

**Four encastrable pyrolyse
Inbouwbare pyrolyse-oven
Einbau-Backofen mit Pyrolyse**

953442 - MFO 64 P W VET

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	38
GEBRAUCHSANLEITUNG	74



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

5 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

19 Description de l'appareil
20 Spécifications techniques

C

Utilisation de l'appareil

21 Préparation pour l'installation et l'utilisation
24 Bandeau de commande
27 Programmateur du four
30 Accessoires du four

D

Informations pratiques

31 Nettoyage et entretien de votre four
33 Service après-vente et transport
34 Recettes
36 Mise au rebut de votre ancien appareil

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, sont fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a été soigneusement testée. Le présent manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation, en toute confiance et efficacité, de cet appareil conçu avec une technologie de pointe. Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire le présent guide qui contient l'ensemble des renseignements de base pour une installation correcte et fiable, ainsi que pour l'entretien et l'utilisation du produit. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la pour toute consultation ultérieure.

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

Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (ou l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les

pieces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur. Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

Mise en garde: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.



ATTENTION

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**ATTENTION**

Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

Ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.

**ATTENTION**

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil, et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive

ou de grattoir métallique pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage.

Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



ATTENTION

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

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères, et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle pyrolyse. Les

éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas

les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

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

Avertissements d'installation

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

appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

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

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

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

- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et

des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce, dans laquelle est installé votre appareil de cuisson, est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent

pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Pour les surfaces vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
 - Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).
 - Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
 - Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.
 - Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
 - Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).
 - Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais

le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

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

Description de l'appareil

Four encastrable

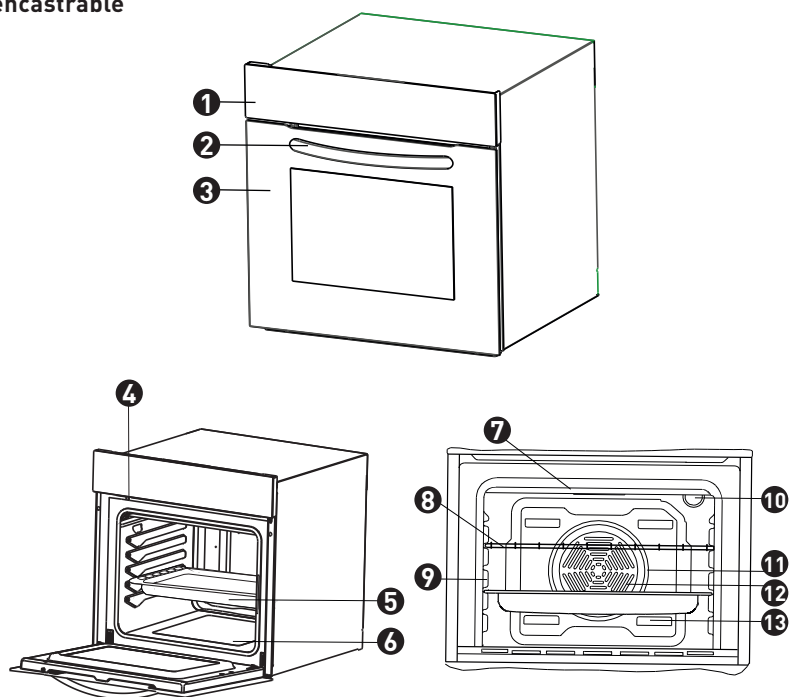


Figure 1

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------------|
| ① | Panneau de commande | ⑧ | Grille |
| ② | Poignée | ⑨ | Supports |
| ③ | Porte du four | ⑩ | Lampe du four |
| ④ | Verrouillage de la porte | ⑪ | Élément de chauffage |
| ⑤ | Lèche-frite | ⑫ | Ventilateur (derrière la tôle) |
| ⑥ | Résistance inférieure | ⑬ | Sortie air brassé |
| ⑦ | Résistance supérieure | | |

Spécifications techniques

Marque


VALBERG

Modèle

MF064PWWET

Type de four

ÉLECTRIQUE

Poids

kg

34,2

Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel

119,7

Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée

105

Classe énergétique

A

Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel

kWh/cycle

0,98

Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée

kWh/cycle

0,86

Nombre de cavité(s)

1

Source de chaleur

ÉLECTRIQUE

Volume

l

64

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

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

Préparation pour l'installation et l'utilisation

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

CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR.

Choix du lieu d'installation

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

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

Le meuble où sera inséré le four (ainsi que les meubles à proximité) doit être fabriqué avec des matériaux résistants à des températures supérieures à 90 °C.

Pour installer le four correctement, vous devez éviter tout contact entre le four et les parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée par la chaleur émanant du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser ; il vous faut immédiatement contacter le service après-vente.

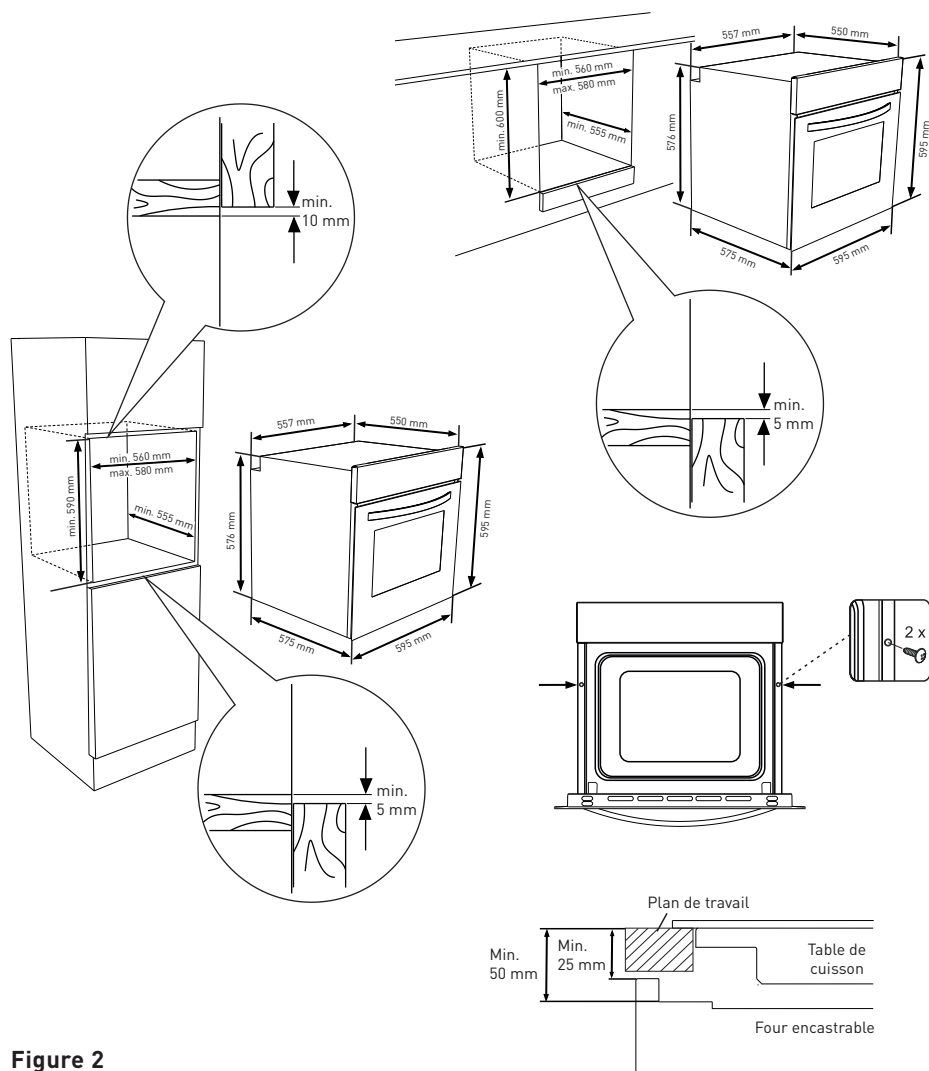


Figure 2

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

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

Branchement et sécurité du four encastrable

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

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

- La prise de terre doit se trouver le plus proche possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente, qui est le seul habilité à le remplacer.

Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H5W-F.

Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.

Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur, ni un système de commande à distance séparé.

L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240 V. Si le courant que vous utilisez n'est pas le même, contactez immédiatement le service après-vente.

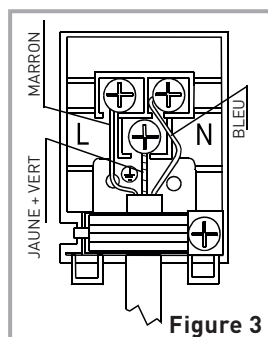
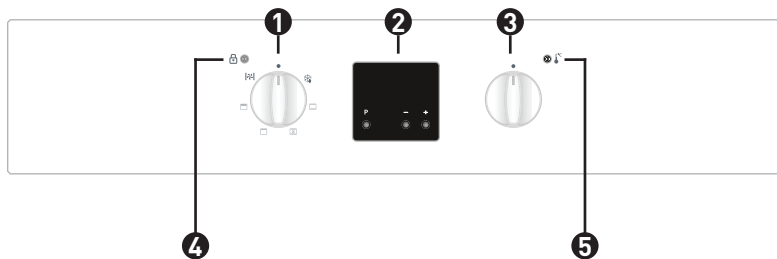


Figure 3

Bandeau de commande

Four encastrable



- | | |
|--|---|
| 1 Manette des fonctions du four | 4 Voyant de verrouillage de la porte |
| 2 Programmateur | 5 Voyant du thermostat |
| 3 Manette du thermostat | |

Utilisation du four

Manette de sélection des fonctions du four :

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4) (explication en page suivante), vous devez positionner la manette de sélection des fonctions sur la position de votre choix. Sinon, la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

Manette du thermostat du four :

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrête les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteint. Lorsque la température redescend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat connecte à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

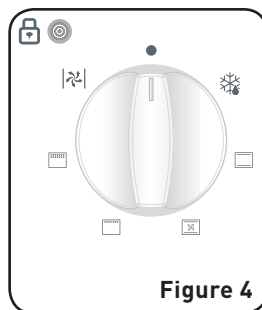


Figure 4



Figure 5

Positions de la manette des fonctions du four

Les fonctions disponibles, décrites ci-dessous, varient selon le modèle.



Fonction de décongélation

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

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



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.

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



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

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

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



Fonction de gril rapide

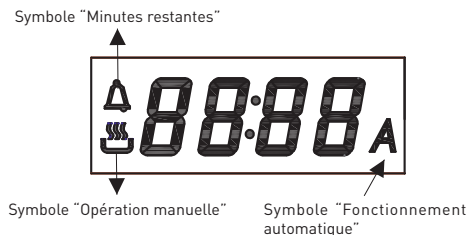
Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

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

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

Programmateur du four

Réglage et utilisation du programmateur/minuterie du four



Après avoir branché votre appareil à l'alimentation du secteur pour la première fois, des chiffres clignoteront à l'écran de la minuterie. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez régler l'appareil en mode « Opération manuelle ». Pour sélectionner le mode « Opération manuelle », appuyez sur les touches « moins » ou « plus » du panneau de commande alors que le commutateur de fonction du four est à la position « 0 ».

Réglage de l'heure du jour

Après le réglage du four pour un fonctionnement manuel, vous devez aussi régler l'heure du jour. Utilisez les touches « moins » et « plus » pour ajuster l'heure qui apparaît à l'écran.

Après avoir réglé l'heure qu'il est, relâchez les touches « moins » et « plus ». Au bout de 5 secondes, l'heure réglée sera effective et vous pourrez utiliser votre four.

Réglage de la fonction « Minutes restantes »

Vous avez la possibilité de régler la fonction « Minutes restantes » à tout moment, indépendamment du fait qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez régler une période de temps à

l'aide de la fonction « Minutes restantes » ; une alarme se fera entendre lorsque cette période de temps sera écoulée.

Appuyez une fois sur le bouton « Mode » ; la valeur 00:00 et le symbole des « Minutes restantes » s'affichent à l'écran. Indiquez la durée de la fonction « Minutes restantes » à l'aide des touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le symbole de minutes restantes apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentira à l'heure préalablement définie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur les touches « moins » ou « plus ».

Réglage de la fonction « Durée »

Cette fonction vous permettra de régler une période de temps similaire à la fonction « Minutes restantes ». Cependant, le four ne continuera plus à chauffer dès que la période réglée sera écoulée.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection des fonctions du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Il est ensuite possible de régler la durée du temps de cuisson nécessaire. Appuyez deux fois sur la touche « Mode » [jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran] pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pour laquelle vous souhaitez que la fonction lance le compte à rebours, en utilisant les touches « moins » et « plus ». Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à

l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarrera immédiatement et la lettre A apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer une fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentit à la fin de la période réglée et le four s'arrête. La lettre A clignote et le symbole de cuisson disparaît. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après l'utilisation de la fonction « Durée », vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection des fonctions du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

les touches « moins » et « plus ». La minuterie calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous avez sélectionnée et l'affichera à l'écran. Une fois l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'arrête au cours de la journée enregistrée, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger. Pour ce faire, il suffit d'appuyer deux fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après utilisation de la fonction « Fin de la cuisson », vous devez appuyer sur l'une des touches « Mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection des fonctions du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Réglage de la fonction « Fin de la cuisson »

Cette fonction est semblable à la fonction « Durée », car au lieu de se limiter à la sélection d'une période après laquelle le four s'arrêtera, cette fonction permet également de définir une heure du jour à laquelle vous souhaitez voir le four s'arrêter. Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Appuyez trois fois sur la touche « mode » [jusqu'à ce que « Fin de la cuisson » s'affiche à l'écran] pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure du jour à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson, en utilisant

Ajustement du signal audible

Pour ajuster le niveau du signal audible qui retentit, appuyez trois fois sur le bouton « Mode » lorsque le bouton de sélection des fonctions du four est sur 0 ; L3 apparaîtra à l'écran. Appuyez sur les boutons « plus » ou « moins » pour définir le niveau sonore à votre guise. Relâchez la touche « moins » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

Fonction de nettoyage par pyrolyse

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, enlevez toutes les denrées qui

seraient restées dans le four et veillez à ce que le four soit complètement vide.

- Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, gradins latéraux, etc.) car tout ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, n'utilisez pas la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart du four jusqu'à refroidissement.

À l'issue du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran affiche à nouveau l'heure.

Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est revêtue d'un émail spécial, résistant aux fortes températures. Durant l'opération de nettoyage pyrolyse, la température du four peut monter jusqu'à 475 °C. Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant l'opération de nettoyage par pyrolyse et le voyant « verrou » s'allume.

Pendant l'opération de nettoyage, la porte du four sera verrouillée (n'essayez pas de forcer l'ouverture). Lorsque le four aura complètement refroidi, le système se déverrouillera et permettra à nouveau l'ouverture de la porte.

Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

Après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse, il est conseillé de nettoyer tous les résidus d'aliments brûlés avec une éponge mouillée imbibée d'eau chaude, à l'intérieur de la cavité.

La durée du cycle pyrolyse est de 1h30 (temps indiqué par le programmeur). Il est possible de programmer ce cycle (voir programmation ci-dessous).

Accessoires du four

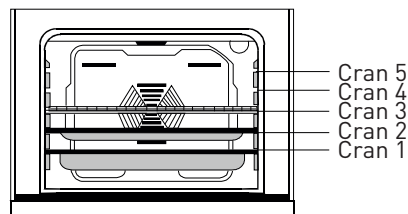
Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter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

Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

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

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

l'un des deux crans du bas afin de recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de trop chauffer et de se détériorer. Quand vous utilisez le gril, utilisez les crans 3 et 4 et badigeonnez la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de s'y coller.

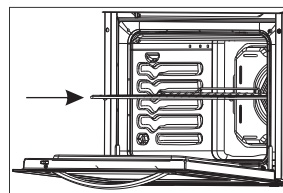


Grille : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : utilisée pour la cuisson de pâtisseries telle que les flans, etc.

Lèchefrite à grand fond : utilisée pour les cuissons lentes.

AVERTISSEMENT
- Veillez à placer correctement la grille sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



Nettoyage et entretien de votre four

Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer tout nettoyage.

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer tout nettoyage.

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

Utilisez des crèmes ou des liquides qui ne contiennent pas ces particules. Si des résidus de liquides ayant coulé dans votre four brûlent,

cela pourrait endommager l'émail.

Ainsi, nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs secs ou en poudre. Pour effectuer un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir nettoyé au préalable tous les résidus alimentaires et retiré tous les accessoires (grille, lèchefrite, récipient, etc.).

Entretien

Remplacement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. Débranchez le four et vérifiez qu'il est bien froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe, puis l'ampoule. Installez la nouvelle ampoule, résistante à 300 °C (spécifique four 230 V, 25 Watts, type E14), à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, vérifiez que celui-ci n'est pas réglé en position « Manuel ».
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, vérifiez que celui-ci est bien réglé.

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

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

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

Informations relatives au transport

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

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four contre tout coup éventuel.

Recettes

RECETTES	SOLE-VOÛTE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	35-45
Gâteau	170-190	1-2	30-40
Biscuit	170-190	1-2	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES	SOLE-VOÛTE-CHALEUR BRASSÉE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	25-35
Gâteau	150-170	1-2-3	25-35
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille			
Gâteau			
Biscuit			
Boulettes de viande grillées	200	4	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelette	200	3-4	15-25
Bifteck	200	4	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

* Utiliser le tournebroche...

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

41 Veiligheidsvoorschriften

B Overzicht van het toestel

56 Beschrijving van het toestel

57 Technische gegevens

C Gebruik van het toestel

58 Voorbereiding voor de installatie en het gebruik

61 Bedieningspaneel

64 Programmakiezer van de oven

67 Toebehoren van de oven

D Praktische informatie

68 Reiniging en onderhoud van uw oven

70 Klantendienst en transport

71 Recepten

73 Afdanken van uw oude toestel

Beste klant,

Wij willen u kwalitatieve producten aanbieden die aan uw verwachtingen voldoen, die in moderne fabrieken worden vervaardigd en waarvan de kwaliteit zorgvuldig werd getest. Deze handleiding bevat alle informatie die u nodig hebt voor het juiste en efficiënte gebruik van de oven met hoogstaande technologie. We raden u aan deze handleiding aandachtig te lezen voor u dit toestel gebruikt. U vindt er alle basisinformatie voor een correcte en betrouwbare installatie en voor het onderhoud en gebruik van het product. Raadpleeg een erkend vakman voor de montage van uw oven.

Veiligheidsvoorschriften

Lees aandachtig de volledige handleiding alvorens uw kooktoestel te gebruiken en bewaar ze, zodat u ze later opnieuw kunt raadplegen.

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

A l g e m e n e veiligheidsvoorschriften

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn voor wat betreft de materie.

- Onderhoudswerken mogen enkel door ervaren technici uitgevoerd worden. Herstellingen en onderhoud uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen stellen u bloot aan gevaren. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer zelf geen herstellingen uit. U zou het risico op bijvoorbeeld elektrocutie kunnen lopen.

- Voor de installatie, vergewist u zich van de lokale distributieomstandigheden (naargelang uw toestel: type en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de kenmerken die aangegeven zijn op het identificatieplaatje van uw kooktoestel.

Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of niet aangepaste installatie zal de garantie niet geldig zijn.

- Voor elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is enkel gegarandeerd indien het aangesloten is op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, dient u een erkend elektricien te raadplegen.
 - Dit toestel is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en op voorwaarde dat zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
 - Om de globale impact van het bereidingsproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.
- Voor de producten die werken in de handmatige modus, raden we u aan de motor van de spanning te halen binnen de 10 minuten na het koken. Voor het onderhoud: Zorg ervoor dat u de desbetreffende onderdelen uit elkaar haalt in overeenstemming met de gebruikershandleiding. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en

afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

WAARSCHUWING: Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan. Het wordt aanbevolen kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, tenzij ze onder constant toezicht gehouden worden.



OPGELET

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

**OPGELET**

Tijdens het gebruik zullen alle toegankelijke elementen van uw kooktoestel warm worden en een bepaalde tijd een hoge temperatuur behouden; zelfs wanneer het toestel gestopt is. Raak de warme oppervlakken niet aan (met inbegrip van de bedieningen en handvatten van de oven) en ver hinder kinderen jonger dan 8 jaar in de buurt van het kooktoestel te komen. We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.

**OPGELET**

Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Wanneer deze aan erg hoge temperatuur gebracht worden, kunnen deze stoffen vuur vatten en een brand veroorzaken. **PROBEER NOOIT** om in brand staande olie met water te doven. Schakel uw kooktoestel uit en dek de kookpot of kookpan af met een deksel om de vlammen te verstikken. Wanneer u een dampkap hebt, zet u deze nooit in werking wanneer u olie laat opwarmen. Houd ontvlambare stoffen op veilige afstand verwijderd van uw toestel in werking.



OPGELET

Plaats nooit voorwerpen op de kookplaat.

Plaats geen voorwerpen op de kookplaat en bewaar geen enkel voorwerp onder druk zoals spuitbussen of brandbare materialen (voorwerpen in papier, plastic of stof) in de lade onder de oven of de kookplaat. Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alook de handvatten van keukengerei).

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Indien uw kooktoestel uitgerust is met een glazen kookplaat (vitrokeramisch of inductie) en wanneer het oppervlak gebarsten is, zet u de bedieningen op '0' om een eventuele elektrische schok te voorkomen. Hetzelfde geldt wanneer zich barsten voordoen in de elektrische platen. U dient de stroom onmiddellijk te onderbreken om een elektrische schok te voorkomen.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze warm kunnen worden.

- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met de bedieningstoetsen. Reken niet op de detector voor kookpannen.
- Verwijder resten van overlopen van het deksel vooraleer u het toestel opent. Indien uw toestel uitgerust is met een deksel, dan dient u dit deksel op te tillen vóór u de kookzones inschakelt. Vooraleer u het deksel terug op de kookzone plaatst, dient u te controleren of het toestel goed afgekoeld is. De glazen afdekplaten kunnen breken wanneer ze warm zijn. Schakel alle branders uit vooraleer het deksel terug te plaatsen.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Uw kooktoestel mag nooit aangesloten worden via een verlengsnoer, op een externe timer, een driewegstekker of een apart bedieningssysteem

vanop afstand of eender welk ander toestel dat het toestel automatisch onder spanning zou brengen.

- Om te verhinderen dat uw kooktoestel kantelt, dienen de stabiliseringsbevestigingen geïnstalleerd te worden. Indien uw kooktoestel op een sokkel geïnstalleerd werd, neemt u de noodzakelijke voorzorgen zodat deze niet kan vallen.



OPGELET

Deze stabiliseringsinstelling moet opgesteld worden om te vermijden dat het toestel kantelt (zie uitleg in de handleiding).

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop de warm wordende elementen aan de binnenkant van de oven niet aan te raken. Raak de

verwarmingselementen van de oven (zekeringen) nooit aan terwijl de oven ingeschakeld is. U zou zich kunnen verbranden.

- Vergewis u ervan de handvatten van de kookpotten naar de binnenkant van de kookplaat te richten, om het eventuele vallen te voorkomen. De handvatten van de kookpotten kunnen warm worden, opgelet voor de kinderen.

- Let erop dat de handvatten van de oven deur en de bedieningsregelaars van de kookzones warm kunnen worden wanneer u het toestel gebruikt en ook nog lange tijd na gebruik van het toestel warm kunnen blijven.

- Gebruik geen schurend reinigingsproduct, bijtende crème, schuurspons of metalen schraper om de elementen van uw kooktoestel (glas, email, inox, plastic en verf) schoon te maken, want deze kunnen het oppervlak bekrassen en

kunnen leiden tot het barsten van de glazen oppervlakken of de beschadiging van de andere elementen van uw kooktoestel. Gebruik geen schurende onderhoudsproducten, geen metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze riskeren het oppervlak te bekrassen en te leiden tot het barsten van het glas.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Om te voorkomen dat de glazen elementen breken, let u erop ze niet te bekrassen tijdens de reiniging.

Vermijd ook tegen de glazen oppervlakken te stoten of er accessoires op te laten vallen en op de glazen oppervlakken te kruipen (wanneer u werken uitvoert boven uw kooktoestel).

**OPGELET**

Om elektrische schokken te voorkomen trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt. De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik.

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

- Verwijder de roosters, de schalen en andere ovenaccessoires vooraleer de pyrolysecyclus te starten. Overdreven spatten dienen eveneens schoongemaakt te worden voor het starten van de pyrolysecyclus.

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

- Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer (indien voorzien) bij de installatie van uw kooktoestel. Controleer ook dat het snoer niet vast komt te zitten achter uw kooktoestel. Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een snoer met dezelfde eigenschappen als het originele. Deze handeling dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Dit zou het toestel uit evenwicht kunnen brengen en bepaalde onderdelen beschadigen (daarom is het noodzakelijk bevestigingen te installeren waardoor het toestel niet kan kantelen).

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt in de

buurt van uw kooktoestel, controleert u of het voedingssnoer van de toestellen niet in contact komt met de hete oppervlakken van uw kooktoestel.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie voltooid is.
- Uw kooktoestel mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant ziet af van alle aansprakelijkheid voor alle schade die resulteert uit het verkeerde plaatsen of de installatie van uw kooktoestel door een niet-erkend technicus.
- Nadat u uw kooktoestel heeft uitgepakt, controleert u zorgvuldig of het niet werd beschadigd tijdens het transport. Bij twijfel gebruikt u het niet en neemt u dadelijk contact op met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen

(piepschuim, nylon, nietjes, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verzamel ze en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recycleren ervan).

- Bescherm uw kooktoestel tegen de atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof enz.
 - De materialen die het toestel omringen (meubels) dienen bestand te zijn tegen een minimumtemperatuur van 100 °C.
 - De omstandigheden waarin uw toestel op de gasleiding aangesloten wordt, worden aangeduid op het etiket dat achteraan aangebracht werd (enkel voor de kooktoestellen op gas en de gemengde kooktoestellen).
- Wanneer uw kooktoestel op gasflessen met propaan werkt, dient de fles buiten het huis geïnstalleerd te worden (enkel voor kooktoestellen

op gas).

Wij raden u aan een rookdetector te installeren en een branddeken of brandblusser in de buurt van uw kooktoestel te bewaren.

Tijdens het gebruik

- Wanneer u de oven van uw kooktoestel de eerste keer in werking stelt, brengt deze een bepaalde geur voor die typisch is voor isolatiematerialen en verwarmingselementen. Laat daarom uw oven, alvorens deze te gebruiken, eerst gedurende 45 minuten leeg werken aan zijn maximale temperatuur. U dient zich er ook van te vergewissen dat de kamer waarin uw kooktoestel geïnstalleerd wordt goed verlucht is.

- Wanneer u de oven gebruikt, worden de interne en externe oppervlakken van het toestel warm. Op het

moment dat u de oven opent, doet u een stapje achteruit om te voorkomen dat u zich verbrandt aan de hete stoom die dan vrijkomt. U zou zich kunnen verbranden.

- Plaats geen brandbare materialen of brandstoffen in de buurt van het toestel wanneer dit in werking is.

- Gebruik enkel ovenwanten om de schotels in de oven te zetten of ze er uit te nemen.

- Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Deze stoffen kunnen bij hoge temperatuur vuur vatten en een brand veroorzaken. **PROBEER NOOIT** om in brand staande olie met water te doven. Schakel uw kooktoestel uit en dek de kookpot of kookpan af met een deksel om de vlammen te verstikken. Wanneer u een dampkap hebt, mag u deze nooit onbewaakt inschakelen wanneer u de olie opwarmt.

Houd ontvlambare stoffen op veilige afstand verwijderd van uw kooktoestel in werking.

- Plaats de kookrecipiënten steeds in het midden van de kookzone en richt de handvatten zodat ze niet hinderlijk zijn en kinderen ze niet vast kunnen grijpen.

- Gebruik de kookzones niet wanneer er geen kookpot op staat of wanneer er een lege kookpot op staat.

- Gebruik enkel reci­pi­ën­ten met een platte bodem op de elektrische kookplaten.

Snijd geen brood op vitrokeramische en inductieplaten. De glazen plaat mag niet als werkblad gebruikt worden. Let erop geen kommen op deze oppervlakken te plaatsen die het glas zouden kunnen beschadigen. Kommen met scherpe randen kunnen het glazen oppervlak bekrassen en beschadigen. Veeg de onderkant van de kookpotten steeds schoon met een doek vooraleer u ze op het glazen

oppervlak zet. Hierdoor kunnen de micropartikels onder het recipiënt, die het glas zouden kunnen bekrassen verwijderd worden.

- Gebruik enkel reci­pi­ën­ten met een platte bodem op de vitrokeramische oppervlakken.

- Gebruik enkel reci­pi­ën­ten met een platte bodem, die specifiek bestemd zijn voor inductie (aangegeven op de onderzijde van het recipiënt door de fabrikant).

- Het is mogelijk dat u een geluidje hoort bij de inwerkingstelling van een kookzone.

- Gebruikers met een pacemaker dienen op ten minste 30 cm afstand van de kookzones met inductie te blijven wanneer deze laatsten ingeschakeld zijn.

- Indien u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, raden wij u aan het toestel van de

elektrische voeding te halen. Voor kooktoestellen op gas draait u de gaskraan dicht wanneer u het toestel niet gebruikt.

- Wanneer u uw platen een bepaalde tijd niet gebruikt, moet u er een beetje olie op doen om te voorkomen dat ze gaan roesten (gietijzeren platen).

- Controleer dat de bedieningsknoppen van uw kooktoestel steeds op '0' staan wanneer uw kooktoestel niet gebruikt wordt.

Verwijder alle restanten van het deksel vooraleer het weg te nemen. Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst. Plaats de roosters van de oven in de hiervoor voorziene zijdelingse geleiders. Indien u dat niet doet, kunnen de roosters overhellen wanneer u eraan trekt, zodat de warme vloeistof in de kookpannen kan wegvloeien of u kan verbranden.

- Bepaalde kooktoestellen met elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het koken. De lucht wordt door de openingen tussen de deur van de oven en het bedieningspaneel gestuwd. De ventilator kan blijven werken nadat de oven werd uitgeschakeld om de bedieningen te helpen af te koelen. Maak u niet ongerust.
- Een langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra verluchting vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam of het verhogen van de mechanische ventilatie, indien geïnstalleerd.



OPGELET

Het gebruik van een kooktoestel op gas wekt warmte, vocht, geuren en gasverbrandingsproducten in de kamer op waarin het kooktoestel geïnstalleerd werd. Controleer of de keuken goed verlucht wordt wanneer het kooktoestel werkt, blokkeer de openingen niet of installeer een mechanisch ventilatietoestel, bijvoorbeeld een mechanische afzuigdampkap). Bij elektrische kooktoestellen veroorzaakt het koken ook vocht en geuren. U dient een mechanisch ventilatietoestel te installeren.

- Indien u de grill op gas (naargelang het model) gebruikt, dient u de deur open te laten staan en het beschermingsdoek plaatsen (voor het bedieningspaneel en de regelaars) dat bij uw kooktoestel geleverd werd. Gebruik de grill op gas nooit wanneer de deur van de oven gesloten is (voor kooktoestellen op gas met grill op gas).
- Voor kooktoestellen met een elektrische oven, dient de deur van de oven gesloten te worden wanneer u de elektrische grill gebruikt (naargelang het model).

**OPGELET**

Glazen deksels kunnen barsten door de inwerking van de warmte.

Alvorens het deksel opnieuw te sluiten, schakelt u alle branders uit en dooft u de kookzones en laat u het oppervlak van de kookplaat afkoelen.



- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Dat zou het evenwicht van uw kooktoestel kunnen verstoren en uw deksel kunnen breken. Daarom dient u de bevestigingen te installeren, waardoor het niet toestel kan kantelen.

- Berg geen zware of ontvlambare voorwerpen (nylon, plastic zak, papier, kleding...) op in de lade onder de oven. Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alsook de handvatten van keukengerei).
- Droog geen handdoeken, sponzen of kledij in of op uw kooktoestel, noch op het handvat van de oven.

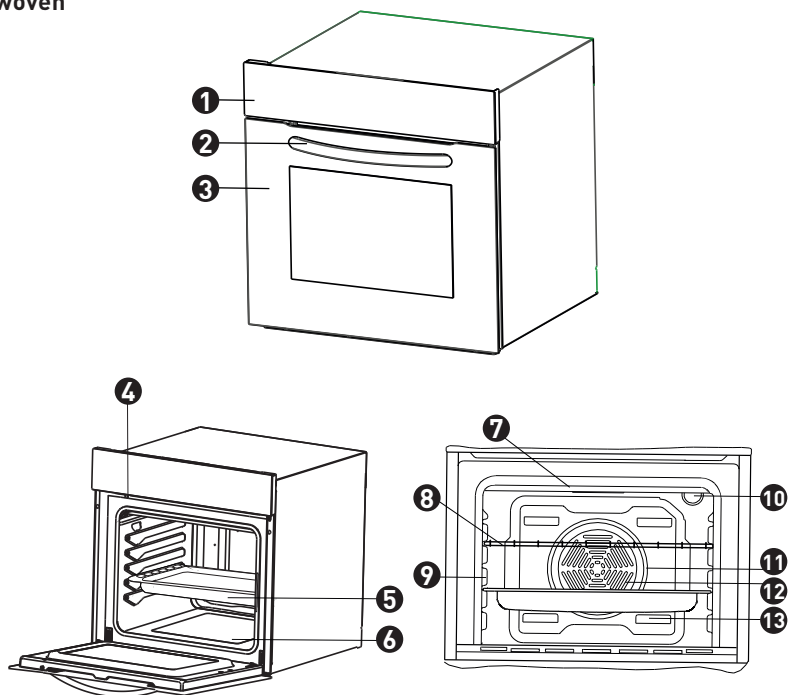
Tijdens de reiniging en het onderhoud

- Schakel uw kooktoestel steeds uit vóór de reiniging of het onderhoud, door de stekker uit het stopcontact te trekken of de hoofdschakelaar uit te zetten.
- Verwijder nooit bedieningsknoppen om het bedieningspaneel te reinigen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om de onderdelen van uw kooktoestel schoon te maken.

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

Beschrijving van het toestel

Inbouwoven



Afbeelding 1

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Bedieningspaneel | 8 Rooster |
| 2 Handvat | 9 Steunen |
| 3 Deur van de oven | 10 Lamp van de oven |
| 4 Vergrendeling van de deur | 11 Verwarmingselement |
| 5 Vetvanger | 12 Ventilator (achter de metaalplaat) |
| 6 Weerstand onderaan | 13 Afvoer gemengde lucht |
| 7 Weerstand bovenaan | |

Technische gegevens

Merk		
Model		MF064PWVET
Type oven		ELEKTRISCH
Gewicht	kg	34,2
Aanduiding energie-efficiëntie – conventionele modus		119,7
Aanduiding energie-efficiëntie – geforceerde ventilatie		105
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) – conventionele modus	kWh/cyclus	0,98
Energieverbruik (elektriciteit) – geforceerde ventilatie	kWh/cyclus	0,86
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCHE SCHOKKEN
Volume	l	64

Dit product is conform de norm EN 60350: 1.

Advies inzake energiebesparing

Oven

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

Vorbereiding voor de installatie en het gebruik

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

LAAT UW OVEN INSTALLEREN DOOR EEN BEKWAME TECHNICUS.

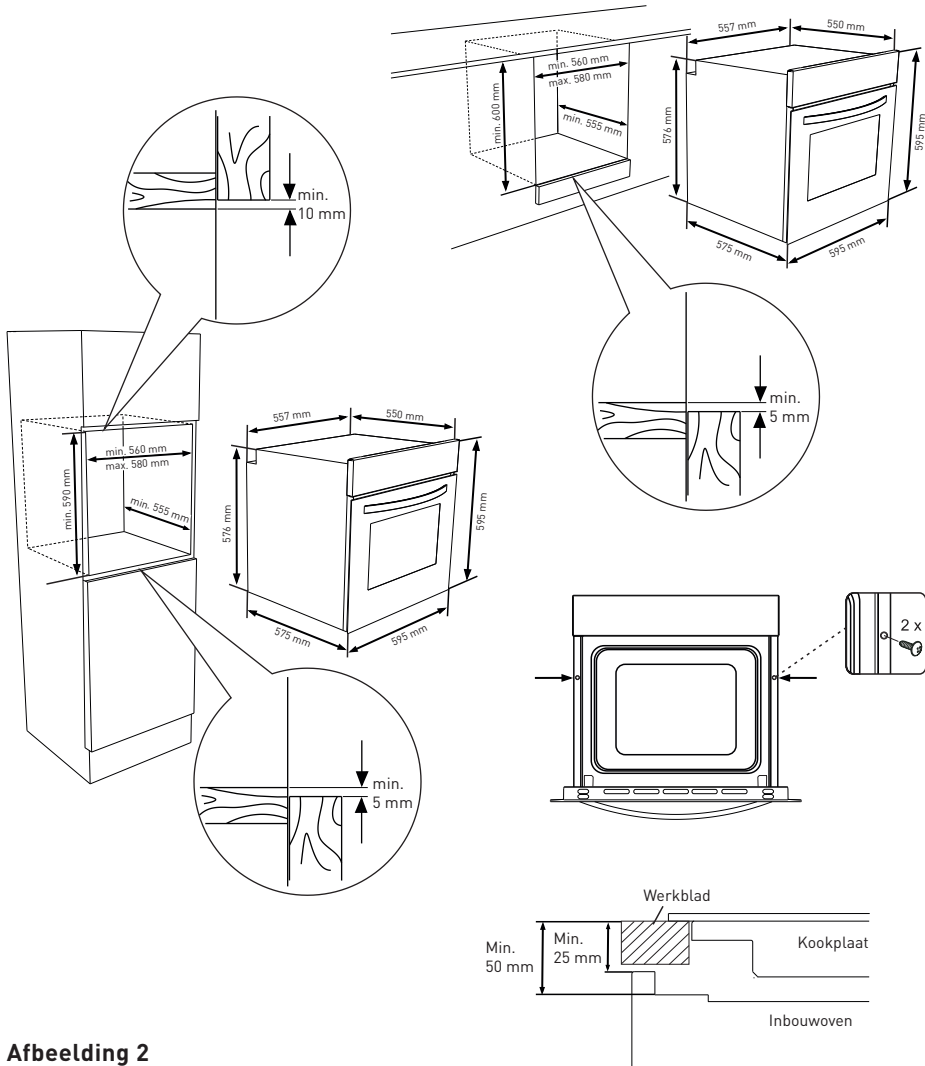
Keuze van de installatielocatie

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

Bij het kiezen van de locatie dient u erop te letten dat er zich geen ontvlambare materialen in de buurt bevinden, zoals gordijnen, waterdichte kleding... die snel in brand schieten.

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

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



Afbeelding 2

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

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

Aansluiting en veiligheid van de inbouwoven

U dient de volgende instructies te volgen tijdens het aansluiten:

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

- Het aardingscontact dient zich zo dicht mogelijk tegen de oven te bevinden. Gebruik nooit een verlengkabel.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met het warme oppervlak van het product.

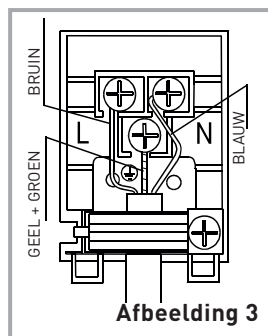
Indien het voedingsnoer beschadigd is, contacteert u de klantendienst. Zij zijn als enige bevoegd om het te vervangen.

De aansluiting van het toestel dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon. U dient een voedingskabel van het type H5W-F te gebruiken.

Wanneer de aansluiting niet correct uitgevoerd wordt, kan het toestel beschadigd raken. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.

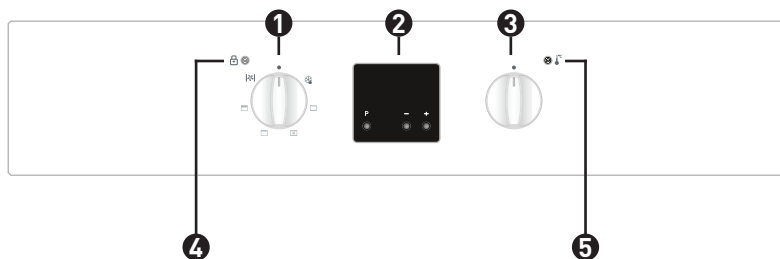
Deze oven mag niet aangesloten worden op een stopcontact met een externe timer, een programmaregelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.

Het toestel werd ontworpen voor een spanning van 220-240 V. Wanneer de stroom die u gebruikt niet dezelfde is, neemt u onmiddellijk contact op met de klantendienst.



Bedieningspaneel

Inbouwoven



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Weergave van de ovenfuncties | 4 Indicator van de vergrendeling van de deur |
| 2 Programmakiezer | 5 Indicator van de thermostaat |
| 3 Hendel van de thermostaat | |

Gebruik van de oven

Selectieregelaar van de ovenfuncties:

Om de functies van de oven te selecteren (Afbeelding 4) (uitleg op de volgende pagina), dient u de hendel voor het selecteren van de functies op de stand van uw keuze te zetten. Anders zal de geselecteerde functie niet werken.

Hendel van de thermostaat van de oven:

Nadat u een functie hebt geselecteerd, kiest u de gewenste temperatuur. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven op het scherm. Wanneer de temperatuur in de oven de opgegeven waarde bereikt, zal de thermostaat het circuit onderbreken en zal het controlelampje van de thermostaat doven. Wanneer de temperatuur onder de aangegeven waarde zakt, maakt de thermostaat opnieuw contact met de weerstanden en gaat het licht van de thermostaat opnieuw oplichten.



Afbeelding 4



Afbeelding 5

Posities van de bedieningsknop van de oven

De beschikbare functies die hieronder worden beschreven, variëren naargelang het model.

**Ontdooiingsfunctie**

De verklikkerlichtjes van de oven branden, de ventilator werkt.

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

**Functie statische bereiding**

De thermostaat en de verklikkerlichtjes van de oven branden, en de onderste en bovenste verwarmingselementen werken.

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

**Ventilatiefunctie**

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

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

**Grillfunctie**

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

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

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

**Snelle grillfunctie**

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

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

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

Programmakieler van de oven

Regeling en gebruik van de programmator/timer van de oven

Symbool 'resterende minuten'



Symbool 'handmatige werking'

Symbool 'automatische werking'

Na uw toestel voor de eerste keer aangesloten te hebben op de netvoeding, zullen de cijfers op het scherm van de timer knipperen. Alvorens een kookfunctie te kunnen selecteren of een temperatuur te kunnen instellen, dient u het toestel in de modus 'handmatige werking' te zetten. Om de modus 'handmatige werking' te selecteren, druk u op de toetsen 'min' of 'plus' van het bedieningspaneel terwijl de schakelaar van de functie in de stand '0' staat.

Instellen van de tijd

Na de instelling van de oven voor een handmatige werking, dient u het uur van de dag in te stellen. Gebruik de toetsen 'min' en 'plus' om het uur dat op het scherm verschijnt aan te passen.

Nadat u het uur heeft ingesteld, laat u de toetsen 'min' en 'plus' los. Na afloop van 5 seconden zal het ingestelde uur effectief zijn en kunt u uw oven gebruiken.

Instelling van de functie 'resterende minuten'

U heeft de mogelijkheid om de functie 'resterende minuten' op elk moment in te schakelen, los van het feit of er al dan niet een ovenfunctie geselecteerd werd. U kunt een tijdsperiode instellen met behulp van de

functie 'Resterende minuten'; een alarm zal afgaan wanneer deze periode verstreken is. Druk één keer op de knop 'Modus'; de waarde 00:00 en het symbool 'resterende minuten' worden weergegeven op het scherm. Geef de duur van de 'resterende minuten' aan met behulp van de toetsen 'min' en 'plus'.

Zodra de gewenste tijdsperiode weergegeven wordt op het scherm, laat u de toetsen 'min' en 'plus' los. Het symbool van de resterende minuten zal op het scherm verschijnen. Na de instelling van een tijdsperiode, is het mogelijk deze te verkorten of te verlengen. Om dit te doen volstaat het op 'Modus' te drukken en vervolgens op de toetsen 'min' en 'plus'.

Een alarm zal weerklinken op het vooraf bepaalde uur. U kunt het alarm stoppen door op de toetsen 'min' of 'plus' te drukken.

Instelling van de functie 'Duur'

Deze functie zal u in staat stellen een tijdsperiode in te stellen die vergelijkbaar is met de functie 'resterende minuten'. De oven zal echter blijven verwarmen zodra de ingestelde periode verstreken is.

Gebruik de controleknop van de temperatuur om de temperatuur in te stellen en de knop voor het selecteren van de ovenfuncties om de vereiste kookmodus te selecteren. Het symbool handmatige werking zal verschijnen op het scherm. Vervolgens is het mogelijk de noodzakelijke duur van de kooktijd in te stellen. Druk twee keer op de toets 'Modus' (tot wanneer 'dur' weergegeven wordt op het scherm) om het scherm een waarde van 00:00 te laten weergegeven. Stel de tijdsperiode in waarvoor u wenst dat de functie de aftelling start, door de toetsen 'min' en 'plus' te gebruiken. Zodra de gewenste tijdsperiode weergegeven wordt op het scherm, laat u

de toetsen 'min' en 'plus' los. De aftelling zal onmiddellijk starten en de letter A zal verschijnen op het scherm. Na de instelling van een tijdsperiode, is het mogelijk deze te verkorten of te verlengen. Om dit te doen volstaat het één keer op 'Modus' te drukken en vervolgens op de toetsen 'min' en 'plus'. Een alarm weerklinkt na afloop van de ingestelde periode en de oven stopt. De letter A knippert en het kooksymbool verdwijnt. Om het hoorbare signaal te onderbreken en terug te keren naar de handmatige modus na het gebruik van de functie 'duur', dient u nogmaals op één van de toetsen 'modus', 'plus' of 'min' te drukken. Vanaf dit moment verschijnt de letter A op het scherm en het handmatige symbool zal op het scherm verschijnen.

Indien u niet aan de controleknop van de thermostaat draait en de knop voor het selecteren van de functies van de oven op 0 staat, zal het toestel blijven werken zodra u op één van de toetsen 'modus', 'min' of 'meer' drukt.

Instelling van de functie 'Einde van de bereiding'

Deze functie is vergelijkbaar met de functie 'Duur', omdat in plaats van zich te beperken tot de selectie van een periode na dewelke de oven zal stoppen, deze functie het ook mogelijk maakt een uur van de dag in te stellen waarop u wenst dat de oven stopt. Gebruik de controleknop van de temperatuur om de temperatuur in te stellen en de knop voor het selecteren van de ovenfuncties om de vereiste kookmodus te selecteren. Het symbool handmatige werking zal verschijnen op het scherm. Druk twee keer op de toets 'Modus' (tot wanneer 'dur' weergegeven wordt op het scherm) om het scherm een waarde van 00:00 te laten weergeven. Stel het uur in waarop dat u wenst dat de oven de bereiding stopt, door

de toetsen 'min' en 'plus' te gebruiken. De timer zal de tijd berekenen die de bereiding in beslag zal nemen op basis van het uur dat u gekozen heeft en zal weergeven op het scherm. Eenmaal het uur waarop u wenst dat de bereiding stopt tijdens de dag geregistreerd is, laat u de toetsen 'min' en 'plus' los. Na de instelling van een tijdsperiode, is het mogelijk deze te verkorten of te verlengen. Om dit te doen volstaat het op 'Modus' te drukken en vervolgens op de toetsen 'min' of 'plus'. Wanneer de periode verstreken is, stopt de oven en weerklinkt er een alarm. De letter A zal oplichten en het verwarmingssymbool zal verdwijnen. Om het geluidssignaal te onderbreken en terug te keren naar de handmatige werkingsmodus na het gebruik van de functie 'Einde van de bereiding', dient u op één van de toetsen 'Modus', 'plus' of 'min' te drukken. Vanaf dit moment verdwijnt de letter A van het scherm en zal in plaats daarvan het symbool handmatige werking weergegeven worden.

Indien u niet aan de controleknop van de thermostaat draait en de knop voor het selecteren van de functies van de oven op 0 staat, zal het toestel blijven werken zodra u op één van de toetsen 'modus', 'min' of 'meer' drukt.

Aanpassing van het geluidssignaal

Om het niveau van het geluidssignaal dat weerklinkt aan te passen, drukt u drie maal op de knop 'Modus' wanneer de knop voor het kiezen van de functies van de oven op 0 staat; L3 verschijnt op het scherm. Druk op de knoppen 'plus' of 'min' om het geluidsniveau naar uw wens aan te passen. Laat de toets 'min' los om het geluidsniveau in te stellen.

Reinigingsprocedure via pyrolyse

- Alvorens de pyrolyserreinigingsfunctie in te schakelen verwijdt u alle achtergebleven voedingsmiddelen en zorgt u ervoor dat de oven volledig leeg is.

- Laat niets achter in de ovenruimte (recipiënten, roosters, bakplaat, vetvanger, zijplateaus enz.), omdat al die elementen onomkeerbare schade kunnen berokkenen aan de oven.

- Vergewis u ervan dat de ovendeur goed gesloten is alvorens de pyrolyserreinigingsfunctie te activeren.

- Zodra de pyrolyserreinigingsfunctie geactiveerd is, mag u de kookplaat niet langer gebruiken indien ze zich boven de oven bevindt. Anders kunnen beide toestellen oververhit en beschadigd raken.

- Tijdens de pyrolyserreinigingscyclus wordt de ovendeur warm. Houd kinderen uit de buurt van de oven tot hij afgekoeld is.

Na afloop van het pyrolyserreinigingsproces wordt de tijd opnieuw weergegeven op het scherm.

Schoonmaken via pyrolyse

De ovenruimte is voorzien van een speciale emailaag die bestand is tegen hoge temperaturen. Tijdens de pyrolyserreiniging kan de temperatuur in de oven oplopen tot 475° C. Voor uw veiligheid wordt de oven tijdens de pyrolyserreiniging automatisch vergrendeld en gaat het controlelampje 'vergrendeling' aan.

De ovendeur blijft vergrendeld tijdens het volledige reinigingsproces (probeer de deur niet geforceerd te openen). Wanneer de oven volledig afgekoeld is, wordt het systeem ontgrendeld en kan de deur opnieuw geopend worden.

De tagentiële ventilator werkt tijdens de pyrolysefunctie, totdat hij helemaal afgekoeld is.

Na elke pyrolyserreinigingscyclus wordt aangeraden alle in de ovenruimte achtergebleven verbrande etensresten te verwijderen met een in warm water gedrenkte spons.

De duur van de pyrolysecyclus bedraagt 1,5 uur (door de programmakiezer aangegeven tijd). Deze cyclus kan geprogrammeerd worden (zie programmering hieronder).

Toebehoren van de oven

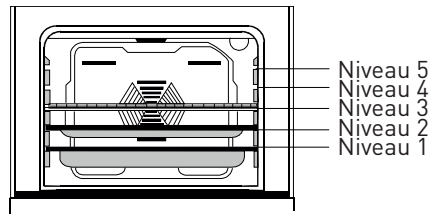
Uw fornuis wordt geleverd (afhankelijk van het model) met platen, een vetvanger, een rooster en een draaispit om gevogelte te braden. U kunt bovendien gebruik maken van glazen schotels, taartvormen of ovenplaten die in de handel verkrijgbaar zijn. Gelieve de instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van schotels in acht te nemen. Wanneer u kleinere schotels gebruikt, dient u ze in het midden van het rooster te plaatsen.

De volgende instructies dienen eveneens in acht genomen te worden voor alle geëmailleerde schotels.

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

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

Om de reiniging te vereenvoudigen, dient u een beetje water in de vetvanger te doen. Opgelet zet de vetvanger nooit op het laagste deel van de oven, want het email van de oven kan oververhitten en beschadigd worden. Wanneer u de grill gebruikt, gebruik dan de niveaus 3 en 4 en smeer de grill in met olie om te voorkomen dat de voedingswaren eraan blijven kleven.

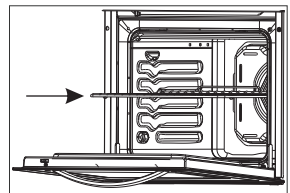


Rooster: wordt gebruikt voor de grillfunctie of om andere schotels of platen op te plaatsen, met uitzondering van de vetvanger.

Vetvanger met ondiepe bodem: wordt gebruikt om gebak, zoals flans, te bereiden.

Vetvanger met diepe bodem: wordt gebruikt voor langzame bereidingen.

WAARSCHUWING – Let erop het rooster correct op een geleider van de oven te plaatsen en duw deze tot achteraan.



Reiniging en onderhoud van uw oven

Reiniging

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

Trek de stekker steeds uit het stopcontact alvorens van start te gaan met de reiniging.

Controleer of de reinigingsproducten goedgekeurd zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende poeders, schuursponzen, dikke staalwol of harde instrumenten, om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd raken.

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

Verwijder overgelopen vloeistoffen dus onmiddellijk. Gebruik geen stoomreiniger om de oven te reinigen.

Reiniging van de binnenkant van de oven

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

Om een volledige reiniging uit te voeren, kunt u de pyrolysefunctie

gebruiken, nadat u eerst alle voedingsresten en alle accessoires (rooster, vetvanger, recipiënt...) verwijderd hebt.

Onderhoud

Vervanging van de lamp

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

Klantendienst en transport

Alvorens contact op te nemen met de klantendienst

Indien de oven niet werkt:

- Controleer of de oven goed aangesloten is. Controleer of er geen stroompanne is.
- Voor de modellen die uitgerust zijn met een timer, dient u te controleren dat deze niet op de positie 'handmatig' staat.
- Voor de modellen uitgerust met een programmakiezer dient u te controleren of deze goed afgesteld is.

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte werd misschien niet ingesteld met de bedieningsknop van de oven.

Indien de lamp aan de binnenkant niet gaat branden:

- Controleer of het fornuis goed aangesloten is.
- Controleer of de lamp niet kapot is. Wanneer dit het geval is, vervangt u deze aan de hand van de voorafgaande voorschriften.

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

- Controleer de plaatsing van de roosters, de bereidingsduur en de instelling van de thermostaat.

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

Informatie inzake het transport

Wanneer u het fornuis dient te vervoeren, bewaart u de originele verpakking van het product en vervoert u het fornuis hierin. Leef de voorschriften die op de verpakking staan na. Open de deur van de oven en leg karton of papier op het glas in de oven, opdat de platen en het rooster de brandplaat niet beschadigen tijdens het transport. Kleef ook de deur van de oven vast aan de zijwanden.

Wanneer u niet over de originele verpakking beschikt:

neem maatregelen om de externe oppervlakken (glas en geschilderde oppervlakken) van de oven te beschermen tegen eventuele schokken.

Recepten

RECEPTEN	BOVENWARMTE-ONDERWARMTE		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes	170-190	1-2	35-45
Taart	170-190	1-2	30-40
Biscuit	170-190	1-2	30-40
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	2	40-50
Kip	200	1-2	45-60
Kotelet			
Biefstuk			
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

RECEPTEN	ONDERKANT-BOVENKANT-GEMENGDE WARMTE		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes	170-190	1-2	25-35
Taart	150-170	1-2-3	25-35
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	2	40-50
Kip	200	1-2	45-60
Kotelet			
Biefstuk			
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

RECEPTEN	GRILL		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes			
Taart			
Biscuit			
Geroosterde vleesballetjes	200	4	10-15
Waterhoudende voedingsmiddelen			
Kip	200	*	50-60
Kotelet	200	3-4	15-25
Biefstuk	200	4	15-25
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

*Gebruik het draaispit...

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

Vielen Dank!

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

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen einfache Bedienung, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

**A Vor der
Inbetriebnahme des
Geräts**

77 Sicherheitsvorschriften

**B Übersicht über Ihr
Gerät**

92 Beschreibung des Geräts

93 Technische Daten

**C Verwendung des
Geräts**

94 Vorbereitung zur Installation und Nutzung

97 Bedienfeld

100 Backofentimer

103 Backofen-Zubehör

D Praktische Hinweise

104 Reinigung und Wartung Ihres Backofens

106 Kundendienst und Transport

107 Rezepte

109 Entsorgung Ihres alten Geräts

Liebe Kundin, lieber Kunde,

unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte anzubieten, die Ihren Erwartungen gerecht werden, in modernen Werken hergestellt werden und deren Qualität sorgfältig getestet wurde. Diese Bedienungsanleitung enthält alle nötigen Informationen, um diesen Backofen vertrauensvoll und effizient zu benutzen, der mit einer Spitzentechnologie entwickelt wurde. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung vor dem Gebrauch des Gerätes zu lesen, denn sie enthält alle grundlegenden Informationen zur ordnungsgemäßen und sicheren Installation sowie zu Wartung und Gebrauch des Gerätes. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, um den Backofen zu montieren.

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie Ihr Kochgerät verwenden, und bewahren Sie sie für eine spätere Einsichtnahme auf.

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

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

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

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

- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (je nach Art Ihres Geräts: Gasart und -Druck, Stromspannung und -Frequenz) mit den Eigenschaften übereinstimmen, die auf dem Typenschild Ihres Kochgeräts angegeben sind.

Bei Beschädigung wegen unsachgemäßem Anschluss oder ungeeigneter Installation verfällt die Garantie.

- Für Elektrogeräte: die elektrische Sicherheit Ihres Kochgeräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen ist, welche den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihre elektrische Installation korrekt geerdet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden oder die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch

des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die vom Benutzer vorzunehmenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Um die Gesamtauswirkung des Kochvorgangs auf die Umwelt zu verringern (beispielsweise den Energieverbrauch), vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert wird, dass der Bereich (in dem das Gerät installiert ist) ausreichend belüftet wird, und dass die Abluftleitung so gerade und so kurz wie möglich ist.

Für Geräte, die im manuellen Modus betrieben werden, empfehlen wir Ihnen deren Ausschalten 10 Minuten nach dem Beenden des Kochvorgangs.

Zur Wartung: vergewissern Sie sich bitte, die entsprechenden Teile gemäß der Gebrauchsanleitung zu demontieren. Für Informationen zum Recycling, zur Verwertung und Entsorgung am Lebensende Ihres Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

WARNUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden fortlaufend beaufsichtigt.



ACHTUNG

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

**ACHTUNG**

Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile Ihres Kochgeräts heiß und bewahren eine gewisse Zeit lang eine hohe Temperatur; auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Berühren Sie die heißen Flächen nicht (einschließlich Schalter und Backofen-Griff) und hindern Sie Kinder unter 8 Jahren daran, dem Kochgerät zu nahe zu kommen. Wir empfehlen Ihnen, die direkt der Hitze ausgesetzten Teile abkühlen zu lassen, bevor Sie diese berühren.

**ACHTUNG**

Lassen Sie Ihr Kochgerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, wenn Sie Öle oder flüssige oder feste Fette erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können diese sich entzünden und einen Brand verursachen. **VERSUCHEN SIE NIEMALS**, Flammen aus einem Ölfeuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie Ihr Kochgerät aus und decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie einen Dampfzug haben, schalten Sie diesen nie unbeaufsichtigt ein, wenn Sie Öl erhitzen. Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren Materialien oder brennbaren Stoffe in die Nähe Ihres Kochgeräts.

**ACHTUNG**

Stellen Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder und verstauen Sie keine Behälter unter Druck wie Sprays oder entzündbare Materialien (Gegenstände aus Papier, Kunststoff oder Stoff) in der Schublade unter dem Ofen oder der Kochfläche. Diese Anweisung gilt auch für Kunststoff-Kochutensilien (und Griffe von Utensilien).

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Wenn Ihr Kochgerät mit einer Glas-Kochfläche (Glaskeramik oder Induktion) ausgestattet ist und die Fläche Risse aufweist, stellen Sie die Schalter auf „0“, um sich vor einem eventuellen Stromschlag zu schützen. Dasselbe gilt, wenn Risse auf den elektrischen Kochfeldern auftreten. Unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr, um sich vor einem Stromschlag zu schützen.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Kochplatte ab, da diese heiß werden können.

- Schalten Sie die Kochplatte nach dem Gebrauch über die Bedienelemente aus; verlassen Sie sich nicht auf die Gefäßerkennung.
- Bevor Sie die Abdeckung des Geräts öffnen, entfernen Sie sämtliche Reste von Übergelaufenem. Sollte Ihr Kochgerät über eine Abdeckung verfügen, muss diese angehoben werden, bevor die Kochplatten in Betrieb genommen werden. Vergewissern Sie sich, dass der Herd abgekühlt ist, bevor Sie die Abdeckung wieder schließen. Glasdeckel können brechen, wenn sie heiß werden. Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Das Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bestimmt.
- Ihr Kochgerät darf niemals an eine Verlängerung, einen externen Timer, einen Dreierstecker oder ein separates Fernsteuerungssystem oder jegliche andere Einrichtung angeschlossen werden, mit der das Gerät automatisch unter Spannung gesetzt werden kann.
- Um zu verhindern, dass Ihr Herd kippt, müssen Sie ihn mit Befestigungen stabilisieren. Wenn Ihr Herd auf einem Sockel aufgestellt wird, treffen Sie die nötigen Vorsichtsmaßnahmen, damit er nicht kippen kann.

**ACHTUNG**

Diese Stabilisierungsvorrichtung muss montiert werden, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern (siehe Erklärungen in der Gebrauchsanleitung).

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß.

Berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht. Wenn der Backofen in Betrieb ist, dürfen Sie dessen Heizelemente (Widerstände) niemals berühren; Sie könnten sich verbrennen.

- Vergewissern Sie sich, dass Topfgriffe immer nach innen gedreht werden, damit die Töpfe nicht herunterfallen können. Topfgriffe können heiß werden. Kinder fernhalten.

- Geben Sie Acht auf die Griffe an der Backofentür und die Schalter der Kochfelder, die sich beim Betrieb des Geräts erhitzen und noch eine gewisse Zeit nach der Benutzung heiß bleiben können.

- Keine scheuernden Reiniger, ätzenden Reinigungspasten, scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zur

Reinigung der Bestandteile Ihres Kochgerätes (Glas, Emaille, Edelstahl, Kunststoff und Lack) verwenden, da dadurch Kratzer auf den Oberflächen entstehen, welche die Glasflächen zum Bersten bringen oder die übrigen Bestandteile Ihres Kochgeräts beschädigen könnten. Verwenden Sie weder scheuernde Produkte noch harte Metallschaber, um die Glastür des Backofens zu reinigen ; dadurch kann die Oberfläche verkratzt werden, woraufhin das Glas bersten kann.

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

- Allemöglichen Maßnahmen wurden getroffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Um zu verhindern, dass die Glaselemente brechen, schützen Sie diese bei der Reinigung vor Kratzern.

Weiterhin sollten Sie weder auf die Glasflächen schlagen, Zubehör darauf fallen lassen noch auf die Glasflächen steigen (falls Sie oberhalb Ihres Herds Arbeiten zu verrichten haben).



ACHTUNG

Um jegliches Risiko für einen Stromschlag zu verhindern, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe auswechseln. Die zugänglichen Bestandteile können beim Betrieb heiß werden.

- Es wird empfohlen, Kleinkinder fernzuhalten.
- Während der Pyrolyse-Reinigung die Roste, Ablagen und sämtliches Zubehör aus dem Backofen entfernen,

bevor Sie den Pyrolyse-Vorgang starten. Größere Spritzer müssen ebenfalls vor dem Pyrolyse-Zyklus entfernt werden.

- **Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler (Option Fleischthermometer, falls Ihr Gerät damit ausgestattet ist).**
- Üben Sie bei der Montage Ihres Herds keinerlei Druck auf das Stromkabel aus (falls vorhanden). Vergewissern Sie sich außerdem, dass das Kabel nicht hinter Ihrem Kochgeräteingeklemmt wird. Ein beschädigtes Stromkabel muss durch ein Kabel mit denselben Eigenschaften wie das Originalkabel ersetzt werden. Dies muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft vorgenommen werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- Keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür oder die geöffnete Schublade unter

dem Ofen legen. Kinder nicht auf die Tür steigen oder auf dieser sitzen lassen. Dadurch könnte Ihr Herd das Gleichgewicht verlieren oder es könnten bestimmte Teile brechen (deshalb ist es auch nötig, die Kippsicherungs-Befestigungen zumontieren). Wenn Sie elektrische Geräte in der Nähe Ihres Kochgeräts verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel dieser Geräte nicht in Kontakt mit der heißen Oberfläche Ihres Kochgeräts kommen.

Installationshinweise

- Verwenden Sie Ihr Gerät erst nach Fertigstellung der Installation.
- Ihr Herd muss von einer qualifizierten technischen Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Bei Schäden wegen unsachgemäßer Platzierung oder Installation Ihres Herdes durch eine nicht qualifizierte Person lehnt

der Hersteller jede Haftung ab.

- Nach dem Auspacken überprüfen Sie Ihr Kochgerät sorgfältig auf Transportschäden. Im Falle einer Beschädigung verwenden Sie es nicht und wenden sich umgehend an Ihren Händler. Da Verpackungsmaterialien (Styropor, Nylon, Klammern, usw.) eine Gefahr für Kinder darstellen können, sammeln Sie diese ein und entfernen Sie sie sofort (entsorgen Sie diese in den gesonderten Containern für Recycling).

- Schützen Sie Ihr Kochgerät vor Witterungseinflüssen. Setzen Sie es weder Sonne, Regen, Schnee noch Staub usw. aus.

- Die Materialien, die das Gerät umgeben (Möbel), müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C standhalten können.

- Die Bedingungen zum Gasanschluss Ihres Herdes

sind auf einem Aufkleber auf der Rückseite des Geräts angegeben (nur für Gas- und Kombi-Kochgeräte).

Falls Sie für Ihren Herd Propan gasflaschen verwenden, muss die Gasflasche zwingend außerhalb des Hauses stehen (nur für Gas-Kochgeräte).

Wir empfehlen, in Ihrer Wohnung einen Rauchmelder anzubringen und eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher in der Nähe Ihres Kochgeräts aufzubewahren.

Während dem Gebrauch

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens Ihres Herds verströmt dieser den typischen Geruch der Isolationsmaterialien und Heizelemente. Aus diesem Grund lassen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch für ungefähr 45 Minuten bei höchster Temperatur leer laufen. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der

Raum, in dem Ihr Kochgerät aufgestellt ist, ausreichend belüftet wird.

- Bei der Nutzung des Backofens werden die Flächen innen und außen am Gerät heiß. Beim Öffnen der Ofentür treten Sie zurück, damit Sie sich nicht mit dem heißen Dampf, der austritt, verbrennen: Sie könnten sich verbrennen.

- Stellen Sie während des Betriebs kein entflammbares Material oder brennbare Stoffe in die Nähe Ihres Herdes.

- Verwenden Sie grundsätzlich Küchenhandschuhe, um Kochgeschirr in den Backofen zu stellen oder herauszunehmen.

- Lassen Sie Ihr Kochgerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, wenn Sie Öl bzw. flüssige oder feste Fette erhitzen. Diese können Feuer fangen und einen Brand verursachen, wenn sie sehr hohe Temperaturen

erreichen. **VERSUCHEN SIE NIEMALS**, Flammen aus einem Ölfeuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie Ihr Kochgerät aus und decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flamme zu ersticken. Wenn Sie eine Dunstabzugshaube haben, schalten Sie diese niemals unbeaufsichtigt ein, wenn Sie Öl erhitzen. Lassen Sie keine entzündbaren Materialien in der Nähe Ihres Kochgerätes, wenn es in Betrieb ist.

- Stellen Sie Kochgeschirr immer in der Mitte des Kochfelds auf und drehen Sie die Griffe so, dass sie nicht stören und für Kinder unerreichbar sind.

- Verwenden Sie die Kochfelder nicht, wenn kein Topf oder ein leerer Topf darauf steht.

- Verwenden Sie nur Gefäße mit flachem Boden auf elektrischen Kochfeldern.

Schneiden Sie kein Brot auf Glaskeramik- oder

Induktionskochfeldern. Die Glasfläche darf nicht als Arbeitsplatte benutzt werden. Achten Sie darauf, auf diesen Flächen keine Gefäße abzustellen, die das Glas beschädigen könnten. Scharfkantige Gefäße können die Glasoberfläche verkratzen und beschädigen. Wischen Sie die Böden der Kochtöpfe immer mit einem Tuch ab, bevor Sie diese auf die Glasoberfläche stellen. So entfernen Sie Mikropartikel unter dem Gefäß, die Kratzer im Glas verursachen könnten.

- Auf Glaskeramik-Kochplatten ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden.

- Verwenden Sie nur spezielle Gefäße für Induktionsherde mit flachem Boden auf den Induktions-Kochfeldern (Kennzeichnung durch den Hersteller auf dem Boden des Gefäßes).

- Es kann sein, dass Sie ein leises Geräusch hören, wenn

Sie ein Kochfeld einschalten.

- Benutzer mit Herzschrittmacher müssen mindestens 30 cm Abstand von Induktionsfeldern halten, wenn diese eingeschaltet sind.

- Wenn Sie Ihr Gerät für längere Zeit nicht verwenden, empfehlen wir, es vom Stromnetz zu trennen. Bei Gasherden müssen Sie auch darauf achten, den Gashahn zu schließen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

- Wenn Sie Ihre elektrischen Kochfelder für längere Zeit nicht verwenden, ist es notwendig, sie mit etwas Öl einzureiben, damit sie nicht rosten (Gusseisenfelder).

- Stellen Sie sicher, dass die Schalter Ihres Kochgeräts immer auf „0“ stehen, wenn es nicht benutzt wird.

Entfernen Sie alle übergelaufenen Rückstände vom Deckel, bevor Sie ihn abnehmen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld abkühlen zu lassen, bevor

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

- Bestimmte Kochgeräte mit Elektro-Backofen verfügen über einen Tangentiallüfter. Dieser Ventilator läuft bei Betrieb des Ofens. Die Luft wird über Öffnungen zwischen der Ofentür und dem Bedienfeld ausgestoßen. Der Lüfter kann nachlaufen, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, um die Schalter abzukühlen: dies ist kein Grund zur Beunruhigung.

**ACHTUNG**

Bei der Verwendung eines Gas-Kochgeräts entstehen Wärme, Feuchtigkeit, Gerüche und Gas-Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem sich das Kochgerät befindet. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, während der Herd in Betrieb ist, verstopfen Sie die Öffnungen nicht oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem (zum Beispiel eine mechanische Dunstabzugshaube). Bei elektrischen Kochgeräten entstehen beim Kochen ebenfalls Feuchtigkeit und Gerüche. Deshalb sollten Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung einrichten.

- Beim längeren Gebrauch Ihres Kochgeräts kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich werden, wie beispielsweise das Öffnen eines Fensters oder eine höhere Stufe der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.
- Falls Sie den Gasgrill verwenden (je nach Modell), muss unbedingt die Tür offen bleiben und das Schutzblech (für die Blende und die Schalter) angebracht werden, das mit Ihrem Kochgerät geliefert wurde. Verwenden Sie den Gasgrill niemals bei geschlossener Backofentür (für Herde mit Gasgrill).
- Bei Herden mit elektrischem Ofen muss die Ofentür geschlossen sein, wenn Sie den elektrischen Grill (je nach Modell) verwenden.

**ACHTUNG**

U n t e r
Hitzeeinwirkung
können Glasdeckel
zerbrechen.

Bevor Sie die
A b d e c k u n g
wieder schließen,
alle Brenner
bzw. Kochfelder
ausschalten und
die Herdoberfläche
abkühlen lassen.



- Keine Gegenstände auf die geöffnete Ofentür oder die geöffnete Schublade unter dem Ofen legen. Kinder nicht auf die Tür steigen oder auf dieser sitzen lassen.

Dadurch könnte Ihr Kochgerät kippen und die Abdeckung brechen; deshalb ist es nötig, die Kippsicherungsbevestigungen anzubringen.

- Verstauen Sie keine schweren oder entzündbaren Gegenstände (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Kleidung usw.) in der Schublade unter dem Ofen. Diese Einschränkung gilt auch für Kunststoff-Kochutensilien (und Griffe von Utensilien).
- Trocknen Sie keine Handtücher, Schwämme oder Kleidungsstücke in oder auf Ihrem Kochgerät oder am Griff des Backofens.

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie Ihren Herd vor jeder Reinigung und Wartung aus, indem Sie ihn vom Stromnetz trennen oder den Hauptschalter ausschalten.
- Entfernen Sie die Bedienschalter nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger, um die Teile Ihres Kochgeräts zu reinigen.

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

Beschreibung des Geräts

Einbau-Backofen

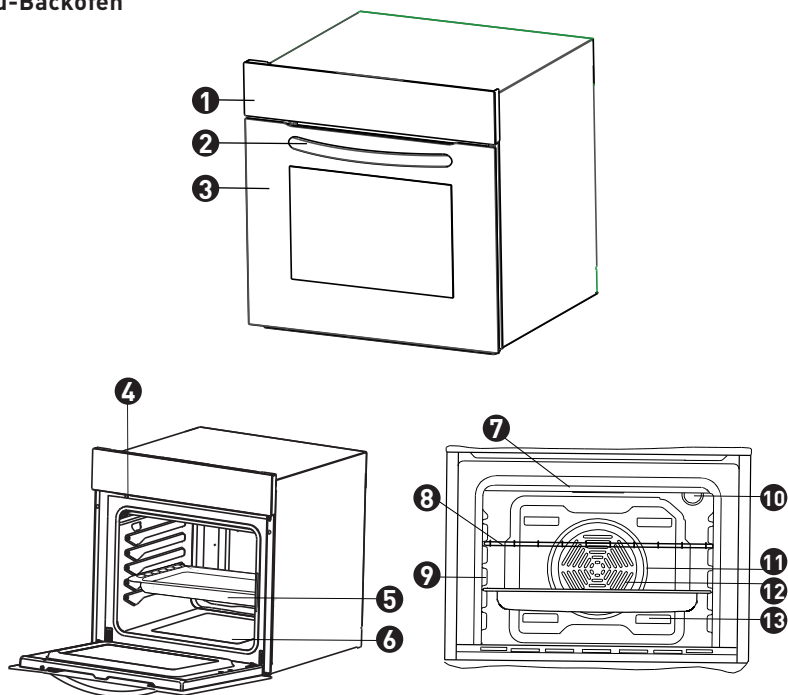


Abbildung 1

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| ① Bedienfeld | ⑧ Rost |
| ② Griff | ⑨ Halterungen |
| ③ Ofentür | ⑩ Ofenbeleuchtung |
| ④ Türverriegelung | ⑪ Heizelement |
| ⑤ Auffangschale | ⑫ Ventilator (hinter dem Blech) |
| ⑥ Unterhitze | ⑬ Umluft-Austritt |
| ⑦ Oberhitze | |

Technische Daten

Marke		
Modell		MF064PWVET
Backofentyp		ELEKTRISCH
Gewicht	kg	34,2
Energieeffizienzindex – konventioneller Modus		119,7
Energieeffizienzindex – Zwangsbelüftung		105
Energieeffizienzklasse		A
Stromverbrauch – konventioneller Modus	kWh/ Zyklus	0,98
Stromverbrauch – Zwangsbelüftung	kWh/ Zyklus	0,86
Anzahl der Rohre		1
Beheizung		ELEKTRISCH
Volumen	l	64

Dieses Produkt entspricht der Norm EN 60350-1.

Energiespartipps

Ofen

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

Vorbereitung zur Installation und Nutzung

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

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

Aufstellort wählen

Bei der Auswahl des Standortes für Ihren Backofen sind gewisse Faktoren zu berücksichtigen. Befolgen Sie die untenstehenden Empfehlungen, um Probleme und Gefahrensituationen aller Art zu vermeiden!

Achten Sie bei der Auswahl des Aufstellorts darauf, dass sich keine entflammenden Materialien wie Vorhänge, wasserabweisende Kleidung usw. in der Nähe befinden, die sehr schnell Feuer fangen können.

Der Schrank, in dem der Backofen eingebaut wird, sowie die Möbel in der Nähe müssen aus Materialien hergestellt sein, die Temperaturen über 90°C standhalten.

Zur ordnungsgemäßen Installation des Backofens müssen Sie jeden Kontakt zwischen dem Ofen und elektrischen Teilen vermeiden. Die Installation des Ofens in der Nähe eines Kühlschranks oder Gefrierschranks wird nicht empfohlen. Die Leistung der oben genannten Geräte wird von der vom Ofen ausgestrahlten Hitze beeinträchtigt. Nachdem Sie den Ofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie ihn auf eventuelle Beschädigungen. Wenn der Backofen beschädigt ist, dürfen Sie ihn nicht verwenden; rufen Sie bitte umgehend den Kundendienst an.

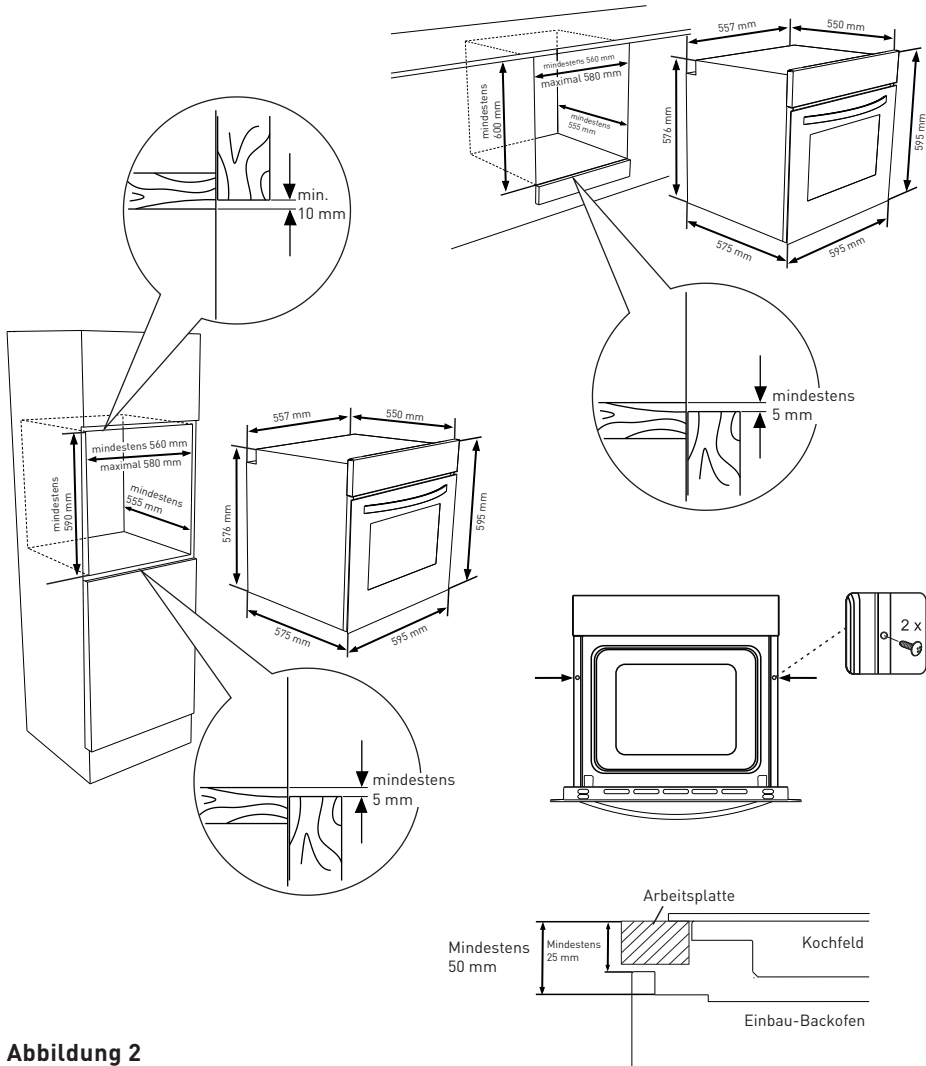


Abbildung 2

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

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

Anschluss und Sicherheit des Einbau-Backofens

Beim Anschließen müssen Sie folgende Anweisungen beachten:

Das Erdungskabel (gelb/ grün) muss mit der Schraube verbunden werden, die das Erdungssymbol trägt. Der Anschluss des Netzkabels muss entsprechend der Abbildung Nr. 3 erfolgen. Sollte Ihre vorhandene Elektro-Installation nicht über eine Erdung verfügen, die den geltenden Normen entspricht, wenden Sie sich an einen Elektriker. Die Stromleitung, die vom Zähler aus Ihren Backofen versorgt, muss zwingend mit einem Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm versehen sein (Leistung 20 A, zeitverzögerte Funktionsweise).

- Die geerdete Steckdose muss sich so nah wie möglich am Backofen befinden. Niemals eine Verlängerung verwenden.
- Das Stromkabel darf nicht mit der heißen Oberfläche des Produktes in Kontakt sein.

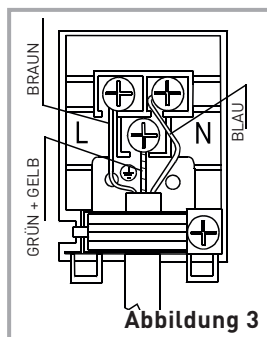
Falls das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst; nur dieser ist befugt, es auszutauschen.

Der Anschluss des Geräts muss von einer dazu berechtigten Person vorgenommen werden. Sie müssen ein Stromkabel vom Typ H5W-F verwenden.

Durch einen unsachgemäßen Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Schäden dieser Art werden von der Garantie nicht gedeckt.

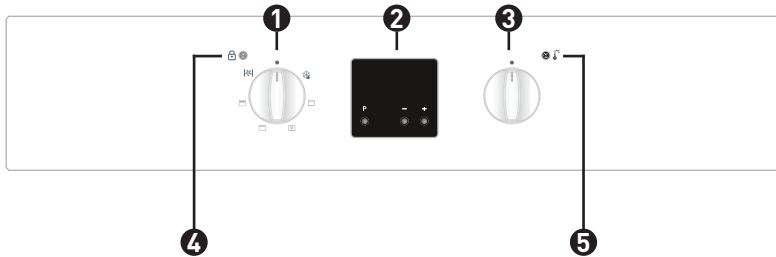
Dieser Backofen darf nicht an eine Steckdose mit einem externen Timer, einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem angeschlossen werden.

Das Gerät wurde zum Betrieb mit einer Spannung von 220-240 V konzipiert. Sollte die von Ihnen verwendete Spannung nicht dieselbe sein, wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.



Bedienfeld

Einbau-Backofen



1 Wahlschalter für die Backofenfunktionen

2 Timer

3 Wahlschalter für das Thermostat

4 Fehler an der Türverriegelung

5 Thermostatleuchte

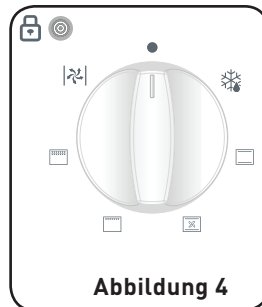
Den Backofen benutzen

Wahlschalter für die Backofenfunktionen:

Zur Auswahl der Backofenfunktionen (Abb. 4) (Erklärung nachfolgende Seite) müssen Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position stellen. Andernfalls funktioniert die gewählte Funktion nicht.

Wahlschalter für den Thermostat:

Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die gewählte Temperatur erscheint auf der Anzeige. Wenn die Temperatur im Backofen den Wert erreicht, den Sie eingestellt haben, schaltet der Thermostat den Stromkreis ab und die Thermostat-Leuchte erlischt. Wenn die Temperatur unter den angegebenen Wert sinkt, schaltet der Stromkreis wieder ein, und die Thermostat-Leuchte leuchtet wieder auf.



Positionen des Wahlschalters für die Backofenfunktionen

Die nachfolgend beschriebenen verfügbaren Funktionen variieren je nach Modell.



Auftaufunktion

Die Ofenanzeigen leuchten, der Ventilator ist in Betrieb.

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



Statische Garfunktion

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

Die statische Garfunktion heizt und gewährleistet das gleichmäßige Garen der Lebensmittel auf hoher und niedriger Stufe. Diese Funktion ist ideal für das Backen von Teig und Kuchen, Nudelaufläufen, Lasagne und Pizzen. Bei dieser Funktion wird ein zehnminütiges Vorheizen und das Garen jeweils eines Gerichtes empfohlen.



Umluftfunktion

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

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



Grillfunktion

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

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

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

**Schnellgrill-Funktion**

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

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

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

Backofentimer

Einstellung und Gebrauch des Backofentimers

Symbol für „Verbleibende Minuten“



Symbol für „Manuellen Betrieb“

Symbol für „Automatischer Betrieb“

Nach dem ersten Anschluss des Geräts an das Stromnetz blinken Ziffern auf dem Display des Timers. Bevor Sie eine Garfunktion auswählen oder eine Temperatur einstellen können, müssen Sie das Gerät im Modus „Manueller Betrieb“ einstellen. Um den Modus „Manueller Betrieb“ auszuwählen, drücken Sie die Tasten „minus“ oder „plus“ am Bedienfeld, während der Funktionswahlschalter auf der Position „0“ steht.

Einstellung der Uhrzeit

Nach Einstellung des Backofens für den manuellen Betrieb müssen Sie auch die Uhrzeit einstellen. Verwenden Sie die Tasten „minus“ und „plus“, um die auf dem Display angezeigte Uhrzeit einzustellen.

Nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit lassen Sie die Tasten „minus“ und „plus“ wieder los. Nach 5 Sekunden ist die eingestellte Uhrzeit registriert, und Sie können Ihren Backofen verwenden.

Einstellung der Funktion „Verbleibende Minuten“

Sie können die Funktion „Verbleibende Minuten“ jederzeit einstellen, unabhängig davon, ob eine Backofenfunktion gewählt wurde oder nicht. Mit Hilfe der Funktion „Verbleibende Minuten“ können Sie eine

Zeitspanne einstellen; ein Alarmton ertönt nach Ablauf dieser Zeitspanne.

Drücken ein Mal auf die Taste „Modus“; der Wert 00:00 und das Symbol für „Verbleibende Minuten“ werden auf dem Display angezeigt. Geben Sie die Dauer der Funktion „Verbleibende Minuten“ mit Hilfe der Tasten „minus“ und „plus“ ein.

Wenn die gewünschte Zeitspanne auf dem Display angezeigt wird, lassen Sie die Tasten „minus“ und „plus“ wieder los. Das Symbol für die verbleibenden Minuten wird auf dem Display angezeigt. Nach Einstellung einer Zeitspanne kann diese verkürzt oder verlängert werden. Hierzu müssen Sie lediglich die Taste „Modus“ und anschließend die Tasten „minus“ oder „plus“ drücken.

Ein Alarmton ertönt zum vorab festgelegten Zeitpunkt. Sie können den Alarm mit den Tasten „minus“ oder „plus“ stoppen.

Einstellung der Funktion „Dauer“

Mit dieser Funktion können Sie – vergleichbar mit der Funktion „Verbleibende Minuten“ – eine Zeitspanne einstellen. Der Backofen heizt jedoch nicht weiter, sobald die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist.

Verwenden Sie den Thermostatschalter, um die Temperatur einzustellen, und den Funktionswahlschalter des Backofens, um den erforderlichen Garmodus auszuwählen. Das Symbol für manuellen Betrieb wird auf dem Display angezeigt. Dann kann die erforderliche Gardauer eingestellt werden. Drücken Sie zweimal die Taste „Modus“ (bis „Dau“ auf dem Display angezeigt wird), damit auf dem Display ein Wert 00:00 angezeigt wird. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten „minus“ und „plus“ die Zeitspanne ein, für die die Funktion den Countdown starten soll.

Wenn die gewünschte Zeitspanne am Display angezeigt wird, lassen Sie die Tasten „minus“ und „plus“ wieder los. Der Countdown startet sofort, und der Buchstabe A wird auf dem Display angezeigt. Nach Einstellung einer Zeitspanne kann diese verkürzt oder verlängert werden. Hierzu müssen Sie lediglich einmal auf „Modus“ drücken und anschließend die Tasten „minus“ oder „plus“ verwenden.

Ein Alarnton ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne, und der Backofen schaltet sich aus. Der Buchstabe A blinkt, und das Garsymbol verschwindet. Zum Stoppen des Signaltons und zum Zurückkehren in den manuellen Betriebsmodus nach Nutzung der Funktion „Dauer“ müssen Sie auf eine der Tasten „Modus“, „plus“ oder „minus“ drücken. Der Buchstabe A verschwindet in diesem Moment sofort vom Display, und das Symbol für manuellen Betrieb wird an seiner Stelle angezeigt.

Wenn Sie den Thermostatschalter und den Funktionswahlschalter nicht auf 0 drehen, läuft das Gerät weiter, sobald Sie auf eine der Tasten „Modus“, „plus“ oder „minus“ drücken.

Einstellung der Funktion „Garzeitende“

Diese Funktion ist mit der Funktion „Dauer“ vergleichbar, denn mit dieser Funktion wird nicht nur eine Zeitspanne gewählt, nach deren Ablauf sich der Backofen ausschaltet, sondern man kann mit ihr eine Uhrzeit festlegen, zu der sich der Backofen ausschalten soll.

Verwenden Sie den Thermostatschalter, um die Temperatur einzustellen, und den Funktionswahlschalter, um den erforderlichen Garmodus auszuwählen. Das Symbol für manuellen Betrieb wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie dreimal die Taste „Modus“ (bis „Ende der Garzeit“ auf dem Display angezeigt wird), damit auf dem

Display ein Wert von 00:00 angezeigt wird. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der sich der Backofen ausschalten soll, und zwar mit den Tasten „minus“ und „plus“. Der Timer berechnet die Garzeit anhand der von Ihnen gewählten Zeit, und diese wird auf dem Display angezeigt. Sobald die Uhrzeit, zu der Sie den Garvorgang im Laufe des Tages beenden möchten, gespeichert ist, lassen Sie die Tasten „minus“ und „plus“ wieder los. Nach Einstellung einer Zeitspanne kann diese verkürzt oder verlängert werden. Hierzu müssen Sie lediglich zweimal auf „Modus“ und anschließend die Tasten „minus“ oder „plus“ drücken.

Nach Ablauf der Zeit schaltet der Backofen aus, und ein Alarmsignal ertönt. Der Buchstabe A blinkt, und das Heizsymbol verschwindet. Zum Stoppen des Signaltons und zum Zurückkehren in den manuellen Betrieb nach Nutzung der Funktion „Garzeitende“ müssen Sie auf eine der Tasten „Modus“, „plus“ oder „minus“ drücken. Der Buchstabe A verschwindet in diesem Moment sofort vom Display, und das Symbol für manuellen Betrieb wird an seiner Stelle angezeigt.

Wenn Sie den Thermostatschalter und den Funktionswahlschalter nicht auf 0 drehen, läuft das Gerät weiter, sobald Sie auf eine der Tasten „Modus“, „plus“ oder „minus“ drücken.

Einstellung des Signaltons

Zur Einstellung der Lautstärke des ertönenden Signaltons drücken Sie dreimal die Taste „Modus“, wenn der Funktionswahlschalter auf 0 steht; L3 wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie die Tasten „plus“ oder „minus“, um die Lautstärke nach Belieben einzustellen. Lassen Sie die Taste „minus“ wieder los, damit die Lautstärke des Signaltons eingestellt wird.

Pyrolyse-Reinigungsvorgang

- Bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung einschalten, entfernen Sie alle Speisen, die im Backofen verblieben sind, und achten Sie darauf, dass der Backofen vollständig geleert ist.
- Lassen Sie nichts im Backofeninneren (Gefäße, Roste, Backbleche, Auffangschalen, seitliche Einschubroste usw.) stehen, denn all diese Elemente können am Backofen unwiderrufliche Schäden hervorrufen.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Tür des Backofens geschlossen haben, bevor Sie den Pyrolyse-Reinigungsvorgang einschalten.
- Wenn die Pyrolyse-Reinigung eingeschaltet ist, nutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn es sich über dem Backofen befindet. Andernfalls können beide Geräte überhitzt und beschädigt werden.
- Während dem Pyrolyse-Reinigungsvorgang wird die Backofentür heiß. Halten Sie Kinder vom Backofen fern, bis er abgekühlt ist. Nach der Pyrolyse-Reinigung zeigt das Display wieder die Uhrzeit an.

Pyrolyse-Reinigung

Das Ofeninnere ist mit einer speziellen Emaille ausgekleidet, die hohen Temperaturen standhält. Während der Pyrolysereinigung kann die Temperatur des Backofens bis auf 475 °C ansteigen. Die Backofentür verriegelt sich zu Ihrer Sicherheit automatisch während der Pyrolysereinigung, und die Kontrollleuchte „Verriegelung“ leuchtet.

Während der Reinigung ist die Backofentür verriegelt (versuchen Sie nicht, die Öffnung zu erzwingen). Wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist, entriegelt sich das System automatisch, und die Tür kann wieder geöffnet werden.

Der Tagentiallüfter läuft während der Pyrolysereinigung bis zum Erkalten des Backofens.

Nach jedem Pyrolyse-Reinigungsvorgang wird empfohlen, alle verbrannten Speisereste im Backofeninneren mit einem feuchten, in warmes Wasser getauchten Schwamm zu reinigen.

Die Dauer des Pyrolysezyklus beträgt 1,5 Stunden (Zeit wird durch den Timer angezeigt). Man kann diesen Zyklus einprogrammieren (siehe Programmierung nachfolgend).

Backofen-Zubehör

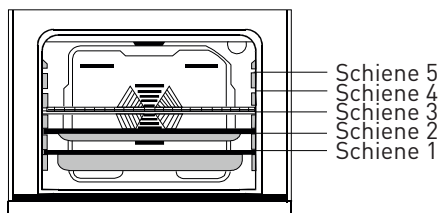
Ihr Herd wird (je nach Modell) mit Backblechen, einer Auffangschale, einem Rost und einem Spieß zum Braten von Geflügel geliefert. Außerdem können Sie Glasgeschirr, Kuchenformen oder für den Backofen geeignete Bleche verwenden, die Sie im Handel finden. Achten Sie auf die Einhaltung der Anweisungen des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

Die folgenden Anweisungen müssen ebenfalls für sämtliches Emaille-Geschirr eingehalten werden.

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

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

Sie den Rost verwenden: Schieben Sie eine Auffangschale in eine der beiden unteren Schienen, um das Fett aufzufangen. Geben Sie zum leichteren Reinigen etwas Wasser in die Auffangschale. Achtung, legen Sie die Auffangschale nicht auf den Boden des Backofens, denn die Emaille des Ofens könnte sich überhitzen und damit beschädigt werden. Wenn Sie den Grill verwenden, wählen Sie die Schienen 3 und 4 und streichen Sie den Rost mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften.

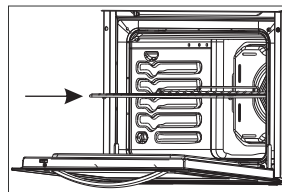


Rost: wird bei der Grill-Funktion verwendet oder um diverse Gefäße außer der Auffangschale darauf zu stellen.

Flache Auffangschale: wird für Backwaren und Süßspeisen wie Pudding usw. verwendet.

Tiefe Auffangschale: wird zum Schmoren verwendet.

WARNUNG - Darauf achten, dass der Rost korrekt auf einer Schiene im Backofen aufliegt und ihn ganz nach hinten schieben.



Reinigung und Wartung Ihres Backofens

Reinigung

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

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

Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsprodukte vom Hersteller empfohlen und zugelassen sind, bevor Sie diese verwenden. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungspasten, **s c h e u e r n d e n** Reinigungspulver, dicke Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit Sie die Oberflächen nicht beschädigen.

Verwenden Sie Pasten oder Flüssigkeiten ohne derartige Partikel. Wenn Rückstände der Flüssigkeiten, die in

Ihren Ofen gelaufen sind, anbrennen, kann dies die Emaille beschädigen.

Reinigen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um den Backofen zu putzen.

Reinigen des Ofeninneren:

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

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

Wartung

Austausch der Glühbirne

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

Kundendienst und Transport

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

- Prüfen Sie, dass der Backofen angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie, dass kein Stromausfall ist.
- Bei Modellen mit Timer überprüfen, ob dieser nicht auf „manuell“ steht.
- Überprüfen Sie die der korrekte Einstellung des Timers bei den Modellen, die damit ausgestattet sind.

Wenn der Backofen nicht heizt:

- Die Hitze wurde nicht mit dem Bedienschalter des Ofens eingestellt.

Wenn die Lampe im Backofen nicht leuchtet:

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

Garen (wenn Ober- und Unterhitze nicht in gleicher Weise garen):

- Überprüfen Sie der Stellungen der Roste, die Garzeit und die Thermostat-Einstellung.

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

Informationen zum Transport

Wenn Sie Ihren Herd transportieren müssen, bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts für den Transport auf. Befolgen Sie die auf der Verpackung vermerkten Transportvorschriften. Öffnen Sie die Ofentür und platzieren Sie einen Karton oder ein Papier innen auf dem Glas des Ofens, damit die Bleche und der Rost im Ofen die Tür beim Transport nicht von innen beschädigen. Kleben Sie auch die Ofentür mit Klebeband an den Seitenflächen fest.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht besitzen:

ergreifen Sie Maßnahmen, um die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Backofens vor Stößen zu schützen.

Rezepte

REZEPTE	UNTER-/ OBERHITZE		
	Thermostat-Einstellung (°C)	Position des Rostes	Backzeit (Min.)
Blätterteig	170-190	1-2	35-45
Kuchen	170-190	1-2	30-40
Biskuit	170-190	1-2	30-40
Gegrillte Frikadellen			
Flüssignahrungsmittel	175-200	2	40-50
Hähnchen	200	1-2	45-60
Kotelett			
Beefsteak			
Kuchen backen mit zwei Blechen			
Teig backen mit zwei Blechen			

REZEPTE	UNTER-/ OBERHITZE/ UMLUFT		
	Thermostat-Einstellung (°C)	Position des Rostes	Backzeit (Min.)
Blätterteig	170-190	1-2	25-35
Kuchen	150-170	1-2-3	25-35
Biskuit	150-170	1-2-3	25-35
Gegrillte Frikadellen			
Flüssignahrungsmittel	175-200	2	40-50
Hähnchen	200	1-2	45-60
Kotelett			
Beefsteak			
Kuchen backen mit zwei Blechen			
Teig backen mit zwei Blechen			

REZEPTE	GRILL		
	Thermostat-Einstellung (°C)	Position des Rostes	Backzeit (Min.)
Blätterteig			
Kuchen			
Biskuit			
Gegrillte Frikadellen	200	4	10-15
Flüssignahrungsmittel			
Hähnchen	200	*	50-60
Kotelett	200	3-4	15-25
Beefsteak	200	4	15-25
Kuchen backen mit zwei Blechen			
Teig backen mit zwei Blechen			

* Den Drehspieß verwenden...

Entsorgung Ihres alten Geräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit

dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

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.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

