Roast	One pan	Standard pan*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of lamb (cooking pot)	One pan	Standard pan*		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roast chicken (1.8-2 kg)	One pan	Standard pan*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One pan	Standard pan*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One pan	Standard pan*		3	200	20 ... 30

We recommend preheating the oven for any food preparation.

* These accessories are not necessarily supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. These are commercially available accessories.

Cooking table for test dishes

The dishes mentioned in this cooking table are prepared in accordance with the EN 60350-1 standard in order to make it easier for inspection bodies to test the product.

Dish	Number of pans	Accessories needed	Oven mode	Guide rail height	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One pan	Standard pan*		3	180	40 ... 50
Cupcakes	One pan	Standard pan*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One pan	Springform baking tin with a diameter of 26 cm on a wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie		Round baking tin with a diameter of 20 cm on a metal grill**		2	180	50 ... 60

We recommend preheating the oven for any food preparation.

* These accessories are not necessarily supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. These are commercially available accessories.

Pastry cooking advice

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and reduce the baking time.
- If the cake is too moist, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on the top, put it on the lower level, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is well-cooked on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Pastry cooking advice

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and reduce the baking time.
- Moisten the layers of dough with a sauce made from milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to cook, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the baking pan.
- If the top of the pastry is golden but the bottom is not cooked, check that you have not used too much sauce for the bottom of the pastry. Try to spread the sauce evenly over the pastry layers and the top of the pastry to brown them evenly.

Bake the dough by following the mode and temperature indicated in the cooking chart.
If the lower part is still not golden enough, put the pastry on a lower level, the next time.

Tips for cooking vegetables

- If all the juice in the vegetable dish has gone and it is too dry, cook the vegetables in a pot with a lid rather than a pan. Closed containers preserve the juices of the food.
- If a vegetable dish is not cooking properly, boil the vegetables beforehand or prepare them as you would for making canned food, and place them in the oven.

Using the grill

Close the oven door while grilling.
The hot surfaces can cause burns!

- Turn the timer anticlockwise to the hand symbol, when using the grill.

Switching on the grill

1. Turn the oven mode selector clockwise to the grill symbol.
 2. Then set the required grill temperature.
 3. If necessary, preheat the oven for about 5 minutes.
- The temperature control light (temperature) comes on.

Stopping the grill

1. Turn the oven mode selector to the Off (up) position.

Food that is not suitable for grilling can pose a fire hazard. Only use grilling food that is suitable for the intense heat of the grill. Do not place food too far back in the grill area. This is the hottest part and fatty foods can catch fire.

Table of cooking times for the grill
 Grilling using the electric grill

Food	Accessories needed	Guide rail height	Recommended temperature (°C) **	Grilling time (approximately)
Fish	Metal grill	4 ... 5	250	20...25 min. #
Chicken wings or thighs	Metal grill	4 ... 5	250	25...35 min.
Lamb chops	Metal grill	4 ... 5	250	20...25 min.
Roast beef	Metal grill	4 ... 5	250	25...30 min. #
Veal cutlet	Metal grill	4 ... 5	250	25...30 min. #
Toasted bread*	Metal grill	4	250	1...3 min.

depending on the thickness.

*Preheat for 5 minutes.

**If your oven grill temperature cannot be adjusted, the grill will operate at the recommended temperature.

The dishes mentioned in this cooking table are prepared in accordance with the EN 60350-1 standard in order to make it easier for inspection bodies to test the product.

Food	Accessories needed	Guide rail height	Recommended temperature (°C) **	Grilling time (approximately)
Toast	Metal grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) -12 pieces	Metal grill	4	250	25...35 min.

Turn the food over after 2/3 of the total cooking time has elapsed.

We recommend preheating the oven for 5 minutes for any food that is to be roasted.

General points

Regular cleaning of the appliance will extend its lifetime and avoid problems in the future.

Unplug the appliance from the power outlet before starting cleaning and maintenance. Otherwise, there is a risk of electric shocks!

Allow the appliance to cool down before cleaning it. The hot surfaces can cause burns!

Maintenance and servicing

- Clean the appliance after each use. This will make it easier for you to remove any residues of food and prevent them from burning when the oven is next used.
- No special cleaning product is needed to clean the appliance. Use warm water with detergent, a soft cloth or a sponge to clean the appliance, and wipe it with a dry cloth.
- Always be sure to wipe off any excess liquid after cleaning and immediately wipe up any spillages.
- Do not use detergents containing acid or chlorine to clean stainless steel surfaces and the handle. Use a soft cloth with a non-abrasive liquid detergent to clean these parts, taking care to always rub in the same direction.

Do not use steam cleaners to clean the appliance, as they can pose a risk of electric shocks.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and the control knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product has buttons, do not remove the control buttons to clean the control panel. The control panel could be damaged!

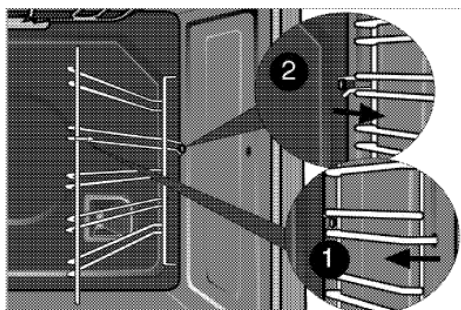
Cleaning the oven

Cleaning the side rail (varies according to the model of oven.)

(This feature is optional. This may not be available on your product.)

1. Remove the front part of the side rail by pulling it towards the opposite side of the side wall.
2. Remove the side rail completely by pulling it towards you.

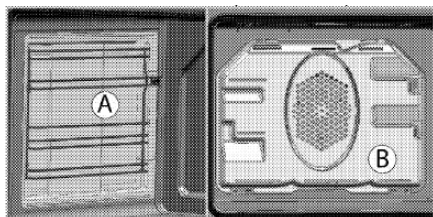
The surface can be damaged by certain detergents or cleaning products. Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams, or sharp objects for cleaning.



Catalytic walls

(This feature is optional. This may not be available on your product.)

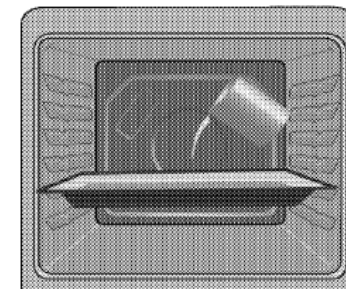
The internal side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with a catalytic enamel. The catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Do not clean the catalytic walls of the oven. Thanks to their perforated structure, the catalytic surfaces absorb grease. When they start to shine, it means they are covered in fat. When this happens, they should be replaced.



Easy steam cleaning

This makes cleaning easy because the dirt (if treated immediately) is softened by the steam that forms inside the oven and the drops of water that condensate on the interior surfaces of the oven.

1. Remove all the accessories from the oven.
2. Pour 500 ml of water on the baking pan and place it on the second level.



3. Set the oven temperature to 100°C and run it on the easy steam clean mode for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the interior surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with detergent, a sponge or a soft cloth to clean stubborn dirt, and remove it with a dry cloth.

During the easy steam clean mode, the water placed in the tray to soften the residue and dirt, that has built up in the oven cavity, will evaporate and condense in the oven cavity and on the interior glass of the oven door, so that the water can drain out when you open the oven door. Wipe off any condensation as soon as you open the oven door.

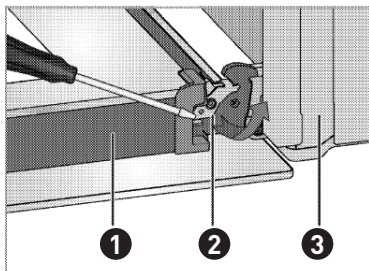
Cleaning the oven door

Use warm water with detergent, a soft cloth or a sponge to clean the door of the oven, and wipe the appliance with a dry cloth.

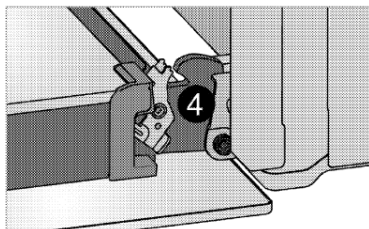
Do not use abrasive detergents or hard metal scrapers to clean the oven door. You could scratch the surface and damage the glass.

Removing the oven door

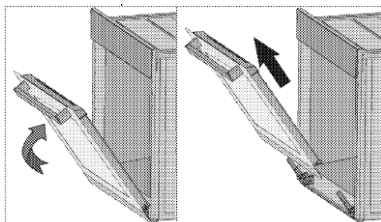
1. Open the front door (1).
2. Open the clips located on the hinge housing (2), on the right and left sides of the front door, by pressing down on the clips, as shown in the diagram.



- 1 Door
- 2 Hinge (closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge (opened position)



3. Open the front door halfway.



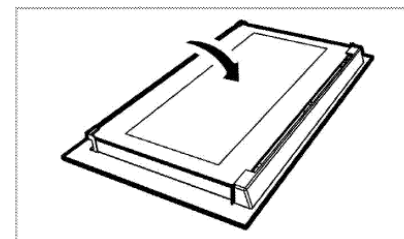
4. Remove the front door by pulling it up to release it from the right and left hinges.

To fit the door, follow the same steps performed during the removal process, but in reverse order. Remember to close the hinge housing clips when refitting the door.

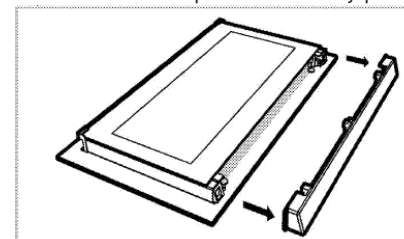
Removing the glass from the door

(This feature is optional. This may not be available on your product.)
The interior glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

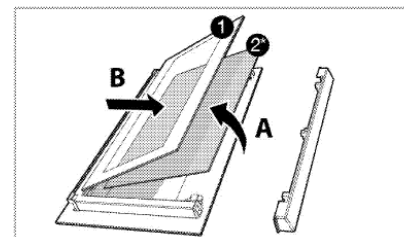
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic part located on the top of the door by pulling it towards you.



3. As shown in the figure, slightly lift the rear glass panel (1) in the direction **A**, then pull it in the direction **B**.



1 Rear glass panel**2*** Interior glass panel (this may not be available on your product.)

4. If your appliance has an interior glass panel (2), repeat this process to remove it.
5. The first step in reassembling the door is to refit the interior glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it fits into the chamfered corner of the plastic notch. (If your appliance has an interior glass panel). The interior glass panel (2) must be fitted in the plastic notch, near the rear glass panel (1).
6. When fitting the rear glass panel (1), make sure the printed side of the panel is facing the second glass panel. It is important to insert the lower corners of the rear glass panel (1) into the lower plastic notch.
7. Push the plastic part into the frame until you hear a "click".

Replacing the light bulb

Before replacing the oven light bulb, make sure that the appliance is unplugged from the power supply and that it is cool to avoid any risk of an electric shock. The hot surfaces can cause burns!

The oven bulb is a special electric light bulb capable of withstanding temperatures up to 300°C. For more details, see the Technical Specifications. Oven bulbs are available from your authorised technician.

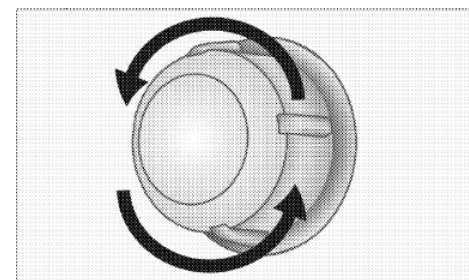
The location of the lamp may vary from the illustration.

The bulb used in this fixture is not suitable for lighting a room in a home. This bulb is meant to help the user distinguish between different types of food.

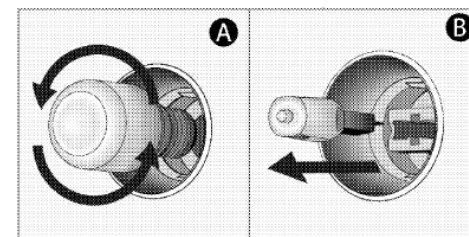
The bulbs used in this appliance must withstand extreme physical conditions such as temperatures exceeding 300°C.

If your oven has a round lamp:

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Unscrew the bulb cover by turning it anticlockwise to remove it.



3. If your oven has a type (A) light as shown in the diagram below, remove it by turning it as shown, before replacing it. If, on the other hand, it has a type (B) light, pull it to remove it, as shown in the diagram, before replacing it.
4. Replace the bulb cover.



Troubleshooting

Steam comes out of the oven during use.

- It is normal for steam to escape during use. >>> This is not a fault.

The appliance makes metallic noises during the heating and cooling phases.

- When metal parts are heated, they may expand and make these noises. >>> This is not a fault.

The appliance does not work.

- The fuse is faulty or has blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Replace them or switch them back on if necessary.
- The appliance is not connected to an earth connection. >>> Check the plug connection.

The oven light does not switch on.

- The bulb is faulty. >>> Replace the light bulb.
- The power is switched off. >>> Check if there is any current. Check the fuses in the fuse box. Replace them or switch them back on if necessary.

The oven does not heat up.

- The oven has not been set to the required cooking mode and/or temperature. >>> Set the oven to a cooking mode and/or to the required temperature.
- On models equipped with a timer, the timer is not set. >>> Set the timer. (On products with a microwave oven, the timer controls the microwave only.)
- The power is switched off. >>> Check if there is any current. Check the fuses in the fuse box. Replace them or switch them back on if necessary.

(On models with a timer) The clock screen flashes or the clock symbol is lit.

- There has been a power cut. >>> Set the time./Switch the appliance off and then on again.

Consult the authorised technician or dealer who sold you the appliance if you cannot resolve the problem after following the instructions in this chapter. Never try to repair a damaged appliance yourself.

Packaging and the environment

DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIALS

The packaging materials protect your appliance from any damage that occurs during transport.

These materials are environmentally friendly since they are recyclable. Recycling materials both saves raw materials and reduces waste production.

Disposing of your old appliance

RECYCLING ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



This appliance bears the WEEE (Waste from Electrical or Electronic Equipment) symbol, which means that, at the end of its life, it should be taken to your local recycling centre and not disposed of with the household waste. Waste recovery helps preserve our environment.

ENVIRONMENTAL PROTECTION - DIRECTIVE 2012/19/EU

To preserve our environment and our health, the end-of-life disposal of electrical and electronic appliances must be done according to very specific rules and requires the involvement of everyone, whether supplier or user.

This is why your appliance, as indicated by the  symbol on its nameplate or on the packaging, should under no circumstances be thrown into a public or private bin intended for household waste. The user has the right to take the appliance to public collection points which selectively sort waste to be either recycled or reused for other applications in accordance with the directive.

For the safety of children, store your old appliances in a safe place until they are disposed of, outside your home.



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

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
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



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>



**A Avant d'utiliser
l'appareil**

Instructions importantes et mises en garde
relatives à la sécurité et à l'environnement

**B Aperçu de
l'appareil**

Description de votre appareil
Caractéristiques techniques
Contenu de l'emballage

**C Utilisation de
l'appareil**

Installation
Préparation
Utilisation du four

**D Informations
pratiques**

Maintenance et entretien
Recherche et résolution des pannes
Emballage et environnement
Mise au rebut de votre ancien appareil

Avant de commencer, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Valberg. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe, avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et l'ensemble des autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Veuillez noter que ce manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles soient encadrées et qu'elles aient reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et de ses pièces annexes.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation par des personnes non qualifiées et de toute situation susceptible d'annuler la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre et présentant la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline toute responsabilité en cas de problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez les mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.

- Débranchez l'appareil pour toute opération d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'est pas en contact avec la surface arrière de l'appareil, cela pourrait endommager les connexions.
- Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis, ni à le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toute opération sur les équipements et les systèmes électriques ne peut être réalisée que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

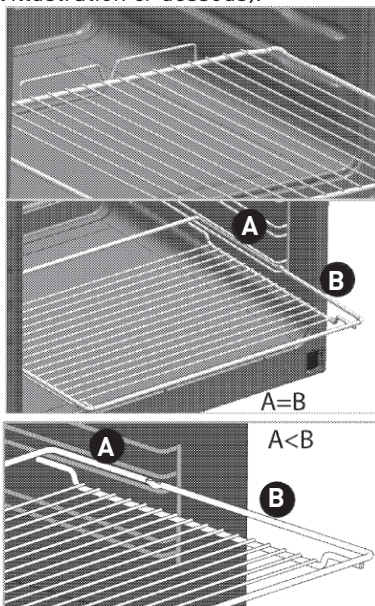
Sécurité du produit

Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

- N'utilisez jamais l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable n'est placée à proximité de l'appareil étant donné que ses côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve, ni de bocaux en verre fermés dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait la/le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs, ni de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four : ils risquent de rayer la surface et de fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil ; ces derniers présentent un risque d'électrocution. (Les accessoires varient en fonction du modèle de four.)

Placez correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (observez l'illustration ci-dessous).



- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- Pour que votre appareil soit fiable :
- Veillez à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise pour éviter toute formation d'étincelles.
 - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
 - Assurez-vous également que la prise ne présente pas de liquide, ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

ATTENTION

Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'un local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le gril, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, ou sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

ATTENTION

Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil en fonctionnement et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. L'appareil pourrait basculer ou les charnières de porte pourraient s'endommager.

Description de votre appareil

1	Bandeau de commande	8	Ampoule
2	Grille	9	Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
3	Lèchefrite	10	Sélecteur des fonctions du four
4	Poignée	11	Minuteur mécanique
5	Porte	12	Sélecteur de température du four
6	Gradins	13	Voyant de fonctionnement du four
7	Élément chauffant supérieur		

Caractéristiques techniques

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

Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. Selon les conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

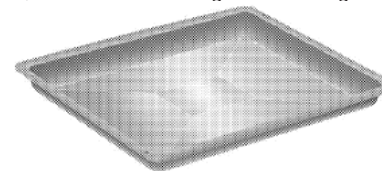
Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

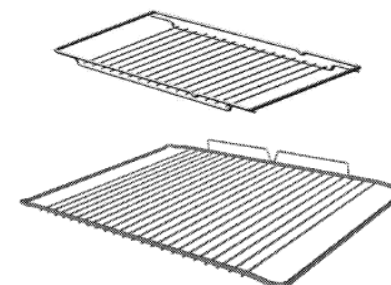
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille métallique

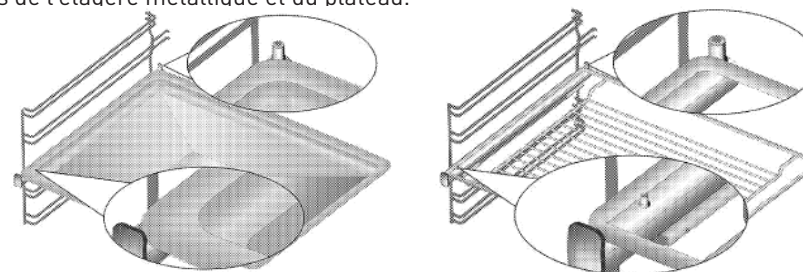
Utilisée pour les rôtis et les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placez correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques. (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dégâts consécutifs à toute procédure réalisée par des personnes non autorisées et pourra, dans ce cas, annuler la garantie.

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

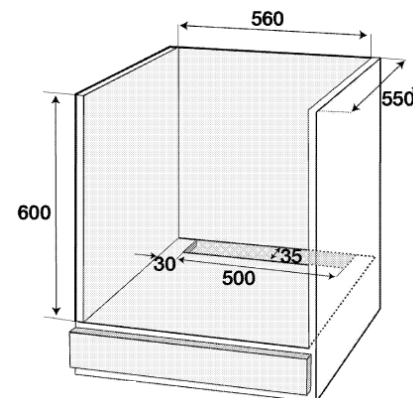
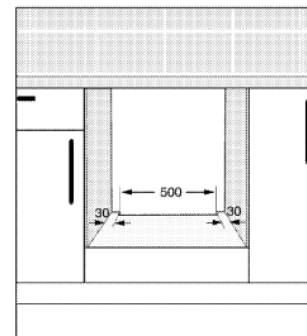
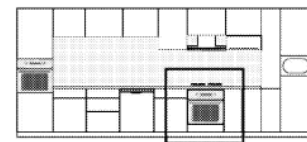
Avant l'installation

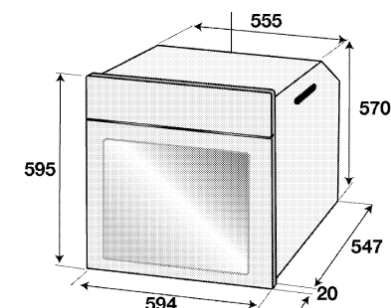
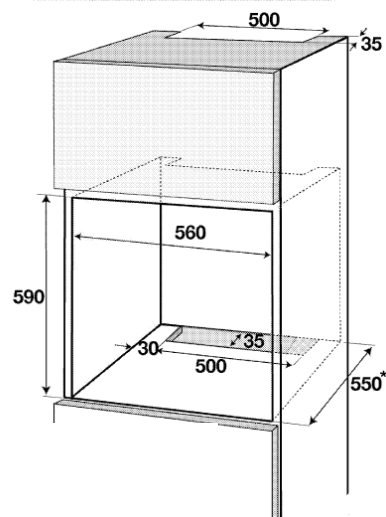
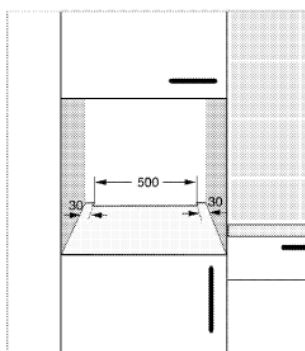
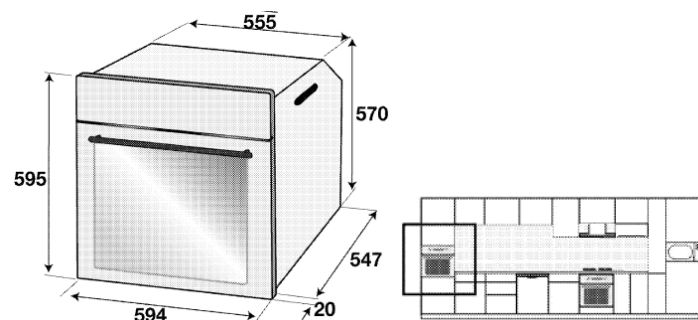
L'appareil est destiné à être installé dans des meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Reportez-vous au schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil à deux personnes minimum.
- Tenez le four par les encoches présentes sur ses deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents situés à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous afin d'assurer une ventilation suffisante.

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.





Installation et branchement

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante, tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne pourra être tenue responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre à celles figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau « Caractéristiques techniques ».

Avant d'effectuer toute opération d'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique, sans quoi vous risqueriez un choc électrique !

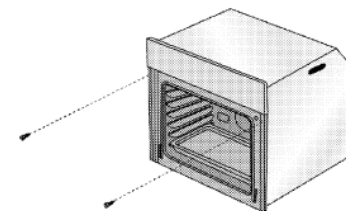
La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès une fois l'installation terminée (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Si la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche, ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

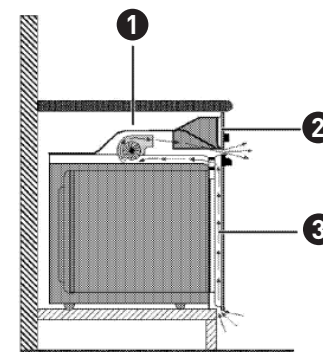
Installation du produit

- Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



- Fixez le four avec les 2 vis, comme sur l'illustration.
- Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur : (celui-ci peut ne pas être disponible sur votre produit.)



1 Ventilateur

2 Bandeau de commande

3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble entourant l'appareil et la façade de ce dernier.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes, même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson, comme toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le en cas de déplacement ultérieur. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous ne disposez plus du carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir l'ensemble.

- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte, à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- **Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.**
- **Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.**

Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail ; la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

Certains détergents ou produits de nettoyage sont susceptibles d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage, ni d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les parties internes du four, les résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le mode de fonctionnement « Traditionnel ».
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le four ; reportez-vous au chapitre Utilisation du four électrique.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; reportez-vous au chapitre Utilisation du four électrique.

Four à gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le gril ; reportez-vous au chapitre Utilisation du gril.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Éteignez votre gril ; reportez-vous au chapitre Utilisation du gril.

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les parties internes du four, les résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Soyez vigilant lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez au maximum l'espace de la plaque.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas l'emplacement du plat lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie avec des os met 15 à 30 minutes de plus à cuire par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après la fin du temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas, dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.

- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du gril. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Sélection de la température et du mode de fonctionnement.



1 Sélectionneur des fonctions du four

2 Sélectionneur de température du four

1. Réglez le minuteur du four sur la durée de cuisson désirée ; reportez-vous au chapitre Utilisation du minuteur du four.

2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

3. Réglez le sélecteur de température sur la température souhaitée.

Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

Arrêt du four électrique

Placez le minuteur du four sur la position Arrêt.

Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrête automatiquement ; reportez-vous au chapitre Utilisation du minuteur du four.

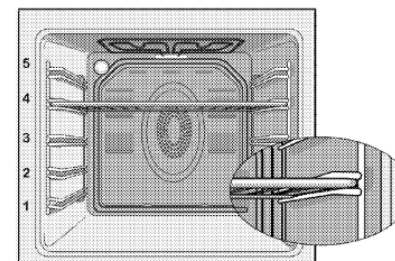
Tournez le sélecteur des fonctions et celui de la température sur la position Arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle avec gril)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du gril appuyer contre la paroi arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la en vous référant à la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du gril.

(Les positions des châssis varient en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Ce mode est par exemple adapté pour les gâteaux, les pâtisseries ou les gâteaux et les ragoûts cuits dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Élément chauffant supérieur / inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur, et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Élément chauffant supérieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur, et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Le ventilateur permet une meilleure distribution de l'air chaud par rapport au mode de fonctionnement où seul l'élément supérieur chauffant fonctionne.

Élément chauffant inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur, et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Le ventilateur permet une meilleure distribution de l'air chaud par rapport au mode de fonctionnement où seul l'élément inférieur chauffant fonctionne. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Ce mode de fonctionnement est adapté pour décongeler lentement les aliments solides surgelés jusqu'à température ambiante, et refroidir les aliments cuisinés.

Grand gril



Le grand gril installé sur la paroi supérieure du four fonctionne. Il est adapté pour griller de grandes quantités de viande.

- Placez uniformément des portions de grande ou de moyenne taille sous la résistance du gril pour faire des grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

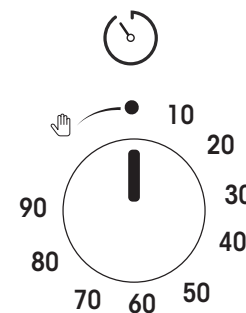
Gril pulsé



L'effet du gril n'est pas aussi fort qu'avec le grand gril.

- Placez uniformément des portions de petite ou de moyenne taille sous l'élément de gril pour faire des grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation du minuteur du four



Démarrage de la cuisson

Pour faire fonctionner le four, vous devez sélectionner le mode de cuisson et la température désirés, et régler le temps de cuisson. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Tournez le minuteur dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement, reportez-vous au chapitre Utilisation du four électrique. Le four chauffera jusqu'à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, le minuteur tourne automatiquement dans le sens antihoraire. Un son avertisseur retentit pour indiquer que la durée définie est écoulée et l'alimentation électrique est coupée.

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez le minuteur dans le sens antihoraire, sur le symbole de la main.

5. Éteignez le four à l'aide du minuteur, du sélecteur des fonctions ou celui des températures.

Éteindre le four avant l'heure réglée

1. Tournez le minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à la position Arrêt.
2. Éteignez le four à l'aide du sélecteur de température et du sélecteur des fonctions.

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau sont uniquement transmises à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Le 1^{er} étage du four correspond à l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plaque rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza (épaisse)	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (fine)	Une plaque	Plaque standard*		2	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 220 puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5,5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
------	-------------------	------------------------	------------------------	---------------------	------------------	------------------------------------

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sablés	Une plaque	Plaque standard*		3	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
Tourte aux pommes		Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique **		2	180	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 °C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
- Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps à cuire, veillez à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le fond de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer uniformément.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez la pâtisserie à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve, puis placez-les au four.

Utilisation du gril

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Tournez le minuteur dans le sens antihoraire, sur le symbole de la main, lorsque vous utilisez le gril.
- Allumage du gril
1. Tournez le sélecteur de fonctions dans le sens horaire, sur le symbole du gril.
 2. Réglez ensuite la température désirée du gril.
 3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.
- Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Arrêt du gril

1. Tournez le sélecteur des fonctions sur la position Arrêt (haut).

Les aliments non adaptés au gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le gril
Grillade par gril électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C) **	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4 ... 5	250	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4 ... 5	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4 ... 5	250	20...25 min.
Rôti de boeuf	Grille métallique	4 ... 5	250	25...30 min. #
Côtelette de veau	Grille métallique	4 ... 5	250	25...30 min. #
Pain toasté *	Grille métallique	4	250	1...3 min.

selon l'épaisseur.

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du gril de votre four ne peut pas être ajustée, le gril fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C) **	Temps de grillade (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1...3 min.

Maintenance et entretien

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C) **	Temps de grillade (environ)
Boulettes de viande (bœuf) -12 morceaux	Grille métallique	4	250	25...35 min.

Retournez les aliments au bout des 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage de 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien, sans quoi vous risqueriez un choc électrique !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède additionnée de détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage, ni d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Si votre produit est équipé de boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

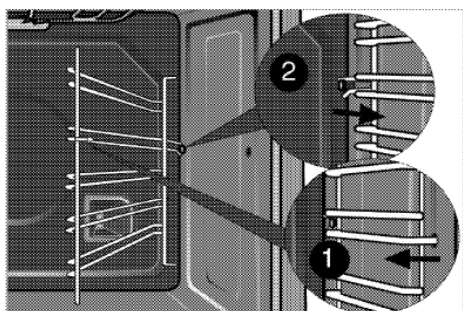
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyage du rail latéral (varie en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

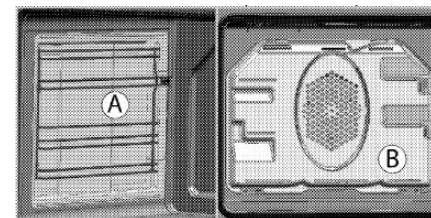
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

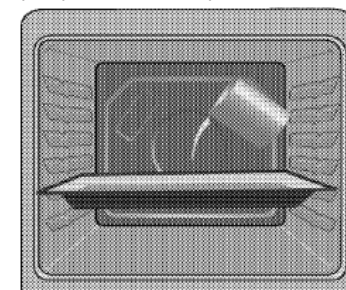
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse. Lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de les remplacer.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile car la saleté (si traitée sans attendre) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur le deuxième niveau.



3. Réglez la température du four à 100 °C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède additionnée de détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et éliminez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Pendant le mode de nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et sur le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau puisse s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

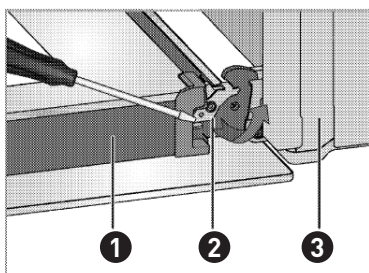
Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède additionnée de détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

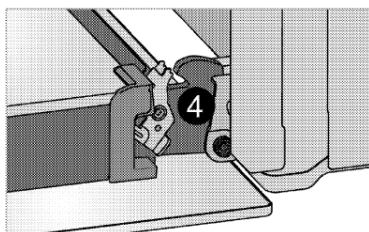
N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retrait de la porte du four

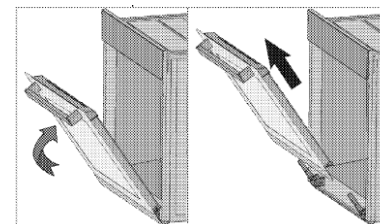
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips situés sur le logement de la charnière (2), sur les côtés droit et gauche de la porte frontale, en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- ❶ Porte
- ❷ Charnière (position fermée)
- ❸ Four
- ❹ Charnière (position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

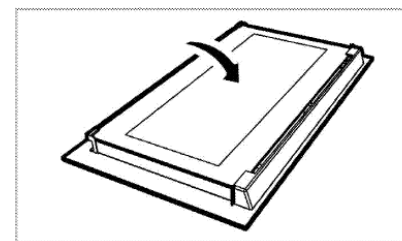
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

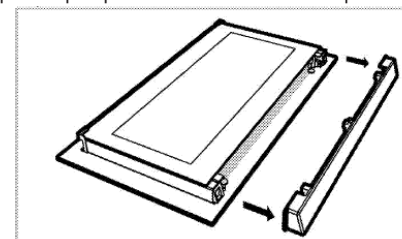
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré intérieur de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

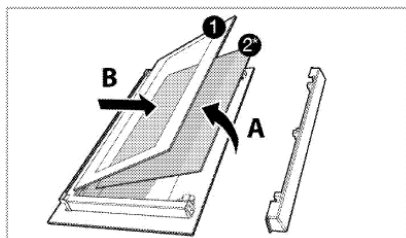
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte en le tirant vers vous.



3. Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau vitré du fond (1) dans la direction **A**, puis tirez-le dans la direction **B**.



1 Panneau vitré du fond

2* Panneau vitré intérieur (il peut ne pas être disponible sur votre produit.)

4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour le retirer.

5. La première étape pour remonter la porte est de réinstaller le panneau vitré intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau vitré de manière à ce qu'il s'insère dans le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau vitré intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique, près du panneau vitré du fond (1).

6. Quand vous installez le panneau vitré du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'insérer les coins inférieurs du panneau vitré du fond (1) dans l'encoche en plastique inférieure.

7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Remplacement de l'ampoule du four

Avant de remplacer l'ampoule du four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et qu'il est froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule d'éclairage électrique spéciale capable de résister à des chaleurs atteignant jusqu'à 300 °C. Pour plus de détails, reportez-vous aux Caractéristiques techniques. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

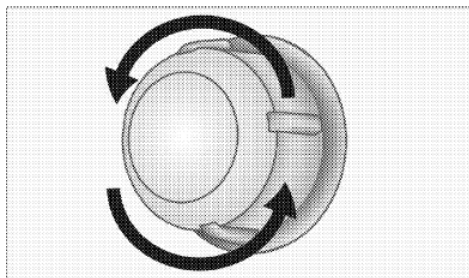
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

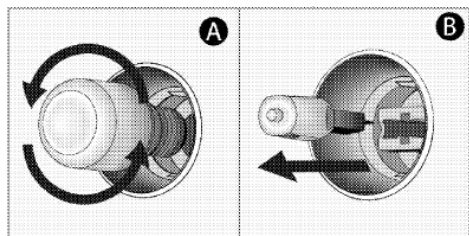
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 300 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la tournant comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter, comme illustré sur le schéma, avant de la remplacer.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

**Recherche et résolution des pannes****Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.**

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Cela n'est pas un défaut.

L'appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> Cela n'est pas un défaut.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> Vérifiez le branchement de la prise.

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> Remplacez l'ampoule du four.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Le four ne chauffe pas.

- Le four n'a pas été réglé sur le mode de cuisson et/ou à la température souhaitée. >>> Réglez le four sur un mode de cuisson et/ou à la température souhaitée.
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> Réglez le minuteur.
(Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

(Sur les modèles avec minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> Réglez l'heure./Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux par vous-même.

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

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 overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

Belangrijke instructies en waarschuwingen
inzake veiligheid en milieu

B Overzicht van het toestel

Beschrijving van uw toestel
Technische specificaties
Inhoud pakket

C Gebruik van het toestel

Installatie
Vorbereidingen
Hoe de oven bedienen

C Praktische informatie

Onderhoud en verzorging
Problemen oplossen
Verpakking en milieu
Afdanken van uw oude toestel

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant, Dank u voor het aankopen van een Valberg-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt met uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en bewaar deze om later te kunnen raadplegen. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Belangrijke instructies en waarschuwingen inzake veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijke letsels of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies doet alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zorg er voor dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde onderhoudstechnici. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie doen vervallen. Lees alvorens de installatie de instructies zorgvuldig door.
- Gebruik het toestel niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, mag het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de «Technische specificaties». Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan het snoer, trek altijd aan de stekker.

- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als de stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het toestel dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te gebeuren door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- De achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken door kortsluiting.
- Werken aan elektrische apparatuur of systemen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Schakel in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder hiervoor de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

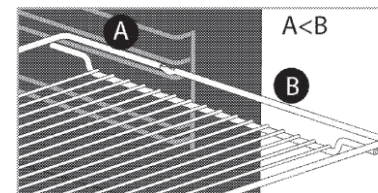
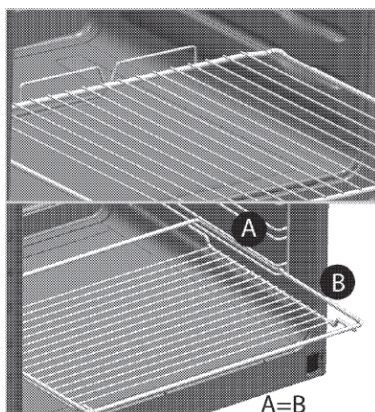
Productveiligheid

WAARSCHUWING

Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het toestel aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt, kan ervoor zorgen dat dit/deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dit kan elektrische schokken veroorzaken. (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen.
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel staan voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hiernaast).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven raakt. Gebruik nooit het bakpapier bij een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het toestel uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.

- Het toestel mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen. Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
 - Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
 - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

OPGELET

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.

- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

WAARSCHUWING

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Gooi alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of de deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Beschrijving van uw toestel

1 Bedieningspaneel	8 Lamp
2 Draadrooster	9 Ventilatormotor (achter staalplaat)
3 Plaat	10 Functieknop
4 Handgreep	11 Mechanische timer
5 Deur	12 Thermostaatknop
6 Roosterposities	13 Thermostaatlamp
7 Bovenste verwarmingselement	

Technische specificaties

Bijkomende informatie volgens EU-verordening 66/2014 en de geldende geharmoniseerde normen.

Technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

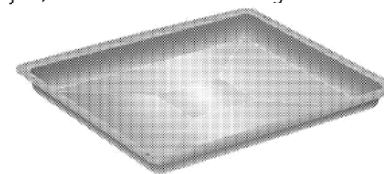
Inhoud pakket

De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

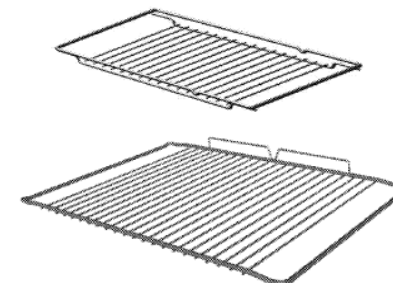
2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



3. Grillrooster

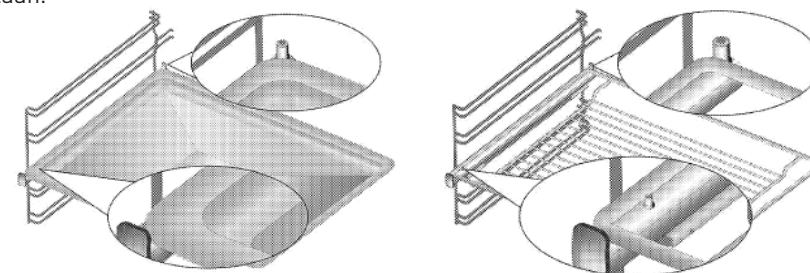
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



4. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt, moet u er voor zorgen dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Installatie

Het product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie doen vervallen.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product zijn de verantwoordelijkheid van de klant.

Het product moet aangesloten worden volgens de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

Controleer vóór de installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

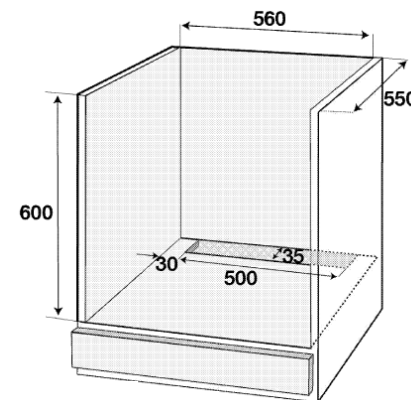
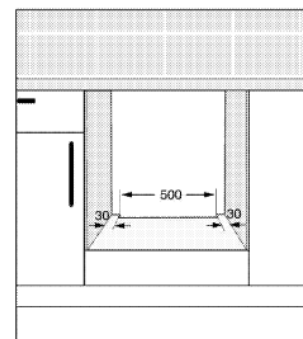
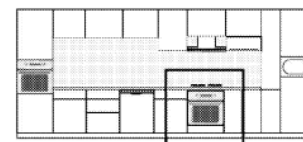
Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het toestel en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

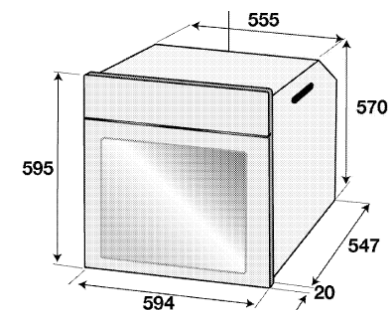
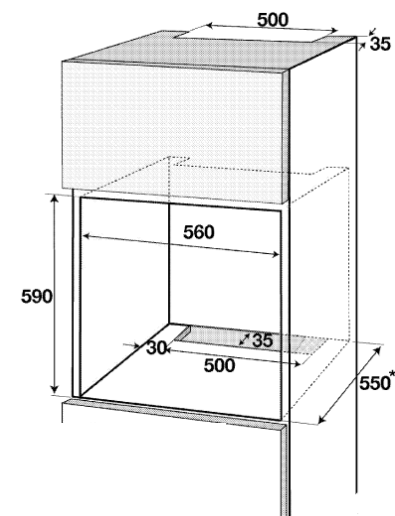
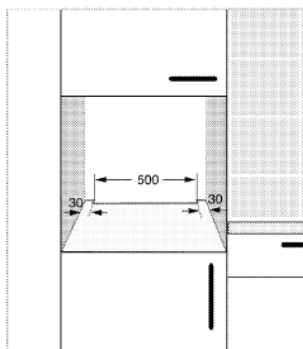
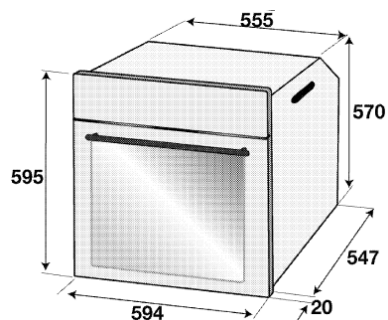
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden gëinstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Haal alle materialen en documenten uit het toestel voordat u dit installeert.
- Het keukenkastje dient overeen te komen met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening

worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.

Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.

Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur-en/of handgreep.





Installatie en aansluiting

Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel «Technische specificaties».

Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netspanning aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat enkel in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, gebogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De voedingskabel van het toestel dient conform de waarden van de tabel «Technische eigenschappen» te zijn.

Haal het toestel van het elektriciteitsnet vóór het starten van de werken aan de elektrische installatie. Er is kans op elektrische schokken!

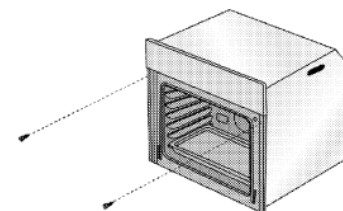
De stekker moet na de installatie makkelijk toegankelijk zijn (niet boven de kookplaat leiden).

Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. Indien de stroomlimieten van het product de capaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

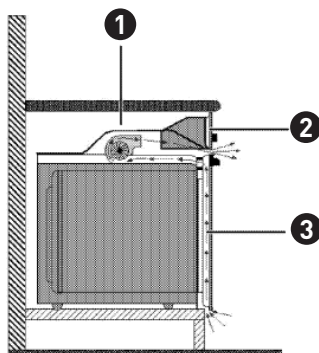
Het product installeren

- Schuif de oven in de kast, zet goed en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



- Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.
- Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen wanneer bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.

Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.
Als u gekookt hebt met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in noppenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaatst u een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

- Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
- Controleer het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

Vorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw toestel op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.
Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel schoon met een vochtige doek of spons en wrijf droog met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of lagen afgebrand en verwijderd.

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is.
Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.
Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie Hoe de elektrische oven bedienen.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Schakel de oven uit; zie hoe de elektrische oven bedienen.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie Hoe de grill bedienen.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Zet de grill uit; zie Hoe de grill bedienen.

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

Hoe de oven bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is.
Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.
Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.

- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.

- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.

- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.

- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Laat het vlees ongeveer 10 minuten in de oven rusten na het verstrijken van de kooktijd.

- De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.

- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

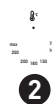
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.

- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet het volledige grillgebied bedekken. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze makkelijk te reinigen.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1 Functieknop

2 Thermostaatknop

1. Draai de timer van de oven naar de gewenste bereidingstijd; zie Het gebruik van de ovenklok.

2. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.

3. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.

De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

Schakel de elektrische oven uit.

Draai de timer van de oven naar de stand «off» (uit).

Wanneer de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, gaat deze automatisch uit; zie Het gebruik van de ovenklok.

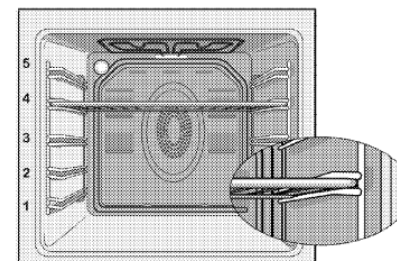
Draai de functieknop en temperatuurknop naar de uit-positie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt.

De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur. Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats

(De functies verschillen per productmodel).



Werkingsmodi

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Boven- en onderverwarming

Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt tegelijk aan de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder-/bovenverwarming met hete lucht

De verwarmingselementen boven- en onderaan en de ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De ventilator spreidt de hete lucht snel gelijkmatig door de oven. Met één schaal koken.

Bovenverwarming met hete lucht

De bovenverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de bovenverwarming in werking is.

Onderverwarming met hete lucht

De onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de onderverwarming in werking is. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Werking met ventilator

De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Grote grill

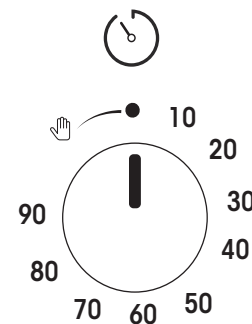
De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Grill + Ventilator

Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill.

- Plaats kleine en middelgrote porties in de juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Het gebruik van de ovenklok**Het starten van de bereiding**

Om de oven in werking te zetten, dient u de bereidingsmodus en de gewenste temperatuur te kiezen en de tijd in te stellen. Anders zal de oven niet werken.

1. Draai de tijdregelknop met de klok mee om de bereidingstijd in te stellen.
2. Plaats uw schotel in de oven.
3. Selecteer werkingsmodus en temperatuur; zie hoe de elektrische oven bedienen
De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde.

4. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen draait de knop voor de tijdsinstelling automatisch terug. U hoort een waarschuwingsgeluid dat aangeeft dat de ingestelde tijd verstreken is en de stroom is uitgeschakeld.

Draai, indien u de timer-functie niet wilt gebruiken, de knop tegen de klok in naar het handsymbool.

5. Schakel de oven uit met de tijdsinstellings- functie- en temperatuurknop.

Het uitzetten van de oven voordat de ingestelde tijd is verstreken

1. Draai de tijdregelknop tegen de klok in totdat deze stopt.
2. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functieknop.

Tabel kooktijden

De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Gebakplaat*		3	180	25 ... 30
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/ metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza (dik)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (dun)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 220 dan 180 ... 190	70 ... 90
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die in de winkel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die in de winkel verkrijgbaar zijn.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 graden en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenaan te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 graden en verkort de baktijd. Bevochtig de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg er dan voor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen

Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Draai bij het grillen de tijdregelknop tegen de klok in naar het handsymbool.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor. Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).

Voedsel dat niet geschikt is om te grillen kan verbranden. Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is de heetste zone gebied en hier kan vetig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen**Grillen met elektrische grill**

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C) **	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4 ... 5	250	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4 ... 5	250	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4 ... 5	250	20...25 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4 ... 5	250	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4 ... 5	250	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250	1...3 min.

afhankelijk van dikte.

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Als de grilltemperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C) **	Grilltijd (ongeveer)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250	1...3 min.
Gehaktballen	Grillrooster	4	250	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale grilltijd om.

We raden aan alle gerechten die worden gebraden ongeveer 5 minuten voor te verwarmen.

Algemene informatie

De levensduur van het product wordt verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

Sluit het product van de stroom af vooraleer te beginnen met onderhouds- en reinigingswerken. Kans op elektrische schokken!

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen en voorkomt u dat ze verbranden als u het toestel de volgende keer gebruikt.

- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met detergent, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.

- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.

- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

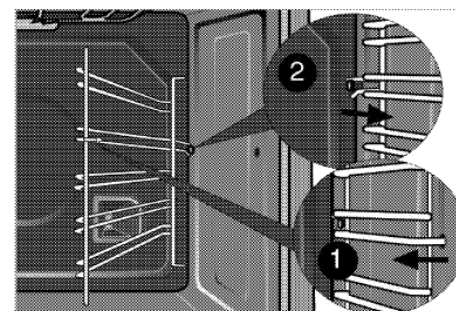
Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

[Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.]

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.

2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.

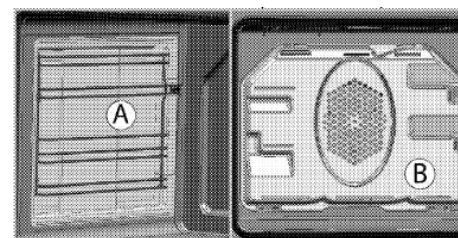
Onderhoud en verzorging



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben een lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.

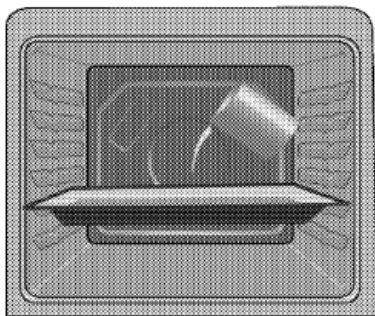


Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.

2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreinigings-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.

4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

5. Gebruik warm water met detergens, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om te drogen.

Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg de condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met detergens, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

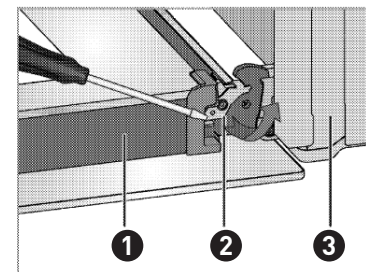
Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen.

Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).

2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.

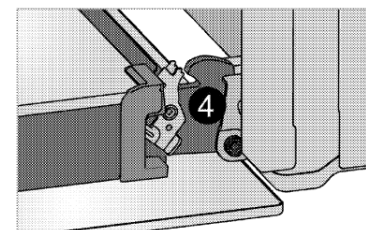


1 Deur

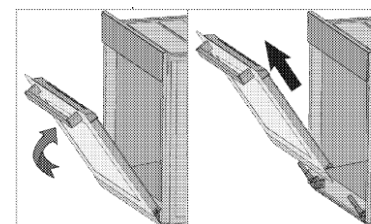
2 Scharnierslot (gesloten positie)

3 Oven

4 Scharnierslot (geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



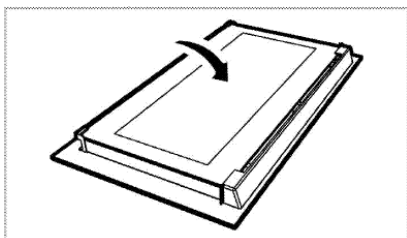
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor deze loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

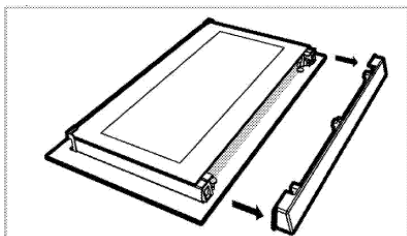
Binnenglas deur verwijderen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.)
Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen.

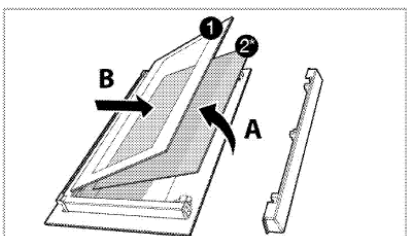
1. Open de oven deur.



2. Trek naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) lichtjes in richting A en trek het uit in richting B.



1 Binnenste glazen paneel

2 Binnenglaspaneel (Het is mogelijk dat uw product er niet mee is uitgerust.)

4. Als uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel (2) ; Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).

5. De eerste stap om de deur te herstellen, is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. (Als uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel). Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

6. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert, dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van het paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van het binnenste glazen paneel (1) in de plastic benedengroeven geplaatst worden.

7. Duw het plastic deel naar het frame tot u een «click» hoort.

De ovenlamp vervangen

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die bestand is tegen temperaturen tot 300°C. Zie Technische specificaties. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

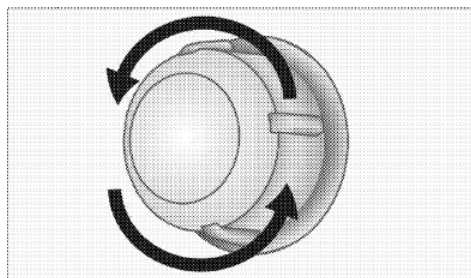
De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

De lamp die in dit toestel wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te zien in de oven.

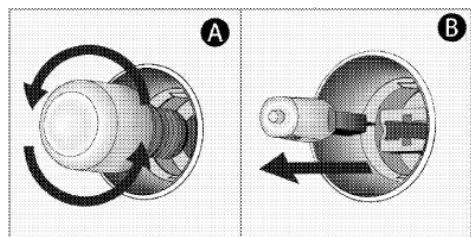
De lampen die in dit toestel worden gebruikt, moeten bestand zijn tegen extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product of van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijder dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.
4. Plaats het glazen deksel terug.



Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens het gebruik >>> Dit is geen fout

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast Vervang of reset deze indien nodig.
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> Controleer de plugkoppeling.

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> Vervang ovenlamp.
- De stroom is afgesloten. >>> Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> Pas de tijd aan. (Bij producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

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

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het 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 een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

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

¡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 una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

B Descripción del aparato

Resumen
Ficha del producto
Contenido del paquete

C Utilización del aparato

Instalación
Preparaciones
Cómo utilizar el hormo

D Información práctica

Mantenimiento y cuidados
Resolución de problemas
Embalaje y medioambiente
Cómo desechar su antiguo aparato

Lea este manual antes de comenzar.

Estimado cliente:

Le agradecemos que haya comprado un producto Valberg. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Respete todas las advertencias y los datos del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y danos materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y se les hayan dado instrucciones acerca de su uso y conozcan todos los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carecen de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y se les hayan dado instrucciones acerca de su uso. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si entrega el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo anularse la garantía. Antes de la instalación, lea las instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.

- Asegúrese de apagar los mandos de las funciones del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

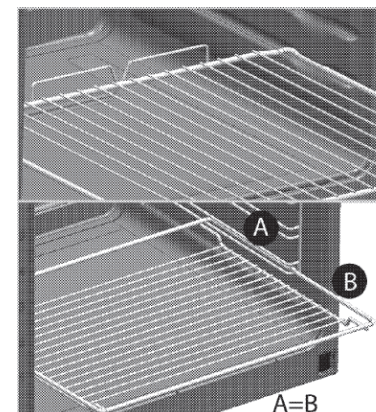
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla «Especificaciones técnicas». Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no será responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

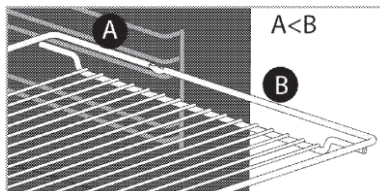
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre el mismo. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que la conexión eléctrica no esté en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que estén vigilados de forma continua.

- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generará en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podrían sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que estos podrían provocar una descarga eléctrica. Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (consulte la siguiente ilustración).





- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar que toque los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma y de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables alargadera.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

PRECAUCIÓN

Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para calentar una estancia.

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o una manipulación inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad infantil

ADVERTENCIA

Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje conforme a las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Resumen

1 Panel de control	8 Piloto
2 Rejilla	9 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
3 Bandeja	10 Mando de funciones
4 Asa	11 Temporizador mecánico
5 Puerta	12 Mando del termostato
6 Posiciones del estante	13 Piloto del termostato
7 Elemento calefactor superior	

Ficha del producto

Según el Reglamento UE 65/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y el entorno del aparato.

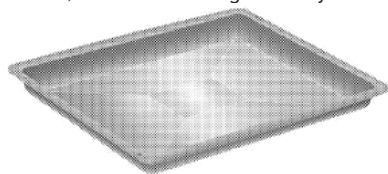
Contenido del paquete

Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

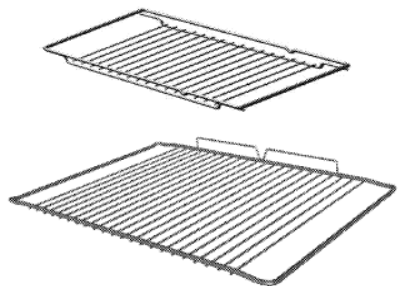
2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



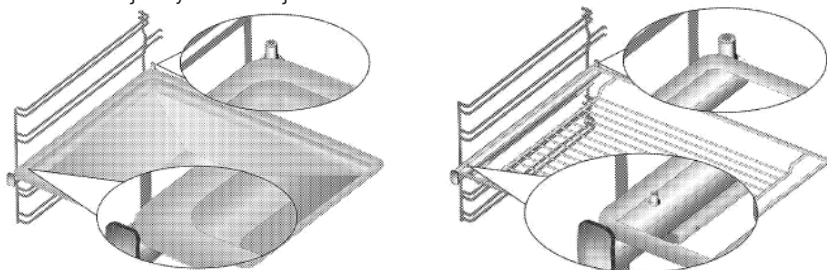
3. Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer.



4. Colocación correcta de la rejilla y la bandeja en los estantes telescópicos. (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto).

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla. Cuando utilice la bandeja y la rejilla junto con los estantes telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico estén instaladas bajo los bordes de la rejilla y la bandeja.



Instalación

La instalación del aparato debe ser efectuada por una persona cualificada, conforme a las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo anular la garantía.

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo conforme a todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de instalar el aparato

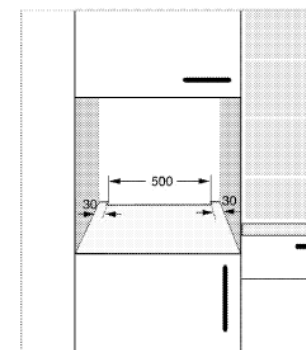
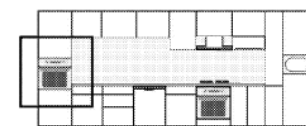
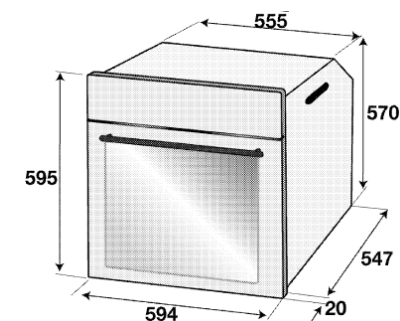
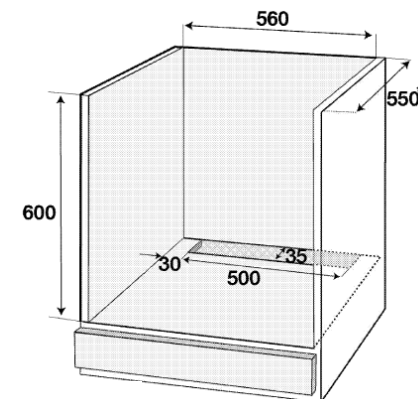
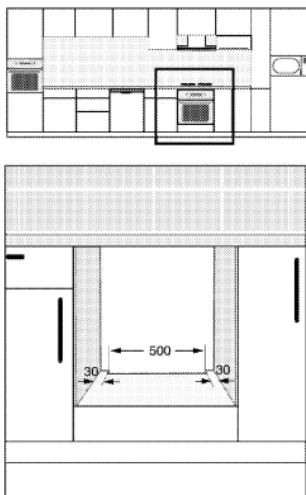
El aparato ha sido diseñado para ser instalado en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Consulte la ilustración (valores en mm).

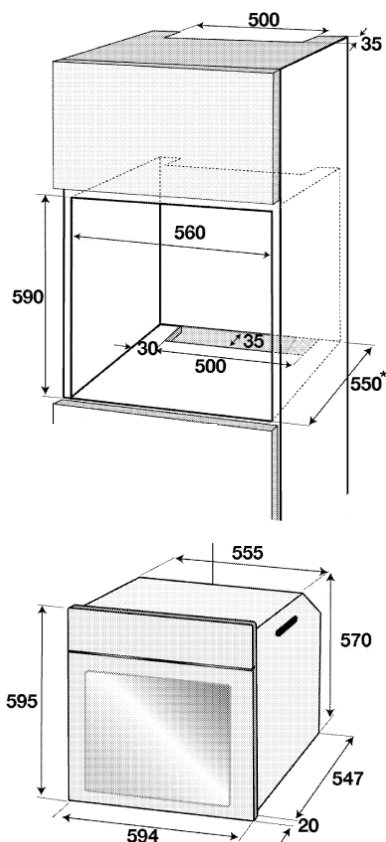
- Las superficies, las hojas laminadas sintéticas y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse correctamente.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe efectuarse entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.

- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.

No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.





Instalación y conexión

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo conforme a todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla «Especificaciones técnicas».

Solicite a un electricista cualificado que instale la toma de tierra para utilizar el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no será responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra conforme a la normativa local.

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza solo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado ni en contacto con las piezas calientes del aparato. Si el cable está dañado, deberá ser sustituido por un electricista cualificado. En caso contrario, existe el riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponder a los de la placa de características del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de características.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la «Tabla de especificaciones».

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

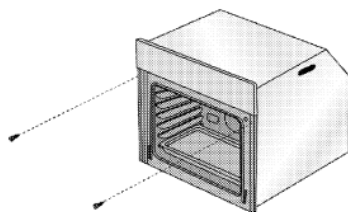
El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales y nacionales y debe utilizar tomas y enchufes adecuados para hornos. Si el límite de potencia del electrodoméstico es superior a la capacidad de corriente del enchufe y la toma, conecte el electrodoméstico a una instalación eléctrica fija sin utilizar enchufe ni toma.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

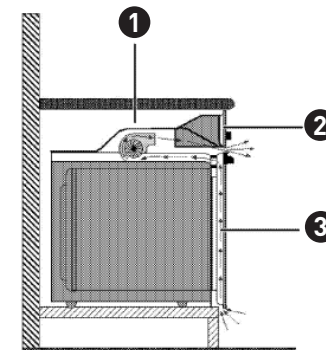
Instalación del producto

- Introduzca el horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no esté dañado ni haya quedado atrapado.



- Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.
- Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos equipados con un ventilador (Puede que no esté presente)



1 Ventilador

2 Panel de control

3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.

El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno. Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Ponga en funcionamiento el aparato.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la rejilla y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta

del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.

- **No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.**
- **Compruebe el aspecto general del aparato para identificar posibles daños producidos durante el transporte.**

Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la rejilla.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Primera utilización

Primera limpieza del aparato

**La superficie podría resultar dañada por el uso de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos o cremas limpiadoras ni tampoco objetos afilados.**

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie con un paño humedecido o una esponja todas las superficies del aparato y séquelas con un paño.

Primera cocción

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y, a continuación, apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición «Tradicional».
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; consulte la sección Cómo utilizar el horno eléctrico.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; consulte la sección Cómo utilizar el horno eléctrico.

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; consulte la sección Cómo utilizar el horno gratinador.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; consulte la sección Cómo utilizar el horno.

Puede que el horno desprenda humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

Cómo utilizar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor. El vapor podría quemar sus manos, su cara o sus ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de un recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio y moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderece los pollos enteros y las grandes piezas de carne antes de la cocción, por ejemplo, con zumo de limón y pimienta negra y mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.

- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.

- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se colocará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, estas se doran rápidamente, se forma una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej., tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

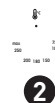
- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la rejilla o bien la bandeja de horneado con la rejilla de forma que el espacio cubierto no supere las dimensiones del calentador.

- Introduzca la rejilla o la bandeja de horneado con la rejilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la rejilla, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda la superficie de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Solo deben asarse a la parrilla alimentos que soporten el calor intenso generado por este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían salir ardiendo.

Como utilizar el horno eléctrico

Selección de la temperatura y del modo de funcionamiento.



1 Mando de funciones

2 Mando del termostato

1. Ajuste el temporizador del horno en el tiempo de cocción deseado; consulte la sección «Uso del reloj del horno».

2. Sitúe el mando de funciones en el modo de funcionamiento deseado.

3. Fije el mando de temperatura en la temperatura deseada.

El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

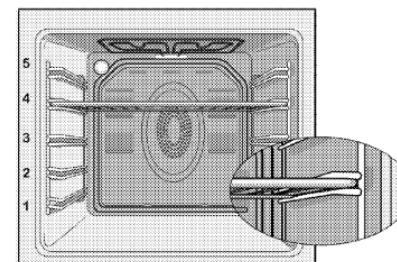
Sitúe el temporizador del horno en la posición de apagado.

Cuando el temporizador esté ajustado a una determinada hora, se apagará automáticamente; consulte la sección «Uso del reloj del horno».

Ponga los mandos de funciones y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

Posiciones de los estantes (para modelos con gratinador)

Es importante colocar correctamente la rejilla sobre el estante. La rejilla debe colocarse entre las rejillas de los estantes, tal y como se muestra la figura. No permita que la rejilla entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la rejilla hacia la parte delantera del estante y colóquela con la ayuda de la contrapuerta para obtener los mejores rendimientos del gratinado. (Depende del modelo del producto).



Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar en función de su aparato.

Calentamiento superior e inferior

Los elementos calefactores superior e inferior están en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos y repostería o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior / inferior con ventilador

Los elementos calefactores superior e inferior y el ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida en el horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior con ventilador

El elemento calefactor superior y el ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. El aire caliente se distribuye mejor con el ventilador que cuando solo funciona el elemento calefactor superior.

Calentamiento inferior con ventilador

El elemento calefactor inferior y el ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. El aire caliente se distribuye mejor con el ventilador que cuando solo funciona el elemento calefactor inferior. Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor.

Funcionamiento con ventilador

El horno no está caliente. Solo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos granulados congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

Gratinador grande

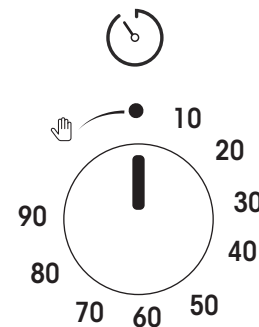
El gratinador grande situado en la parte superior del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones grandes o medianas en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dele la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Gratinador + Ventilador

El efecto de gratinado no es tan intenso como con el gratinador grande.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones pequeñas o medianas en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dele la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Uso del reloj del horno**Inicio de la cocción**

Para poder utilizar el horno, debe seleccionar el modo de cocción y, a continuación, ajustar la temperatura deseada y ajustar la hora del reloj. En caso contrario, el horno no funcionará.

1. Gire el mando de ajuste de la hora hacia la derecha para seleccionar el tiempo de cocción.
2. Introduzca el plato en el horno.
3. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento; consulte «Cómo utilizar el horno eléctrico». El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá esta temperatura hasta el final del proceso de cocción seleccionado.
4. Una vez finalizado el tiempo de cocción, el botón de ajuste horario girará automáticamente hacia la izquierda. Sonará una alarma para indicarle que el tiempo ajustado ha finalizado y que el aparato se ha apagado.

Si no desea utilizar la función del temporizador, gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo en forma de mano.

5. Apague el horno mediante los mandos de ajuste de la hora, de funciones o de temperatura.

Apagado del horno antes de la hora fijada

1. Gire el mando de ajuste de la hora hacia la izquierda hasta que se detenga.
2. Apague el horno mediante los mandos de funciones o de temperatura.

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar en función de la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como de sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado

El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandejas	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en la bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre la rejilla**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Molde desmontable redondo con un diámetro de 26 cm en la rejilla**		3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
Masa choux	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
Masa con mantequilla	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza (gruesa)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (delgada)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/máx. y, luego, 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 220 y, luego, 180 ... 190	70 ... 90
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 min. 250/máx. y, luego, 180 ... 190	60 ... 80

Plato	Número de bandejas	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pavo (5,5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/máx. y, luego, 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para permitir a los organismos de control probar el producto.

Plato	Número de bandejas	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Molde desmontable redondo con un diámetro de 26 cm en la rejilla**		3	160	25 ... 35
Tarta de manzana	Una bandeja	Molde redondo metálico negro con un diámetro de 20 cm en la rejilla**		2	180	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.

- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.

- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el horneado de pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Añada a las capas del pastel una crema a base de leche, aceite, huevo y yogur.

- Si el pastel tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.

- Si la parte superior del pastel se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para el pastel no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas del pastel y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.

Hornee el pastel según el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservan los jugos del plato.

- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Mantenimiento y cuidados

Como utilizar el gratinador

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Durante el gratinado, gire el mando de ajuste de la hora hacia la derecha hasta el símbolo de la mano.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de funciones hasta el símbolo de gratinado que desee.
2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente el horno durante unos 5 minutos.

La luz de la temperatura se enciende. **Apagado del gratinador**

1. Gire el mando de funciones hasta la posición de apagado (posición superior).

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Solo deben asarse a la parrilla alimentos que soporten el calor intenso generado por este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla
Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C) **	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Rejilla metálica	4 ... 5	250	20...25 min. #
Alitas o muslos de pollo	Rejilla metálica	4 ... 5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Rejilla metálica	4 ... 5	250	20...25 min.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C) **	Tiempo de asado (aprox.)
Ternera asada	Rejilla metálica	4 ... 5	250	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Rejilla metálica	4 ... 5	250	25...30 min. #
Pan tostado *	Rejilla metálica	4	250	1...3 min.

en función del grosor.

*Precaliente el horno durante 5 minutos

**Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para para permitir a los organismos de control probar el producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C) **	Tiempo de asado (aprox.)
Pan tostado	Rejilla metálica	4	250	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 unidades	Rejilla metálica	4	250	25...35 min.

Dele la vuelta a la comida una vez transcurridos los 2/3 del tiempo total de cocción.

Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

Información general

La limpieza regular del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto después de cada uso. De esta manera eliminara los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.

- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o una esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuague inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos y cremas limpiadoras ni objetos afilados.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.

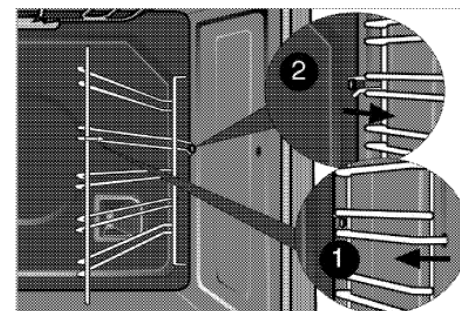
Si su aparato viene equipado con botones/mandos, no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañar el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Depende del modelo del producto).

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto).

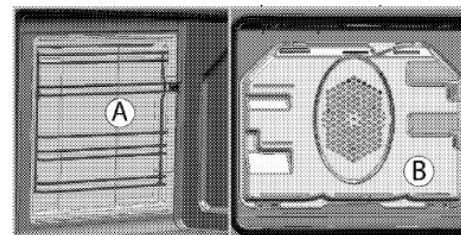
1. Retire la parte frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto).

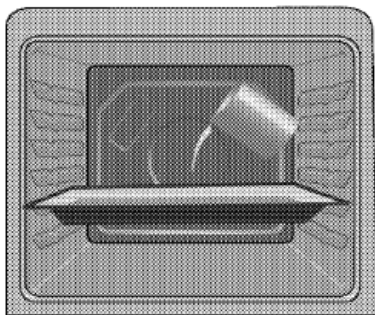
Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se cubren completamente de grasa, comienzan a brillar. Si esto sucede, se recomienda sustituir las piezas.



Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda mediante el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno en el modo de limpieza al vapor fácil y déjelo funcionar a 100 °C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y, a continuación, séquelos un paño seco.

Limpieza de la puerta del horno

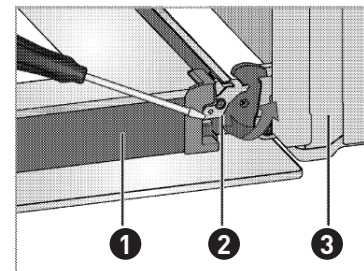
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

Durante el modo de limpieza fácil al vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación cuando abra la puerta del horno.

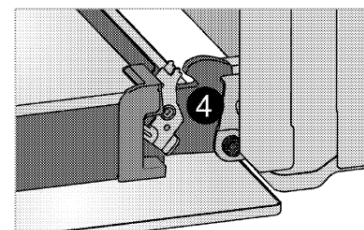
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

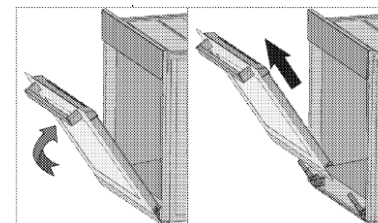
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se muestra en el esquema.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.

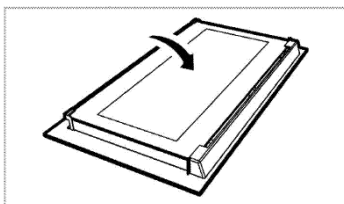


4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

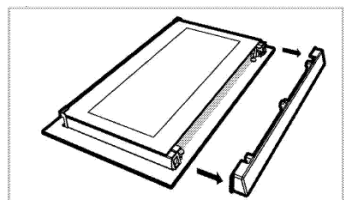
Para volver a colocar la puerta, efectúe el proceso inverso. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

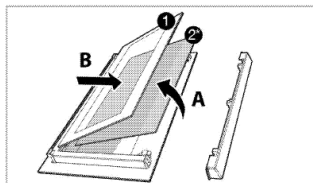
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto).
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para limpiarse.
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio del fondo (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.



1 Panel de vidrio interno

2 Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto).

4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descansa en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio del fondo (1).
6. Al instalar el panel de vidrio del fondo (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio del fondo (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lampara del horno

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

La lampara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Mas información en «Especificaciones técnicas».

Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.

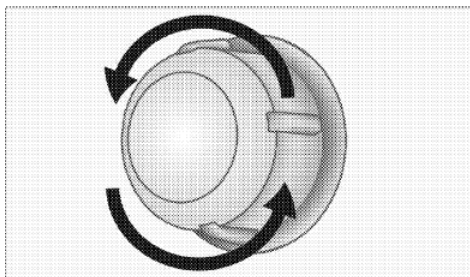
La posición de la lampara puede variar con respecto a la ilustración.

La luz utilizada en este electrodoméstico no es apropiada para iluminar una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

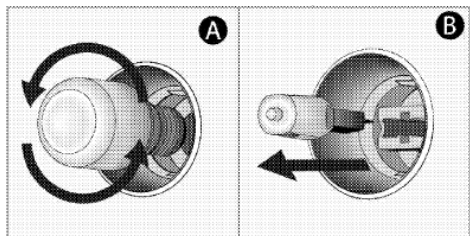
Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola tal y como se muestra en la imagen y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire de ella, quítela tal y como se muestra en la figura y reemplácela.

4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.



Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> Esto no es una anomalía.

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> Esto no es una anomalía.

El aparato no funciona.

- El fusible de red está defectuoso o se ha activado. >>> Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.
- El producto no está conectado a la toma de puesta a tierra. >>> Compruebe la conexión de puesta a tierra.

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> Sustituya la lámpara del horno.
- Hay un corte en el suministro de electricidad. >>> Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada una función de cocción y/o de temperatura. >>> Configure el horno en una determinada función de cocción y/o de temperatura.
- En los modelos equipados con temporizador, este no se ha ajustado. >>> Ajuste la hora. (En los aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas).
- Hay un corte en el suministro de electricidad. >>> Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj parpadea o el símbolo del reloj se enciende.

Se ha producido un corte de suministro eléctrico. >>> Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.

Consulte con un servicio técnico autorizado o con el comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Embalaje y medioambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

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

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

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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



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

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