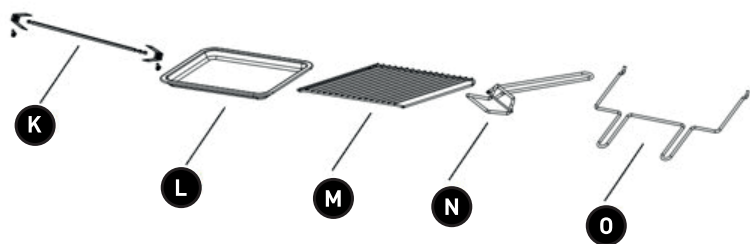
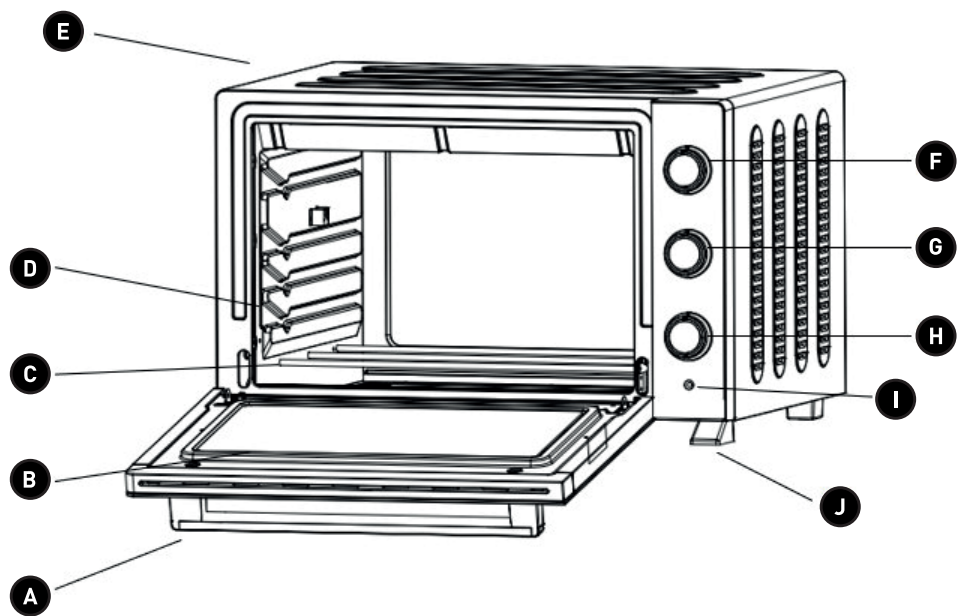


Table-top oven
Mini four
Mini-oven
Horno de sobremesa

980225 - MO 70MF K 998C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	26
INSTRUCCIONES DE USO	38

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts

B

Product usage

Cautions
Operating instructions

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

A Door handle

B Glass door

C Heating element

D Cavity

E Housing

F Thermostat knob

G Switch knob

H Time knob

I Indicator light

J Oven feet

K Rotisserie forks & shaft

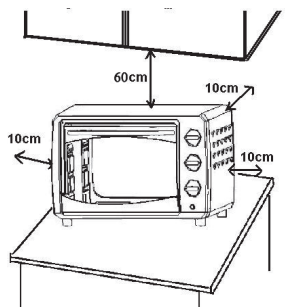
L Bake tray

M Wire rack

N Tray handle

O Rotisserie handle

Cautions



If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



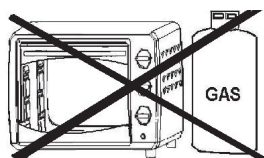
Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



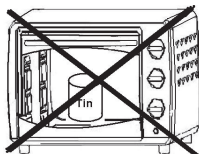
Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.



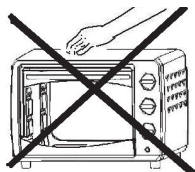
Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc., at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



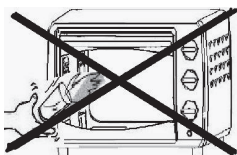
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



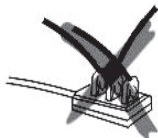
Any bottled or tinned food can not be heated directly as prevent the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

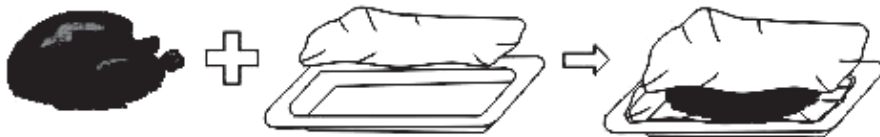


When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



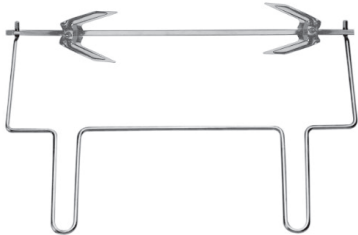
AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



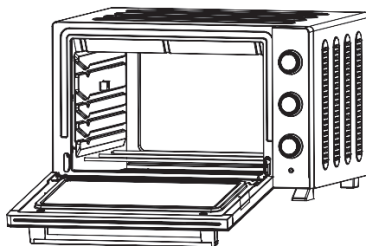
Operating instructions

Accessories

Parts	Function
	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods.
Bake tray	
	Bake potatoes and dry food.
Wire rack	
	Rotate foods, such as meat, bread, gratins.
Rotisserie kit	

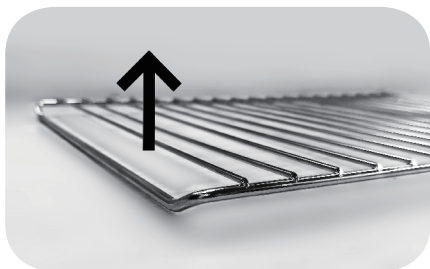
Rack Support

You can adjust the tray at different layers according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.



User Guidelines

- The wire rack for this oven is in anti-drop design.
- To insert the wire rack into the oven or to take out the wire rack from oven smoothly, it is suggested to slightly tilt the rack to insert as below images.

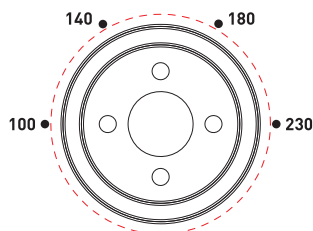


This side up



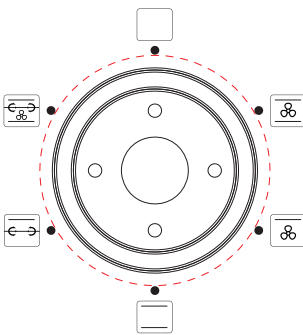
Slightly tilt the rack

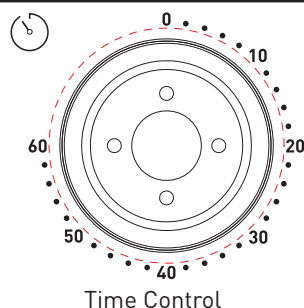
Functional Control



Temperature Control

Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100°C to 230°C)

 Function Control		OFF
		Upper Heating & Lower Heating + Convection + Rotating
		Upper Heating & Rotating
		Upper Heating & Lower Heating
		Upper Heating + Convection
		Upper Heating & Lower Heating + Convection



1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes. And then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "0" position.

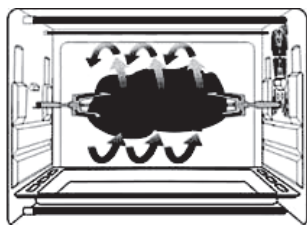
Convection Function



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

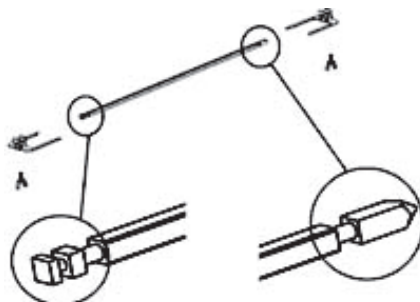
Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks



With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3.5 kilograms.

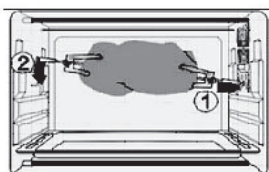
Install Rotisserie Forks



Left

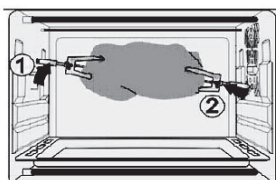
Right

Install Rotisserie Forks



Install the rotisserie forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.

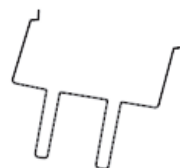
Remove Rotisserie Forks



Use Rotisserie Handle to take out the rotisserie forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.

CAUTION: Beware of HOT dripping oil!

Rotisserie Handle



Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Cooking tips

Type of food	Number or thickness	Temperature(°C)	Timer (minutes)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	180	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-230	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

Before using the unit for the first time

Heat the empty oven.

1. Insert the bake tray and wire rack.
2. Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "230°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

**NOTE:**

There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

Temperature control dial

Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

Heat Operating Switch

Select "Upper" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the oven are working or not by observing the front Indicator light.

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the Timer by turning it clockwise.

The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.

- When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes. And then back to the selected time.

Cleaning and maintenance



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



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 !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description des pièces

B

Utilisation de l'appareil

Mises en garde
Consignes d'utilisation

C

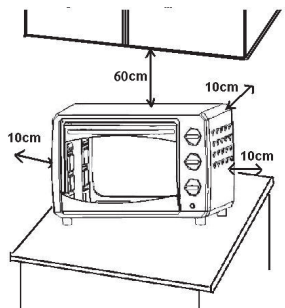
Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

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

Description des pièces

- | | |
|--|---|
| A Poignée de porte | I Indicateur lumineux |
| B Porte en verre | J Pieds du four |
| C Résistance | K Fourches et tige du tournebroche |
| D Cavité | L Lèchefrite |
| E Boîtier | M Grille métallique |
| F Bouton du thermostat | N Poignée de la lèchefrite |
| G Bouton marche/arrêt et fonction | O Poignée du tournebroche |
| H Bouton du minuteur | |

Mises en garde

Si le four est placé à proximité d'un mur, ce mur pourra être brûlé ou taché. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de rideaux, etc. en contact avec l'appareil. Ne placez rien entre le bas du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet ainsi placé pourrait être brûlé.



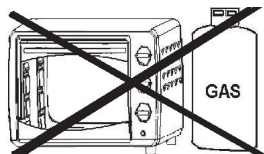
Utilisez toujours la poignée de la lèchefrite lorsque vous insérez ou retirez la lèchefrite. Toucher la lèchefrite entraînera de graves brûlures.



Tenez toujours le cordon d'alimentation par la fiche pour le débrancher. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait en effet casser les fils à l'intérieur du cordon.



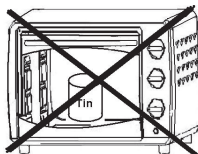
Gardez toujours le cordon d'alimentation sec et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après l'utilisation ou lorsque l'appareil doit être laissé sans surveillance. Un dysfonctionnement se produisant lorsque la fiche d'alimentation est branchée pourrait entraîner un incendie.



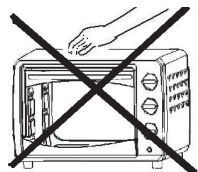
Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une autre source de chaleur. Ne dirigez pas de ventilateur électrique, etc., vers l'appareil pendant l'utilisation. Cela pourrait en effet empêcher le bon contrôle de la température.



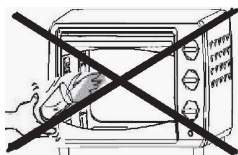
Ne placez rien sur le four pendant son utilisation. La chaleur pourrait entraîner des déformations, des fissures, etc.



Les aliments en bouteille ou en conserve ne peuvent pas être chauffés directement dans leur récipient dans le four, car cela pourrait entraîner des brûlures en cas de cassure du récipient.



Faites attention ! Ne vous brûlez pas pendant l'utilisation ou juste après. Les parties métalliques et la vitre de la porte peuvent devenir extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Veillez à ne pas les toucher lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.



N'appliquez pas d'eau sur la vitre lorsqu'elle est chaude. Le verre pourrait en effet se briser.



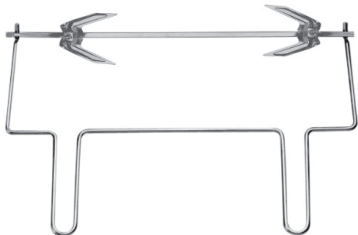
L'appareil doit être alimenté par une prise secteur correctement câblée. Insérez complètement la fiche d'alimentation dans la prise. Si elle n'est pas complètement insérée, elle pourrait chauffer de façon anormale. N'utilisez pas de prise pour luminaire. Ne branchez jamais plusieurs fiches à une même prise.

Lors de la cuisson d'aliments susceptibles de produire des éclaboussures de graisse, tels qu'un poulet rôti, il est conseillé de placer 2 feuilles de papier aluminium sur la lèchefrite afin de réduire la quantité d'éclaboussures. Placez une feuille sur la lèchefrite. La graisse s'écoulera entre les feuilles.



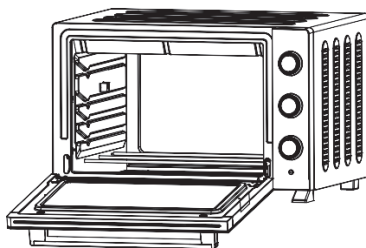
Consignes d'utilisation

Accessoires

Pièces	Fonction
	Pour les poulets rôtis, steaks de Hambourg, gratins, gémonies et pratiquement tous les autres aliments cuits au four.
Lèche-frite	
	Pour les pommes de terre et aliments secs.
Grille métallique	
	Pour faire tourner les aliments, comme les viandes, le pain ou les gratins.
Tournebroche	

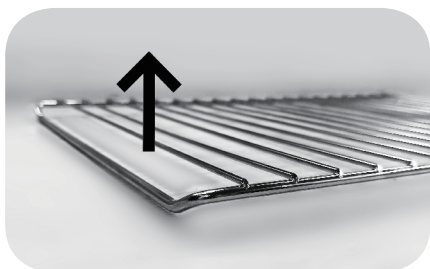
Support de lèchefrite

Vous pouvez régler la hauteur de la lèchefrite sur différents niveaux selon le plat à cuire. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et souhaitez que le dessus soit plus cuit, vous pouvez utiliser le support du haut ou le deuxième support. Pour faire rôtir un poulet, utilisez le support du bas.



Guide de l'utilisateur

- Le porte - fil de ce four est conçu avec un design anti - chute.
- Pour insérer le treillis métallique dans le four ou le retirer en douceur du four, il est recommandé d'incliner légèrement le treillis métallique pour l'insérer, comme le montre l'image ci - dessous.

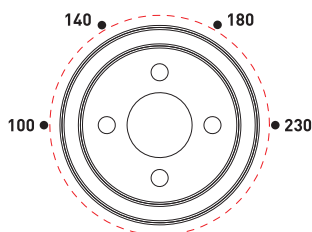


Cette orientation vers le Haut



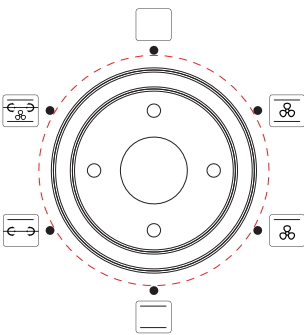
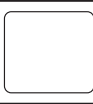
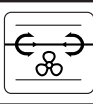
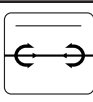
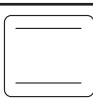
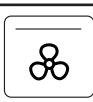
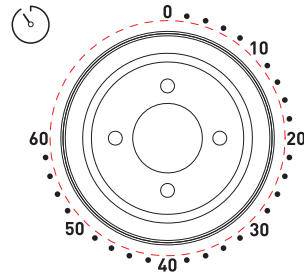
Incliner légèrement le rack

Fonctionnement



Sélectionnez le « réglage de la température » en faisant tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température adéquate pour le plat à cuire. (La température peut être réglée de 100 °C à 230 °C.)

Réglage de la température

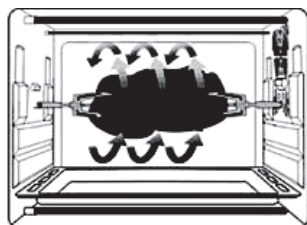
 Sélection de la fonction	 ARRÊT
	 Voûte et sole + Chaleur tournante + Tournebroche
	 Voûte et tournebroche
	 Voûte et sole
	 Voûte + Chaleur tournante
 Réglage de la durée de cuisson	1. Orientez la flèche du « minuteur » vers le nombre indiquant la durée de cuisson (en minutes) adaptée au plat que vous souhaitez faire cuire. 2. Réglez le « minuteur » en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement une fois que la durée réglée se sera écoulée et une sonnerie retentira. Lorsque la durée réglée est inférieure à 5 minutes, faites d'abord tourner le minuteur sur plus de 6 minutes. Revenez ensuite sur la durée choisie. 3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en faisant tourner le « minuteur » dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Fonction Chaleur tournante

Ce four est doté d'une fonction spéciale Chaleur tournante qui fait circuler l'air chaud dans le four afin d'obtenir une cuisson plus uniforme. Le goût des aliments est ainsi mieux préservé.

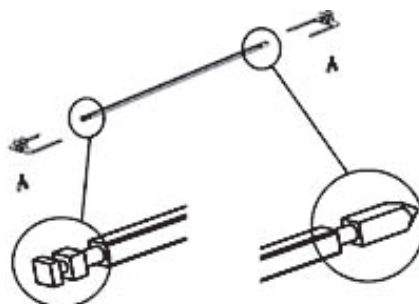
Fonction Tournebroche

Utiliser les fourches du tournebroche



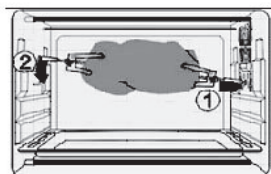
Cette fonction permet d'obtenir une cuisson uniforme. Les broches du tournebroche peuvent supporter des aliments d'un poids allant jusqu'à 3,5 kilogrammes.

Installer les fourches du tournebroche

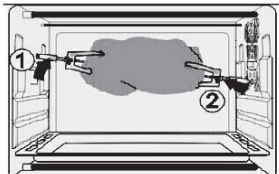


Gauche

Droite

Installer les fourches du
tournebroche

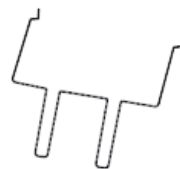
Installez une fourche du tournebroche dans l'orifice pour tournebroche, puis placez l'autre fourche sur le support de tournebroche.

Retirer les fourches du
tournebroche

Utilisez la poignée du tournebroche pour retirer la fourche du support de tournebroche, puis retirez la fourche de l'orifice pour tournebroche.

ATTENTION : Faites attention aux égouttements de graisse CHAUDE !

Poignée du tournebroche



Utilisez toujours la poignée du tournebroche pour sortir les fourches du tournebroche.

Conseils de cuisson

Type d'aliments	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Durée (minutes)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Pain à griller	2-4 pièces	180	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poissons	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisses	3-4 pièces	200-230	8-10
Gâteaux	/	150	20-30
Steaks	1 à 2 cm	230	10-15
Poulet	Demi-poulet	175-200	30-40

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Faites chauffer le four vide.

1. Insérez la lèchefrite et la grille.
2. Placez le bouton marche/arrêt et fonction sur « VOÛTE ET SOLE », faites tourner le bouton de réglage de la température sur « 230 °C », et faites chauffer le four à vide pendant 10 minutes.

**REMARQUE :**

Il pourrait y avoir de la fumée et une odeur de brûlé pour commencer, mais cela n'est pas lié à un dysfonctionnement.

Bouton de réglage de la température

Réglez la température à l'aide du bouton de réglage de la température selon le plat que vous voulez faire cuire.

Bouton marche/arrêt et fonction

Sélectionnez « Voûte » ou « Voûte et sole » selon le plat que vous voulez faire cuire. Le voyant à l'avant vous indique si le four est en marche ou non.

1. Orientez la flèche du bouton du minuteur vers le nombre indiquant la durée de cuisson (en minutes) adaptée au plat que vous souhaitez faire cuire.
2. Réglez le minuteur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le four s'éteindra automatiquement une fois que la durée réglée se sera écoulée et une sonnerie retentira.

- Lorsque la durée réglée est inférieure à 5 minutes, faites d'abord tourner le minuteur sur plus de 6 minutes. Revenez ensuite sur la durée choisie.

Nettoyage et entretien



Débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage.



Lors du nettoyage, nettoyez les surfaces internes et externes, la lèchefrite, la grille et la poignée de la lèchefrite à l'aide d'un coton doux (ou d'une éponge) et d'un produit nettoyant neutre. Rincez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse dure ou similaire pour le nettoyage, afin d'éviter de rayer la surface du four et afin de protéger la lèchefrite, la grille et la poignée de la lèchefrite.



N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, tels que de l'essence, de la poudre de polissage ou des solvants.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

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

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen

B

**Gebruik van het
toestel**

Waarschuwingen
Gebruiksaanwijzing

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

A Deurgreep

B Glazen deur

C Verwarmingselement

D Uitsparing

E Behuizing

F Thermostaatknop

G Schakelaar

H Tijdknop

I Controlelampje

J Ovenvoeten

K Grillvorken en -steel

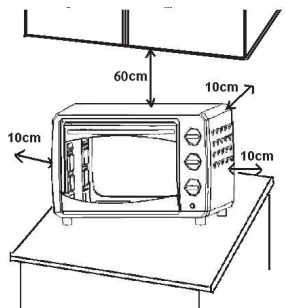
L Bakplaat

M Rooster

N Handgreep van bakplaat

O Grillgreep

Waarschuwingen



Als de oven te dicht bij een muur staat, zal de muur verbranden of vlekken vertonen. Zorg ervoor dat het gordijn, enz. niet in contact komt met het ovenoppervlak. Plaats niets tussen de onderkant van de oven en het oppervlak waarop het is geplaatst, een voorwerp dat zo wordt geplaatst, kan namelijk verbranden.



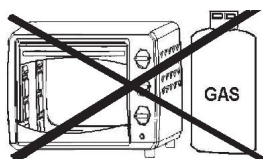
Gebruik altijd de handgreep van de bakplaat wanneer u de bakplaat verwijdert. Deze aanraken, veroorzaakt ernstige brandwonden.



Pak bij het loskoppelen van het snoer altijd de stekker zelf vast. Trek nooit aan het snoer. Als u dit wel doet, kan de bedrading in het snoer stuk gaan.



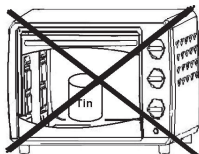
Maak het netsnoer niet nat en hanteer het apparaat niet met natte handen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik of wanneer het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Een storing terwijl de stekker in het stopcontact zit, kan brand veroorzaken.



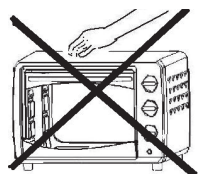
Plaats het apparaat niet in de buurt van een gasbrander of een andere bron van hoge temperatuur en richt geen elektrische ventilator enz. op het apparaat tijdens GEBRUIK. Als u dit wel doet, kan dit een correcte temperatuurregeling in de weg staan.



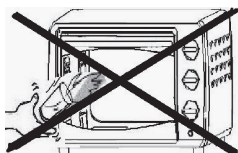
Plaats niets op de oven tijdens het gebruik, de hitte kan vervorming, barsten, enz. veroorzaken.



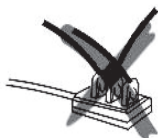
Voedsel in flessen of blikken kan niet zo worden verwarmd om te voorkomen dat de fles of het blik openbarst en de persoon verbrandt.



Wees voorzichtig! Om u tijdens gebruik of direct na gebruik niet te verbranden. De metalen onderdelen en het glas van de deur worden tijdens gebruik extreem heet. Pas op dat u ze niet aanraakt bij het openen en sluiten van de deur.

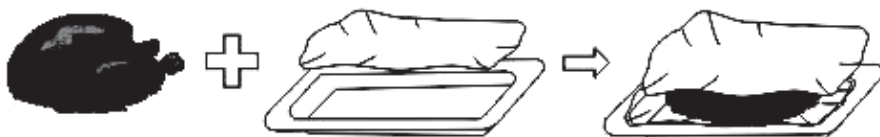


Breng geen water aan op het glazen raam als het heet is. Hierdoor kan het glas breken.



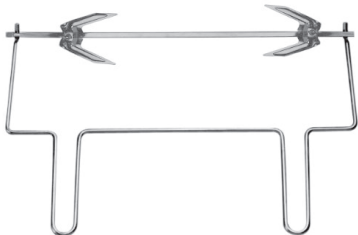
Wisselstroom moet worden afgenomen van een goed bedraad stopcontact. Steek de stekker volledig in het stopcontact. Als dit niet het geval is, kan deze abnormaal heet worden. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit nooit meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact.

Bij het bereiden van gerechten die olie spatten, zoals gebraden kip, wordt aanbevolen om 2 vellen aluminiumfolie op een bakplaat te leggen om oliespatten te verminderen. Leg er een op een bakplaat. De olie zal vervolgens in een opening tussen de folies druppelen.



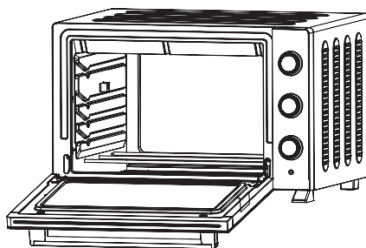
Gebruiksaanwijzing

Accessoires

Onderdelen	Functie
	Gebraden kip, hamburgersteak, gratin, biscuitgebak, bijna alle andere gerechten uit de oven.
Bakplaat	
	Aardappelen en droog voedsel bakken.
Rooster	
	Voedsel, zoals vlees, brood, gratins draaien.
Grillset	

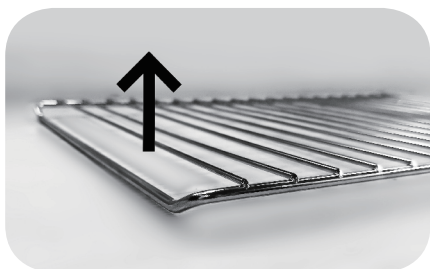
Roostersteun

U kunt de bakplaat op verschillende niveaus gebruiken, afhankelijk van de gerechten die u wilt bereiden. Als u bijvoorbeeld macaroni-gratin maakt en u wilt dat het bovenste gedeelte het meest gaar wordt, gebruikt u de bovenste of de tweede roostersteun. Gebruik voor het braden van een kip de onderste roostersteun.



Gebruikersrichtlijnen

- Het draadrek voor deze oven is in anti-drop ontwerp.
- Om het draadrek in de oven te plaatsen of om het draadrek soepel uit de oven te halen, wordt voorgesteld om het rek licht te kantelen om in te voegen zoals onderstaande afbeeldingen.

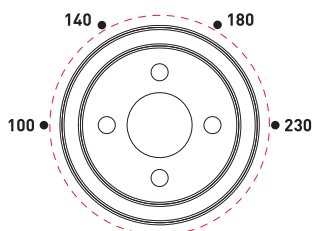


Dit naar boven gericht



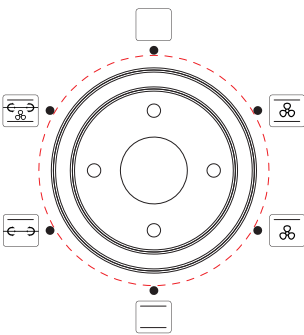
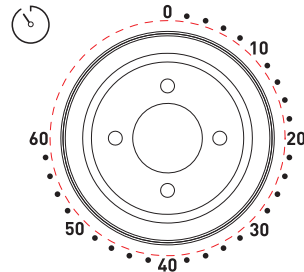
Het rek licht kantelen

Functionele bediening



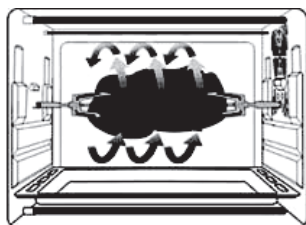
Temperatuurregeling

Stel de 'Temperatuurregeling' in door met de klok mee te draaien om de geschikte temperatuur te selecteren voor de gerechten die u gaat bereiden. (Temperatuurregeling variërend van 100 °C tot 230 °C)

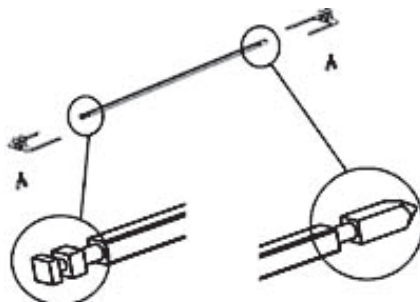
 Functiebediening		UIT
		Bovenwarmte en onderwarmte + convectie + roterend
		Bovenwarmte en draaiend
		Bovenwarmte en onderwarmte
		Bovenwarmte + convectie
 Tijdregeling		Bovenwarmte en onderwarmte + convectie
	1. Stel de pijl op de 'Timer' in op het cijfer dat de bereidingstijd (minuten) aangeeft volgens de gerechten die u gaat bereiden. 2. Stel de 'Timer' in door deze rechtsom te draaien. De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de geselecteerde tijd en er rinkelt een bel. Als u de timer instelt op minder dan 5 minuten, zet u deze op meer dan 6 minuten. En dan terug naar de geselecteerde tijd. 3. De oven kan tijdens het koken handmatig worden uitgeschakeld door de 'Timer' tegen de klok in naar de '0'-stand te draaien.	

Convectiefunctie

Uitgerust met een speciale convectiefunctie, een sterke en absolute cyclische luchtstroom door de verwarming completer te maken. Originele smaak kan worden bewaard.

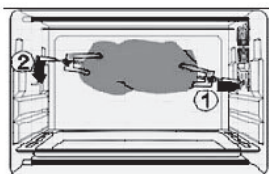
Grillfunctie**Gebruik met grillvorken**

Met deze functie wordt een gelijkmatige garing gegarandeerd. Grillvorken kunnen voedsel van maximaal 3,5 kilogram dragen.

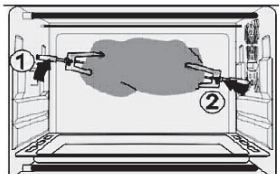
Bevestig de grillvorken

Links

Rechts

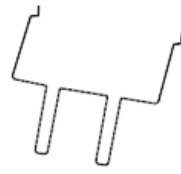
Bevestig de grillvorken

Bevestig de grillvorken in de grillopening en plaats deze vervolgens in de grillplaat.

Verwijder de grillvorken

Gebruik de grillgreep om de grillvorken uit de grillplaat te halen en vervolgens uit de grillopening te halen.

VOORZICHTIG: Pas op voor HETE druipende olie!

Grillgreep

Gebruik altijd de grillgreep om de grillvorken eruit te halen.

Kooktips

Soort voedsel	Aantal of dikte	Temperatuur (°C)	Timer (minuten)
Broodje	2-3 stuks	200	2-3
Geroosterd brood	2-4 stuks	180	2-5
Hamburger	2-3 stuks	200	3-5
Vis	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Worst	3-4 stuks	200-230	8-10
Taart	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Kip	Halve kip	175-200	30-40

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

Verwarm de lege oven voor.

1. Plaats de bakplaat en het rooster.
2. Zet de verwarmingsschakelaar op 'BOVEN EN ONDER', stel de temperatuurregelaar in op '230 °C' en verwarm de lege oven voor gedurende ongeveer 10 minuten.

**OPMERKING:**

In het begin kan er wat rook en een brandlucht ontstaan, maar dit is geen storing.

Temperatuurregelaar

Stel de temperatuurregelaar in op de gerechten die u gaat bereiden.

Verwarmingsschakelaar

Selecteer 'Boven' of 'Boven en onder' afhankelijk van de gerechten die u gaat bereiden. U kunt zien of de oven werkt of niet door naar het controlelampje aan de voorkant te kijken.

1. Stel de pijl op de timerknop in op het cijfer dat de bereidingstijd (minuten) aangeeft volgens de gerechten die u gaat bereiden.
2. Stel de timer in door deze met de klok mee te draaien.

De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de geselecteerde tijd en er rinkelt een bel.

- Als u de timer instelt op minder dan 5 minuten, zet u deze op meer dan 6 minuten. En dan terug naar de geselecteerde tijd.

Reiniging en onderhoud



Haal de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen voordat u de oven gaat schoonmaken.



Was bij het schoonmaken de binnen- en buitenkant, de bakplaat, het rooster en de handgreep van de bakplaat met een zacht katoenen doek (of spons) met een neutraal schoonmaakmiddel. Was daarna af met schoon water. Gebruik geen harde borstel of andere zaken om af te wassen, om de binnenkant van de oven niet te beschadigen en om de bakplaat, het rooster en de handgreep van de bakplaat te beschermen.



Gebruik geen giftige en schurende reinigingsmiddelen zoals benzine, polijstpoeder, oplosmiddelen.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

**Descripción del
aparato**

Partes

B

**Utilización del
aparato**

Precauciones
Instrucciones de uso

C

**Limpieza y
mantenimiento**

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

A Asa de la puerta

B Puerta de cristal

C Elemento calefactor

D Cavidad

E Carcasa

F Mando del termostato

G Mando del interruptor

H Mando del tiempo

I Luz indicadora

J Patas del horno

K Horquillas y eje del asador

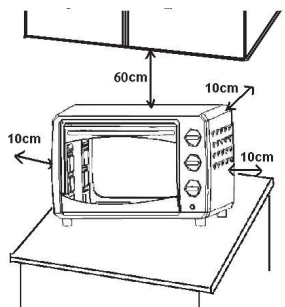
L Bandeja de horno

M Rejilla

N Asa de la bandeja

O Asa del asador

Precauciones



Si el horno se coloca demasiado cerca de una pared, esta se quemará o manchará. Asegúrese de que las cortinas, etc. no estén en contacto con el cuerpo del aparato. No coloque nada entre la parte inferior del cuerpo del aparato y la superficie sobre la que esté colocado; ya que un objeto así colocado podría quemarse.



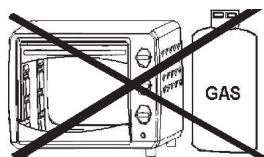
Utilice siempre el asa de la bandeja cuando introduzca y saque la bandeja. Si la toca, sufrirá quemaduras graves.



Cuando desenchufe el cable, sujete siempre el propio enchufe. Nunca tire del cable. Si lo hace, podrían romperse los hilos del interior del cable.



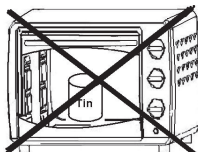
No moje el cable de alimentación ni manipule el aparato con las manos mojadas. Desenchufe siempre el cable después de usar el aparato y siempre que vaya a dejarlo desatendido, un mal funcionamiento mientras el enchufe está insertado en la toma de corriente podría provocar un incendio.



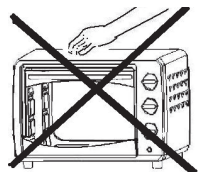
No coloque el aparato cerca de un quemador de gas u otra fuente de altas temperaturas ni dirija un ventilador eléctrico, etc. hacia el aparato durante su uso. Si lo hace, podría impedir el control correcto de la temperatura.



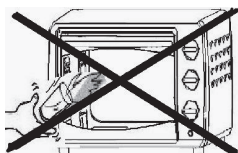
No coloque nada sobre el horno durante su uso, ya que el calor podría causar deformaciones, grietas, etc.



Para evitar que las botellas o las latas se rompan y quemen a las personas, los alimentos embotellados o enlatados no se deberán calentar directamente.



¡Tenga cuidado! No se queme durante el uso ni inmediatamente después. Las piezas metálicas y el cristal de la puerta alcanzan temperaturas extremadamente altas durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlos al abrir y cerrar la puerta.



Cuando esté caliente, no aplique agua en el cristal. Podría provocar la rotura del cristal.



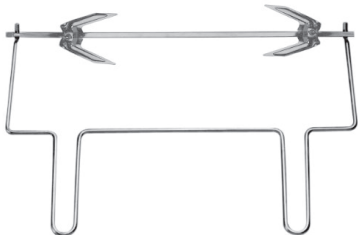
La alimentación de CA deberá tomarse de una toma de corriente debidamente cableada. Inserte completamente el enchufe en la toma de corriente. De lo contrario, podría calentarse de forma anormal. No utilice una toma de luz eléctrica. Nunca conecte varios enchufes a la misma toma de corriente.

Cuando se cocinen platos que salpiquen aceite, como el pollo asado, se recomienda poner 2 láminas de papel de aluminio en una bandeja para disminuir las salpicaduras de aceite. Ponga una en una bandeja. Así el aceite goteará hacia un hueco entre las láminas.



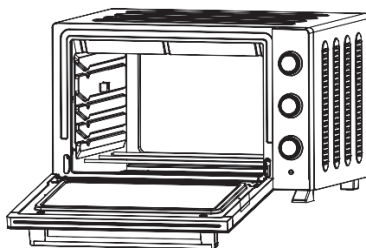
Instrucciones de uso

Accesorios

Partes	Función
	Pollo asado, carne de hamburguesa, gratinados, bizcochos y casi todos los demás alimentos cocinados al horno.
Bandeja de horno	
	Hornea patatas y alimentos secos.
Rejilla	
	Gira los alimentos, como la carne, el pan y los gratinados.
Kit de asador	

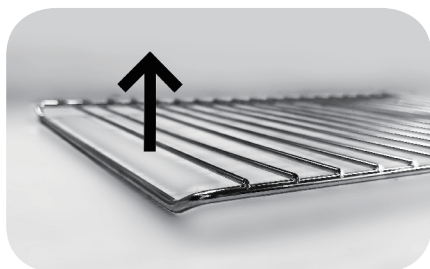
Soporte para bandeja

Puede ajustar la bandeja en diferentes alturas según los platos que desee cocinar. Por ejemplo, cuando prepare macarrones gratinados y desee que la parte superior quede más hecha, utilice el soporte para bandeja superior o el segundo soporte. Para asar un pollo, utilice el soporte para bandeja inferior.



Guía del usuario

- El marco de alambre de este horno está diseñado para evitar caídas.
- Para insertar el soporte del alambre en el horno o sacarlo sin problemas del horno, se recomienda inclinar ligeramente el soporte del alambre para insertarlo, como se muestra en la siguiente imagen.

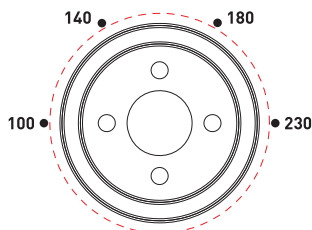


Esta cara hacia arriba



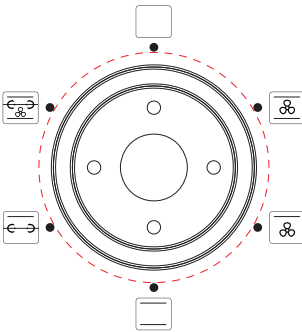
Incline ligeramente el bastidor

Control de funciones



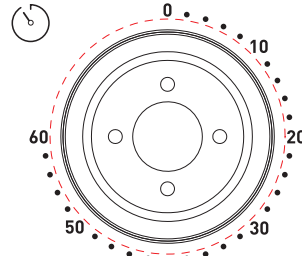
Ajuste el "Control de la Temperatura" girándolo en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vaya a cocinar. (Control de la temperatura de 100 °C a 230 °C)

Control de la temperatura



Control de funciones

	Apagado
	Calentamiento superior e inferior + Convección + Rotación
	Calentamiento superior y rotación
	Calentamiento superior e inferior
	Calentamiento superior + Convección
	Calentamiento superior e inferior + Convección



Control del tiempo

1. Ajuste la flecha del "Temporizador" en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) según los platos que vaya a cocinar.
2. Ajuste el "Temporizador" girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente cuando finalice el tiempo seleccionado y sonará un timbre.
Cuando ajuste el Temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos. Y luego gírelo hacia atrás hasta el tiempo seleccionado.
3. El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el "Temporizador" en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "0".

Función de convección

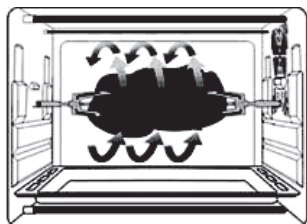


Incluye una función de convección especial, potente y con un total flujo de aire cíclico que hace que el calentamiento sea más completo. Se puede conservar el sabor original.

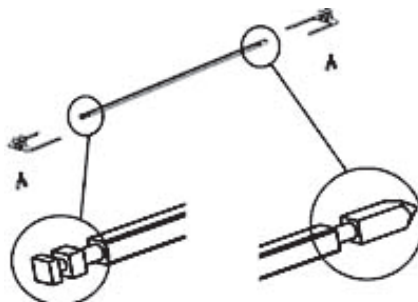
Función asador

Uso con las horquillas del asador

Instalar las horquillas del asador



Con esta función, el horneado será uniforme. Las horquillas del asador pueden sujetar alimentos de menos de 3,5 kilogramos.



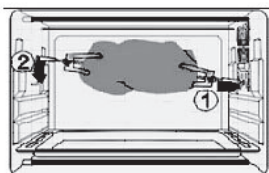
Izquierda

Derecha

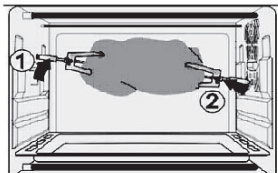
Instalar las horquillas del asador

Retirar las horquillas del asador

Asa del asador

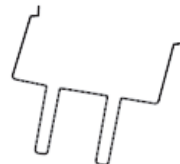


Instale las horquillas del asador en el orificio del asador y, a continuación, colóquelo en la bandeja del asador.



Utilice el asa del asador para sacar las horquillas de la bandeja del asador y, a continuación, sáquela del orificio del asador.

PRECAUCIÓN: ¡Tenga cuidado con el aceite CALIENTE que gotea!



Utilice siempre el asa del asador para sacar las horquillas del asador.

Consejos de cocción

Tipo de alimento	Número o grosor	Temperatura (°C)	Temporizador (minutos)
Sándwich	2-3 unidades	200	2-3
Tostadas	2-4 unidades	180	2-5
Hamburguesa	2-3 unidades	200	3-5
Pescado	/	200	7-10
Jamón	2 cm	200	7-12
Salchichas	3-4 unidades	200-230	8-10
Tarta	/	150	20-30
Filete	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Medio pollo	175-200	30-40

Antes de usar el aparato por primera vez

Caliente el horno vacío.

1. Introduzca la bandeja de horno y la rejilla.
2. Ajuste el interruptor de funcionamiento del calentamiento en "SUPERIOR E INFERIOR", ajuste la rueda de control de la temperatura en "230 °C" y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

**NOTA:**

Al principio puede desprender algo de humo y un olor a quemado, pero eso no supone un mal funcionamiento.

Rueda de control de la temperatura

Ajuste la rueda de control de la temperatura para los platos que vaya a cocinar.

Interruptor de funcionamiento del calentamiento

Seleccione "Superior" o "Superior e Inferior" según los platos que vaya a cocinar. Puede comprobar si el horno está funcionando o no observando la luz indicadora delantera.

1. Ajuste la flecha del mando del temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos) según los platos que vaya a cocinar.
2. Ajuste el Temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

El horno se apagará automáticamente cuando finalice el tiempo seleccionado y sonará un timbre.

- Cuando ajuste el Temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos. Y luego gírelo hacia atrás hasta el tiempo seleccionado.

Limpieza y mantenimiento



Desconecte el enchufe y deje que se enfríe antes de limpiarlo.



Durante la limpieza, limpie la superficie interior y exterior, la bandeja de horno, la rejilla y el asa de la bandeja con un algodón suave (o una esponja) con un limpiador neutro. A continuación, limpie con agua limpia. Para no raspar la superficie interior del horno y para proteger la bandeja de horno, la rejilla y el asa de la bandeja, no utilice cepillos duros ni ningún otro tipo de cepillo para la limpieza.



No utilice limpiadores tóxicos ni abrasivos, como gasolina, polvo de pulido o disolventes.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in PRC