



## FR CONDITION DE GARANTIE

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

## NL GARANTIEVOORWAARDEN

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

\*op vertoon van kassabon.

## ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 3 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in PRC

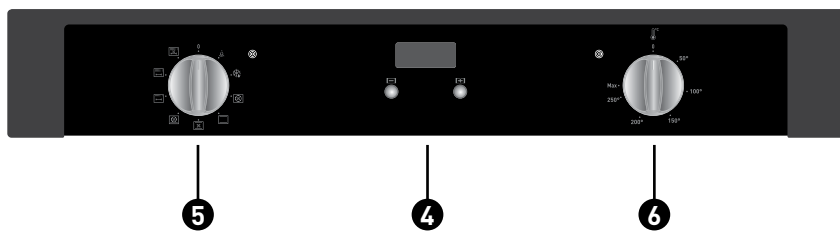
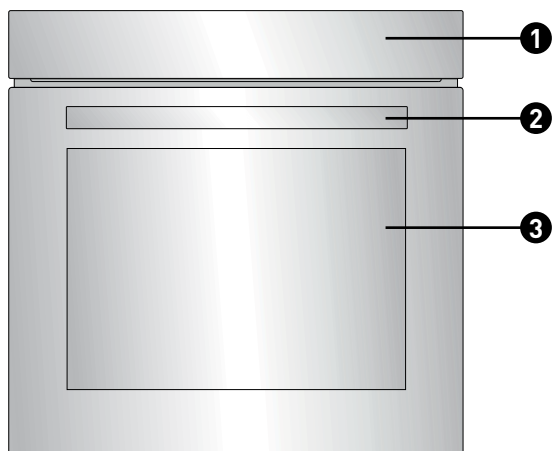
**Four encastrable  
Inbouwoven  
Horno encastrado**

**963250  
MFO 78 C DX 701T**

GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	32
MANUAL DEL USUARIO .....	62















# Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

## VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS

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

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



**ELECTRO DEPOT**

<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	11	Description du produit
	11	Spécifications techniques
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	13	Installation et préparation à l'utilisation
	16	Utilisation de l'appareil
	20	Accessoires
<b>D</b> Informations pratiques	23	Nettoyage et entretien
	29	Dépannage et transport
	30	Emballage et environnement
	31	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

**Consignes de sécurité**

- Lire attentivement l'intégralité de la présente notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil, et la conserver dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

- Ce manuel a été rédigé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de la présente notice d'utilisation.

**AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX**

- 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 manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil, et qu'ils aient compris les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION**

• Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes : par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

• **Risque d'incendie :** ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**ATTENTION**

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 de les surveiller en permanence.

• L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

• Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

• Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs, ni de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

**ATTENTION**

**Pour éviter tout risque de choc électrique, s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe.**

**ATTENTION**

**Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé de maintenir les jeunes enfants à distance.**

- Cet appareil a été fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer, ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protection non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent

provoquer des accidents.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de ce dernier.



#### ATTENTION

**Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson, et est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer un local, ou dans le cadre d'un usage commercial.**

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer

l'appareil.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de heurter le verre avec les accessoires de cuisine.

- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Tenir l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

**AVERTISSEMENTS  
RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire immédiatement appel à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés

pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protéger l'appareil contre les éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

**AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation du four, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Ce phénomène est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux

d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide à température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

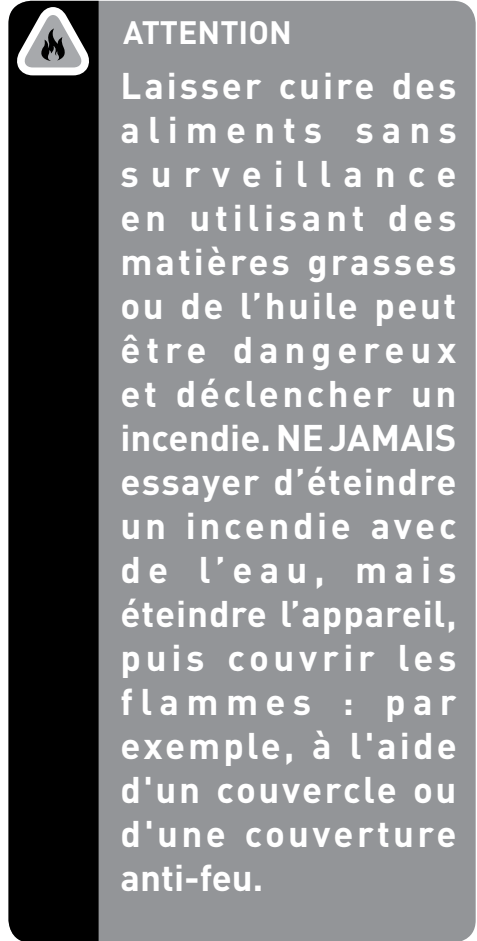
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur qui s'échappe du four est susceptible de provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

**ATTENTION**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

**ATTENTION**

Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes : par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.





**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé sans interruption.

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser, ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de

torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## Description du produit



### REMARQUE

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

- ❶ Bandeau de commande
- ❷ Poignée de la porte du four
- ❸ Porte du four
- ❹ Minuteur
- ❺ Manette de fonction
- ❻ Manette thermostat du four

## Spécifications techniques

### Fiche produit

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	963250
Référence du modèle	MFO 78 C DX 701 T
Indice d'efficacité énergétique par cavité en mode conventionnel	106
Indice d'efficacité énergétique par cavité en mode chaleur tournante	94,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle et par cavité en mode conventionnel	0,93
Consommation d'énergie en kWh par cycle et par cavité en mode chaleur tournante	0,83
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Électricité
Volume en litres par cavité	78

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

Type de four	Encastrable
Poids net de l'appareil en kg	35

### Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (tension en V, nature du courant et fréquence en Hz)	230 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante pulsée
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / Totale	25
Éclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée en W	3100

### 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.

## Installation et préparation à l'utilisation



### ATTENTION

Conformément aux instructions de la présente notice et aux normes d'installation en vigueur, cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

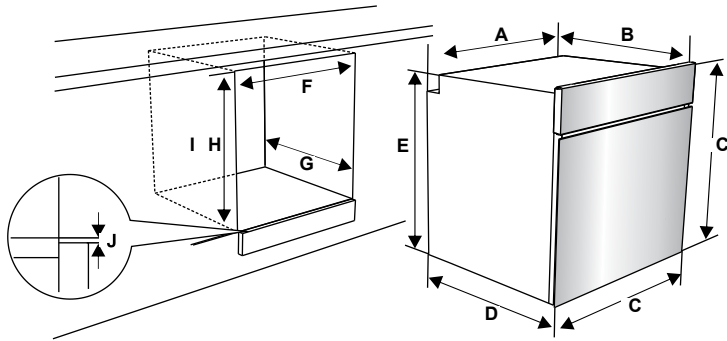
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil semble endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles entourant l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### INSTALLATION DU FOUR

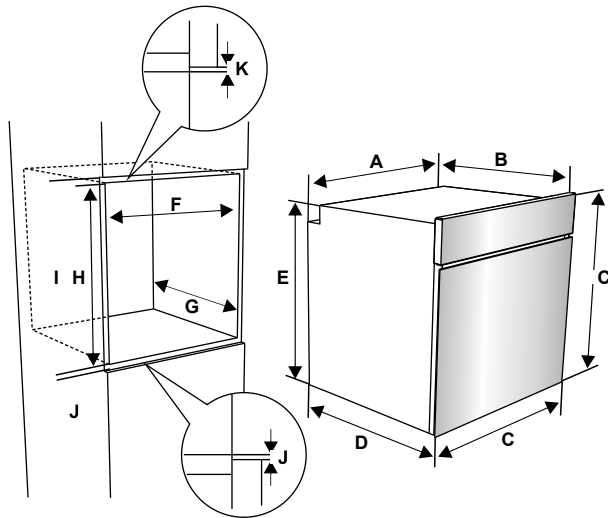
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

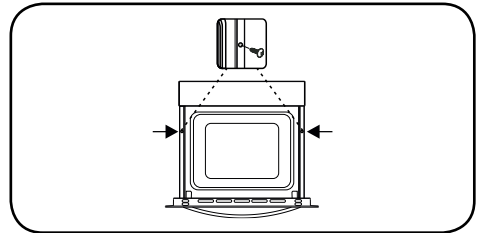
## Installation sous un plan de travail



## Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en le poussant vers le fond. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ



## ATTENTION

Conformément aux instructions de la présente notice et aux normes d'installation en vigueur, le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Avant tout branchement sur le secteur, vérifier que la tension nominale de l'appareil (indiquée sur sa plaque signalétique) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit, lui aussi, être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager l'appareil.

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et nécessite d'être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié, ni écrasé. À défaut, le cordon risque de s'endommager et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

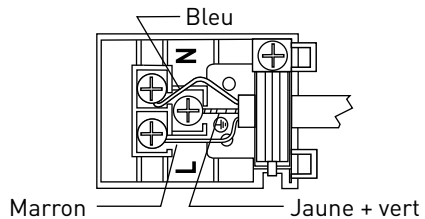
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380- 415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contactez un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour rester branché à l'appareil, même si ce dernier se trouve devant le meuble.

- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



## Utilisation de l'appareil

### COMMANDES DU FOUR

#### Manette de fonction

Tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour accéder aux détails des différentes fonctions, se reporter à la partie « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

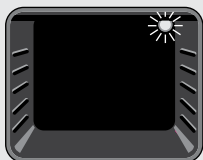
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat se met en fonctionnement pour chauffer le four ou le maintenir à température.

### Fonctions du four

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

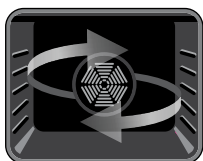
#### Lampe du four

Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



#### Fonction Décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer l'aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau issue de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



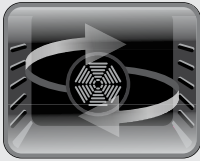
#### Fonction Turbo

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments à tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

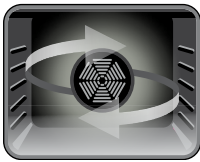


**Fonction Convection naturelle**

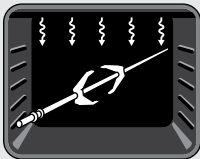
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle émet une chaleur qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois pour ce mode.

**Fonction Ventilation**

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four ainsi qu'au ventilateur brassant l'air, ce qui donne aux aliments un aspect légèrement « grillé ». Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction Pizza**

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

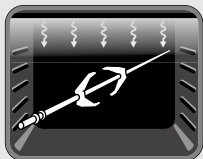
**Fonction Gril et poulet rôti**

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction sert à griller et toaster les aliments ainsi qu'à faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher. Placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèche-frite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes pour utiliser cette fonction.

**ATTENTION**

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



**Fonction Gril express et poulet rôti**

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Cette fonction convient également pour faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four.

Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes pour utiliser cette fonction.

**ATTENTION**

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

**Fonction Double gril ventilé et poulet rôti**

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur ainsi que la broche à rôtir se mettent à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement, cuire une plus grande surface ou faire rôtir un poulet à la broche. Les deux résistances supérieures du gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION**

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

## UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE DE FIN DE CUISSON

## Réglage de l'heure



1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». L'écran se met à clignoter.



2. Lorsque le point clignote, régler l'heure à l'aide des touches « + » et « - ».


## Réglage de l'alarme sonore

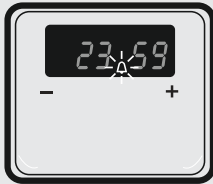



L'alarme sonore peut être réglée entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.



1. Appuyer sur les touches « + » et « - ». Le symbole  se met à clignoter et « **00.00** » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » lorsque le symbole  clignote.



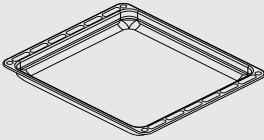
3. Lorsque le symbole  reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole . Le four continue de fonctionner même après l'effacement du symbole. Utiliser le bouton et les commandes du four pour éteindre le four.

**Réglage du son**

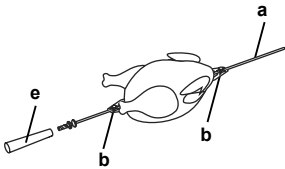
Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit ensuite à chaque pression sur le bouton « - ». Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton.

Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

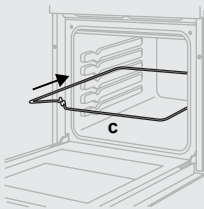
**Accessoires****Lèche-frite**

La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

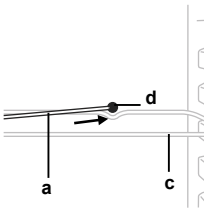
Placer correctement la lèche-frite à n'importe quelle hauteur, en la poussant jusqu'au fond du four.

**Rôtissoire**

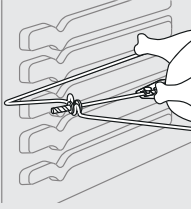
1. Dévisser les vis des attaches (**b**) et les retirer de la broche. Passer la broche à travers le poulet, réinsérer les attaches sur la broche en les enfonçant dans le poulet. Serrer les vis.



2. Placer le berceau tourne-broche (**c**) sur le niveau approprié.



3. Insérer la pointe de la broche (**a**) dans l'orifice prévu à cet effet (**d**).



4. Placer la broche sur le berceau tourne-broche, retirer la poignée, puis fermer la porte du four. La poignée (e) ne doit être fixée que pour retirer le poulet du four après la cuisson.

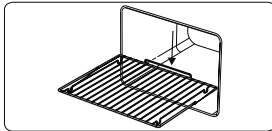
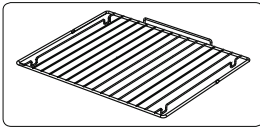


## REMARQUE

Veiller à ce que le four ne soit pas en marche lors de la réalisation de ces opérations.

Placer le déflecteur de chaleur du gril sous le bandeau de commande si le four ne propose pas la fonction Gril porte fermée.

## Grille



La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.

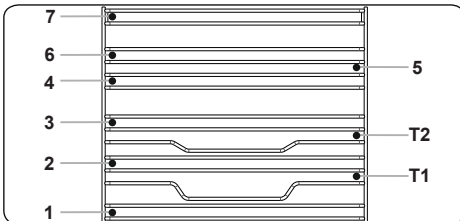


## ATTENTION

Placer correctement la grille dans la cavité du four en la poussant jusqu'au bout.

### La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.

- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.

- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.

- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.

- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.

- Le niveau T2 est recommandé pour

- la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.

- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.

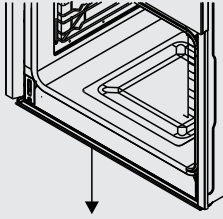
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.

- Le niveau T2 est utilisé pour

- le positionnement de la grille

- du tournebroche avec les rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

**Collecteur d'eau**

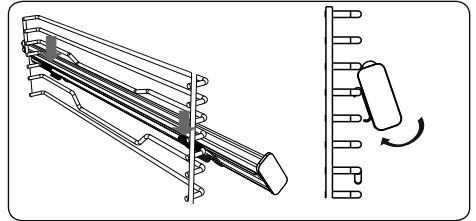
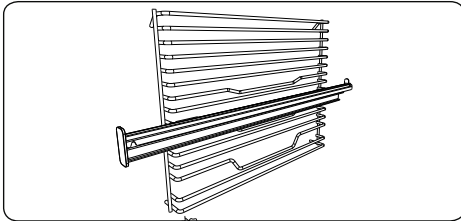
Lors de certaines cuissons, de la condensation peut se former sur la vitre intérieure de la porte du four. Ce phénomène est normal.

En mode « cuisson au gril », laisser la porte du four ouverte pendant 20 secondes.

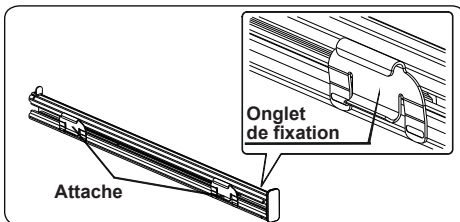
L'eau s'écoule alors dans le collecteur. Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.

**La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension**

Le rail semi-télescopique s'étend à mi-chemin pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

**Rails télescopiques**

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions précédentes dans le sens inverse.

- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».

## Nettoyage et entretien

### NETTOYAGE



#### ATTENTION

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de procéder à son nettoyage.



#### REMARQUE

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules : ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

#### Instructions générales

- Vérifier que les produits de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur l'appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique, ni d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter tout endommagement des différentes pièces.

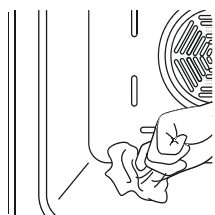


#### REMARQUE

Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

## Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



## Nettoyage par catalyse

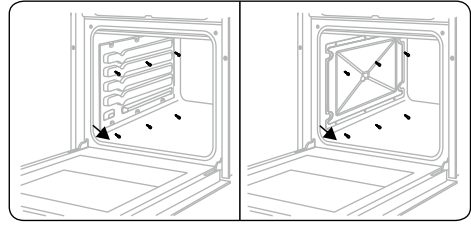
Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire, placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.

La protection se nettoie de façon automatique en absorbant et en brûlant les projections de graisse et d'huile. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Elle peut se décolorer au fil du temps. Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité.

Pour résoudre ce problème, régler le four à température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyeurs sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses.

Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.



### Démontage des parois catalytiques

Pour démonter les parois catalytiques, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.

### Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de l'appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.



## Nettoyage des parties en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de l'appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



### REMARQUE

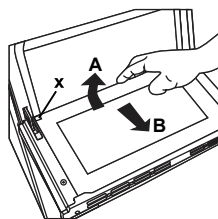
Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

## Démontage de la vitre intérieure

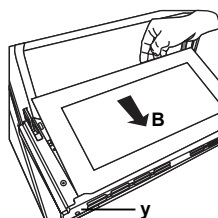
Il est nécessaire de retirer la vitre de la porte du four avant de la nettoyer, comme illustré ci-dessous.

1. Pousser la vitre en direction de **B** et la retirer de son support (**x**). Tirer la vitre en direction de **A**.

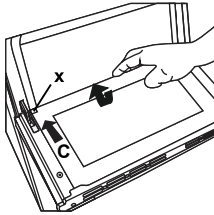


### Pour replacer la vitre intérieure :

1. Pousser la vitre vers et sous le support (**y**), en direction de **B**.



2. Placer la vitre sous le support (x), en direction de C.



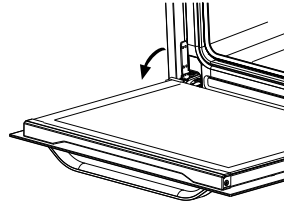
#### REMARQUE

Si la porte du four comporte trois vitres, la troisième vitre peut être retirée de la même manière que la deuxième vitre.

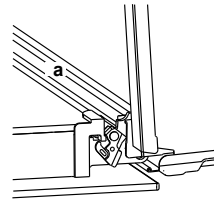
## Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).

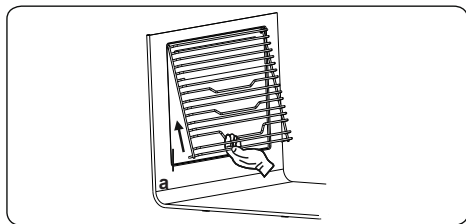


3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



## Retrait de la grille

Pour retirer la grille, la tirer comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (a), la lever.



## ENTRETIEN



### ATTENTION

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.



### ATTENTION

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de procéder à son nettoyage.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Insérer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à l'emploi.



### REMARQUE

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

## Dépannage et transport

### DÉPANNAGE



#### REMARQUE

Si le problème persiste sur l'appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte, sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commande est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Essuyer toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

**TRANSPORT**

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport figurant sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les pièces mobiles du produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

**Emballage et environnement****MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

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

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


## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil 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 de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

**Pour la sécurité des enfants, ranger les vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors du domicile.**



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

# Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



<b>A</b>	<b>Alvorens het toestel te gebruiken</b>	34	Veiligheidsinstructies
<b>B</b>	<b>Overzicht van het toestel</b>	41	Productkenmerken
		41	Technische specificaties
<b>C</b>	<b>Gebruik van het toestel</b>	v43	Installatie en voorbereiding op het gebruik
		46	Gebruik van het product
		50	Accessoires
<b>D</b>	<b>Praktische informatie</b>	53	Reiniging en onderhoud
		59	Probleemoplossing en transport
		60	Verpakking en milieu
		61	Afdanken van uw oude toestel



## Veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding daarom in het bijzonder op de afbeeldingen.

## Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de betrokken risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.

**OPGELET**

Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de weerstanden niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

**OPGELET**

**Brandgevaar:** bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Let erop dat u de weerstanden in de oven niet aanraakt.

- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.

- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

**OPGELET**

Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

**OPGELET**

Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De eigenschappen van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld

op het typeplaatje.



#### OPGELET

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals om een ruimte te verwarmen, of in een commerciële omgeving.

- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Let erop dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.

- Zorg ervoor dat het netsnoertijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van dit apparaat.

#### Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een bevoegde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan

worden veroorzaakt door de verkeerde plaatsing en installatie door een niet-bevoegde technicus.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van beschadiging het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met een bevoegde technicus. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- **B e s c h e r m** u w apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.

- De omliggende materialen van het apparaat (meubelen) moeten bestand zijn tegen een minimumtemperatuur van 100 °C.

- Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

### **Tijdens het gebruik**

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de weerstanden. Daarom raden wij u aan om de oven voor de eerste ingebruikname gedurende 45 minuten op de maximumtemperatuur te laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waarin het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.

- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens en na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat

als het in werking is.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te plaatsen of uit de oven te nemen.



#### OPGELET

Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet **NOOIT** water op vlammen. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met een deksel of branddeken.



#### OPGELET

Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, schakelt u de hoofdschakelaar uit.

- Let er op dat de draaiknoppen van het apparaat steeds op "0" (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De vetvanger helt over wanneer deze uit de oven wordt getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen vaatdoeken of andere doeken aan het apparaat of de handvaten.

## Reiniging en onderhoud

## Nederlands

- Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- V e r w i j d e r d e bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende technici.

## Productkenmerken



### Belangrijk:

De eigenschappen van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Handvat van de ovendeur
- 3 Ovendeur
- 4 Timer
- 5 Bedieningsknop ovenfunctie
- 6 Thermostaatknop oven

## Technische specificaties

### Energiefiche

Conform EU-verordening 65/2014 en de geldende normen.

Model	Valberg
Productcode	963250
Referentie van het model	MFO 78 C DX 701T
Energie-efficiëntie-index - conventionele modus	106,0
Energie-efficiëntie-index - modus heteluchtoven	94,6
Energieklasse	A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventionele modus	0,93
Energieverbruik (elektriciteit) - heteluchtoven modus	0,83
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron	ELEKTRICITEIT
Volume	78



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

Type oven	Inbouw
Nettogewicht van het toestel in kg	35

### Technische kenmerken

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	230 ~ 50
Beschermingsklasse elektriciteit	Klasse I
Functie van de verwarming per bakruimte	Heteluchtoven
Aantal en type verlichting	1 x E14 Wit
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	25
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja
Totaal toegewezen vermogen in W	3100

### Tips voor energiebesparing

#### Oven:

- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de oven deur niet open.

## Installatie en voorbereiding op het gebruik



### OPGELET

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkende professional of een gekwalificeerde technicus, overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

- Een onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden, en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen die in het land van installatie van kracht zijn, moeten worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling volgens de regelgeving, enz.).

### Instructies voor de installateur

#### Algemene instructies

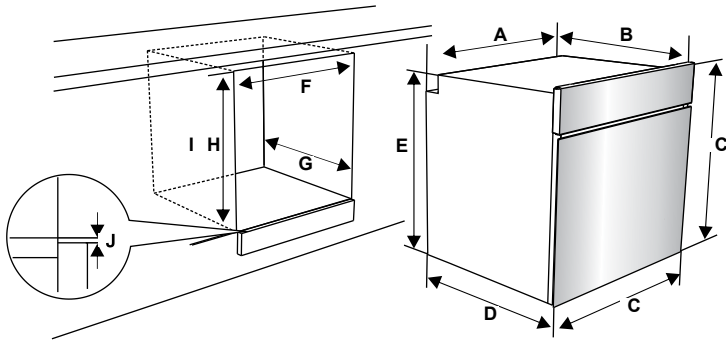
- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerde technicus.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., in de buurt zijn.
- Het werkblad en meubelen rondom het apparaat moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

### Installatie van de oven

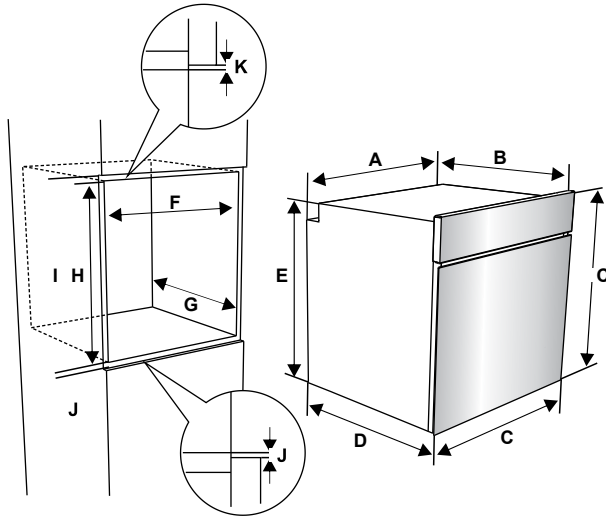
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd op een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de installatie van de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574	min. J/K (mm)	5/10

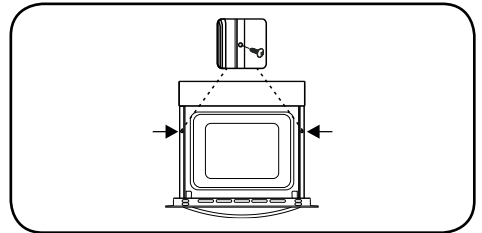
## Installatie onder een werkblad



## Installatie in een wandeenheid



Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemaakt, plaatst u de oven in het meubel door deze vooruit te duwen. Open de oven deur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het meubel raakt.



**Elektrische aansluiting en veiligheid****OPGELET**

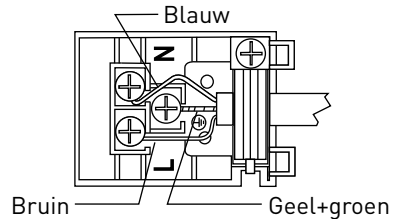
De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende professional of een gekwalificeerde technicus en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op het stroomnet wordt aangesloten, dient het nominale vermogen van het apparaat (weergegeven op het typeplaatje van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het nominale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het typeplaatje van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er correct geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door een gekwalificeerd persoon te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van de hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geplet. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker op het stroomnet wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan

de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een erkende professional of een bevoegde elektricien als uw netspanning verschillend is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lang te zijn om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel op de klemmenstrook en sluit het deksel.
- De aansluiting op de klemmenstrook wordt gedaan op het aansluitblok.



## Gebruik van het product

### Ovenbediening

**Bedieningsknop ovenfunctie** Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie.  
Zie 'Ovenfuncties' voor meer informatie over de verschillende functies.

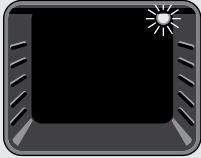
**Thermostaatknop oven** Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

### Ovenfuncties

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.

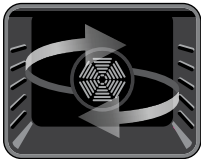
#### Ovenverlichting

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Het blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



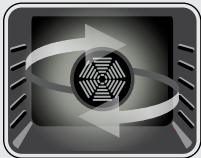
#### Ontdooifunctie

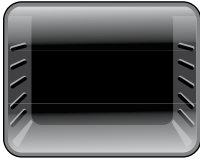
De waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u uw bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die/rooster dat zich op stand 3 bevindt (van onder te tellen). U wordt aangeraden een vetvanger onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water van het smeltende ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



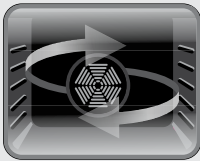
#### Turbofunctie

Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en de ronde weerstand en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



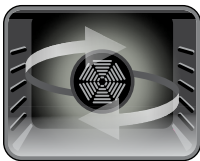
**Functie statisch koken**

Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en de onderste en bovenste weerstanden treden in werking. De functie Koken in convectie geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en best gebruikt u in deze functie één bakplaat tegelijk.

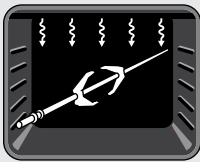
**Ventilatiefunctie**

Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en de onderste en bovenste weerstanden en de ventilator treden in werking. Deze functie is perfect voor het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste weerstanden in de oven en door de ventilator die voor luchtcirculatie zorgt, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft.

Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Pizzafunctie**

Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden. De ronde en onderste weerstand en de ventilator treden in werking. De Pizzafunctie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, op korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte in de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt de onderste weerstand dat het gerecht wordt gebakken.

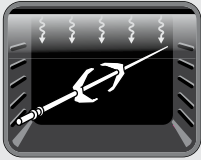
**Grillfunctie en functie voor geroosterde kip**

Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en de grillweerstand en het draaispit treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel en geroosterde kip met het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste stand in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie met behulp van een penseel om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een vetvanger onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk over accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**OPGELET**

De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.

### Snelle grillfunctie en functie voor geroosterde kip



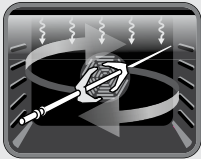
Het thermostaatlampje en de waarschuwingslampjes van de oven gaan branden. Het grill, de bovenste weerstanden en het draaispit treden in werking. De functie wordt aanbevolen voor het sneller grillen van voedingsmiddelen op een groter oppervlak, zoals bij vlees. Het is ook geschikt voor het grillen van kip op het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste stand in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie met behulp van een penseel om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een vetvanger onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk over accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



### OPGELET

De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.

### Dubbele grillfunctie met ventilator + functie voor geroosterde kip



Het thermostaatlampje en de waarschuwingslampjes van de oven gaan branden.

Het grill, de bovenste weerstanden, de ventilator en het draaispit treden in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikke voedingsmiddelen, het bereiden van gerechten die een groter oppervlak bestrijken en het roosteren van kip op het draaispit. Naast de werking van de twee bovenste weerstanden van de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor het gelijkmatig garen van de voedingsmiddelen. Gebruik bij het grillen de bovenste stand in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie met behulp van een penseel om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een vetvanger onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk over accessoires. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



### OPGELET

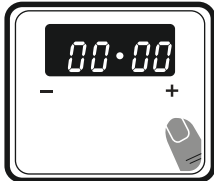
De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.

## Gebruik van digitale kookwekker

## Instelling van de tijd



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '+' en '-'. Het scherm zal gaan knipperen.




2. Pas tijdens het knipperen van de knop de tijd aan met de toetsen '+' en '-'.


## Instelling van het geluidssignaal

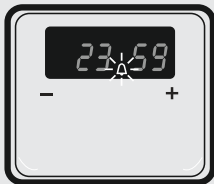



Het tijdstip van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen '0:00' en '23:59' uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen bedoeld voor waarschuwingsdoeleinden. De oven zal bij deze functie niet worden ingeschakeld.



1. Druk op de toetsen '+' en '-'. Het symbool  gaat knipperen en '000' wordt weergegeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de toetsen '+' en '-' terwijl het symbool  knippert.



3. Het symbool  blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en het waarschuwings signaal wordt ingesteld.

Wanneer de tijd klok nul bereikt, weerklinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool  op het scherm. Druk op een willekeurige toets om het waarschuwings signaal te beëindigen en het symbool  zal verdwijnen. Het symbool verdwijnt, maar de oven blijft werken.



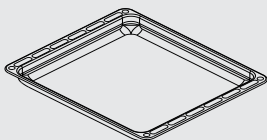
Gebruik de knop en de ovenfuncties om de oven uit te zetten.

### Geluidinstelling

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de klok het uur weergeeft, drukt u gedurende 1-2 seconden op de knop '-' totdat er een geluidssignaal weerklinkt. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop '-' een verschillend signaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na enkele seconden is het gekozen signaal opgeslagen.

## Accessoires

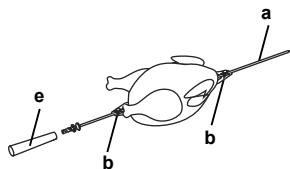
### Vetvanger



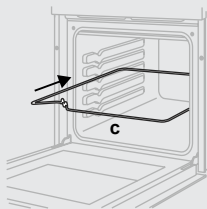
De vetvanger wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de vetvanger correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.

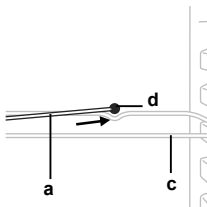
### Draaispit



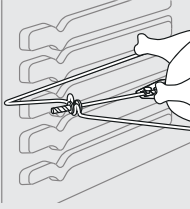
1. Draai de schroeven los van de draaispitklemmen (**b**) en haal ze van het spit. Steek de kip aan het spit, schuif de klemmen er weer op en duw ze tegen de kip aan. Draai de schroeven vast.



2. Zet het draaispitrooster (c) op het juiste stand.



3. Steek de punt van het draaispit (**a**) in de daartoe voorziene opening (**d**).



4. Zet het draaispits op het draaispitsrooster, verwijder het handvat en sluit de ovendeur. Het handvat (e) moet alleen worden bevestigd om de kip na het grillen uit de oven te halen.

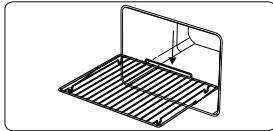
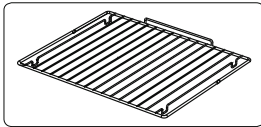


### Belangrijk:

Zorg ervoor dat de oven niet in werking is als u deze stappen uitvoert.

Plaats de warmte-deflector van de grill onder het bedieningspaneel als u in uw oven niet kunt grillen met gesloten deur.

### Rooster



Het rooster wordt gebruikt bij het grillen of het bereiden van voedsel in ovenvast kookgerei.

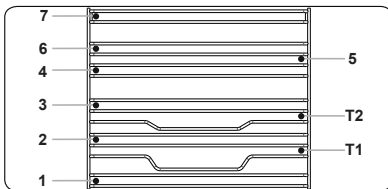


### OPGELET

Plaats het rooster correct in de ovenopening en duw het volledig in.

### Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.

•Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.

•De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.

•Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.

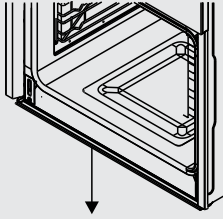
•Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.

•Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.

•Het rooster van het draaispits moet op niveau 3 geplaatst worden.

•Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispits met telescopische rails te plaatsen.

\*\*\*\*De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

**Wateropvangbak**

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit is normaal.

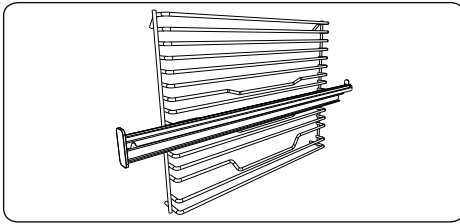
Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de opvangbak.

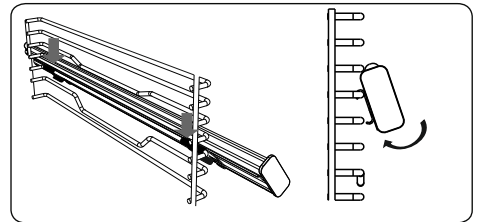
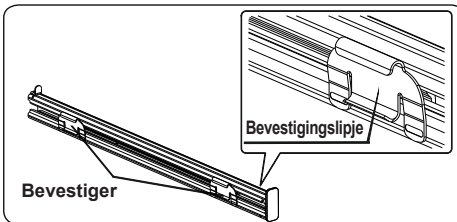
Laat de oven afkoelen en veeg de binnenkant van de overdeur schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.

**Draadrek met half uitschuifbare Easyfix halve telescopische rail**

De halve telescopische rail is half uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

**Telescopische rails**

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Op elke telescopische rail zitten bevestigers waarmee u deze kunt verwijderen om de rail te reinigen en terug te plaatsen.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".

- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

## Reiniging en onderhoud

### Reiniging



#### OPGELET

Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen.



#### Belangrijk:

Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes, want die kunnen het glas en de geëmailleerde en/of geverfde delen van uw apparaat bekrassen.

#### Algemene instructies

- Controleer alvorens het apparaat te reinigen of de schoonmaakmiddelen geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik een reinigende crème of vloeibaar reinigingsmiddel dat geen vaste deeltjes bevat. Gebruik geen bijtende crèmes, schuurpoeders, ruwe staalwolofhardgereedschap, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



#### Belangrijk:

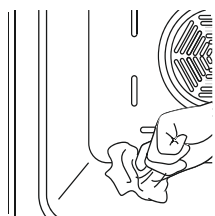
Gebruik geen stoomreinigers om de verschillende onderdelen van het apparaat schoon te maken.

## Reiniging van de binnenkant van de oven

De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven nog wat warm is.

- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in water gedrenkte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan af.

- U kunt afentoe eenvloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



## Katalytische reiniging

Binnenin de ovenruimte zijn katalytische platen geïnstalleerd. Dit zijn de mat afgewerkte, lichtgekleurde panelen aan de zijkanten en/

of het mat afgewerkte paneel aan de achterkant van de oven. Ze verzamelen alle vet- en olieresten tijdens het koken. Katalytische platen worden ontworpen om een levensduur te hebben van ongeveer 300 uur.

De plaat reinigt zichzelf door vet- en oliespaten te absorberen en te verbranden. De as kan vervolgens eenvoudig van de bodem van de oven worden verwijderd. De beschermingslaag moet poreus zijn om doeltreffend te zijn. De plaat kan na verloop van tijd verkleuren.

Als een grote hoeveelheid vet zich opeenstapelt op de plaat, kan dit de efficiëntie ervan drastisch verlagen. Om dit probleem op te lossen, stelt u de oven in op de maximumtemperatuur gedurende 20 à 30 minuten. Veeg nadat de oven is afgekoeld de bodem van de oven af.

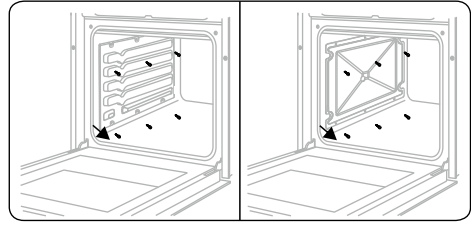
Het wordt afgeraden om de katalytische platen handmatig te reinigen.

Er zal schade optreden als er schuursponzen of andere schuurmiddelen worden gebruikt. Bovendien raden we het gebruik van aerosolreinigers op de platen af.

De zijkanten van de katalytische platen kunnen ondoeltreffend worden omwille van overvloedig vet. Het overvloedige vet kan worden verwijderd met een zachte doek of een in water gedrenkte spons, en de reinigingscyclus kan worden uitgevoerd zoals hierboven omschreven.

### **Demonteren van de katalytische plaat**

- Om de katalytische plaat te demonteren, verwijdert u de schroeven die elke katalytische plaat vasthouden in de oven.



### **Reiniging van de glazen onderdelen**

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de binnenkant en buitenkant van de glazen delen met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het af met een droge doek.

### **Reiniging van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)**

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Spoel ze af

en droog ze daarna af met een droge doek.



**Belangrijk:**

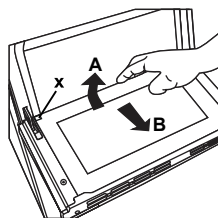
Was de roestvrije stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen- of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrije staal.

## Demonteren van het binnenglas

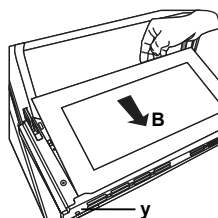
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas zoals hieronder wordt afgebeeld, te verwijderen:

**1.** Duw het glas in de richting van **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in de richting van **A**.

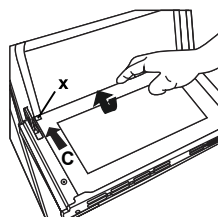


Om het binnenglas terug te plaatsen:

**1.** Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in de richting van **B**.

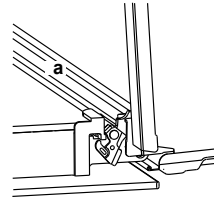


**2.** Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in de richting van **C**.



**Belangrijk:**

Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

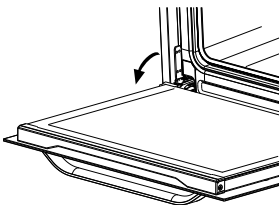


**3.** Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.

## Demonteren van de ovendeur

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur zoals hieronder wordt afgebeeld, te verwijderen:

**1.** Open de ovendeur.

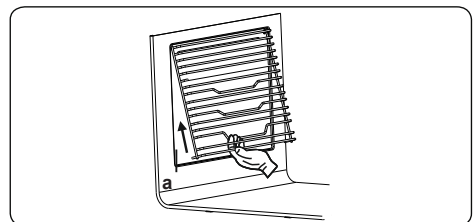


**2.** Op de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



## Verwijdering van het rooster

Om het roosteren te verwijderen, trekt u aan het rooster zoals weergegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) te hebben losgemaakt.





## Onderhoud



### OPGELET

Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door een erkende professional of een gekwalificeerde technicus.

## Vervanging van de ovenlamp



### OPGELET

Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

- Verwijder de lamp na de glazen lamphouder te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestand tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25

Watt, type E14).

- Plaats de lamphouder terug. Uw oven is daarna klaar voor gebruik.



### Belangrijk:

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Lampjes om huiskamers te verlichten, zijn hiervoor niet geschikt.

## Probleemoplossing en transport

### Probleemoplossing



#### Belangrijk:

Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkende professional of een bevoegde technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven kan niet worden ingeschakeld.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Er wordt geen warmte geproduceerd of de oven warmt niet voor.	De oventemperatuur is niet correct ingesteld. De oven deur is open blijven staan.	Controleer of de draaiknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
De ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Het lampje is kapot. De stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De voedingsmiddelen worden ongelijkmatig bereid in de oven.	De platen/roosters zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur te vaak opent, zal de binnentemperatuur in de oven afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen. Model met touchscreen: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	De ovenplaten/roosters trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen/roosters en de ovenschotel niet trillen of de achterwand van de oven raken.

**Transport**

Als u het product moet vervoeren, maak dan gebruik van de originele productverpakking en de originele kartonnen doos. Leef de transportpictogrammen op de verpakking na. Plak alle losse onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: neem een doos die het apparaat beschermt (in het bijzonder de externe oppervlakken van het product) tegen externe risico's.

**Verpakking en milieu****AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN**

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

## Afdanken van uw oude toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

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

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

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

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

# ¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

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

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

<b>A</b>	<b>Antes de utilizar el aparato</b>	64	Instrucciones de seguridad
<b>B</b>	<b>Descripción del aparato</b>	70	Características del producto
		70	Especificaciones técnicas
<b>C</b>	<b>Utilización del aparato</b>	72	Instalación y preparación para su uso
		75	Uso del producto
		79	Accesorios
<b>D</b>	<b>Información práctica</b>	82	Limpieza y mantenimiento
		88	Solución de problemas y transporte
		89	Embalaje y medioambiente
		90	Cómo desechar su antiguo aparato

## Instrucciones de seguridad

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

### Advertencias generales de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con sus capacidades físicas, psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan

los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando sean supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de este aparato sin supervisión.



#### ATENCIÓN

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado y no tocar los elementos calefactores. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato salvo si están supervisados en todo momento.

**ATENCIÓN**

• **Peligro de incendio:** No coloque objetos sobre las superficies donde cocina.

• Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

• No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

• Durante el uso, el aparato se calentará. Debe tener cuidado y no tocar los elementos calefactores que hay dentro del horno.

• Durante el uso, los tiradores se pueden calentar rápidamente.

• No use productos de limpieza abrasivos y agresivos ni estropajos

para limpiar el cristal de la puerta del horno ni el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, romper el cristal de la puerta o dañar las superficies.

• No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

**ATENCIÓN**

Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla.

**ATENCIÓN**

Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando lo esté usando.



- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben ser realizados por técnicos autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la

etiqueta.



### ATENCIÓN

**Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.**

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de no dañar ni dejar atrapado el cable de alimentación durante la

instalación.

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

- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

## **Advertencias para la instalación**

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado.

El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosas realizadas por una persona no autorizada.

- Al desembalar el aparato,

asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de las intemperies. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o la humedad excesiva.

- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

## Durante el uso

- Al usar el horno por primera vez, podría notar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales aislante de los elementos calefactores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo ponga en funcionamiento en vacío a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El vapor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.

- Use siempre guantes de horno para extraer la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.



### ATENCIÓN

No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden salir ardiendo debido a las condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.

- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas pueden inclinarse. Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato ni en sus tiradores.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un técnico autorizado cuando sea necesario.

## **Durante la limpieza y el mantenimiento**

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

## Características del producto



### OBSERVACIONES

Las especificaciones del producto pueden variar según su modelo. El aspecto podría ser distinto al que se muestra a continuación.

- 1 Panel de mando
- 2 Tirador de puerta de horno
- 3 Puerta de horno
- 4 Temporizador
- 5 Mando de control de funciones del horno
- 6 Mando de termostato del horno

## Especificaciones técnicas

### Ficha del producto

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

Marca	Valberg
Código del producto	963250
Referencia del modelo	MFO 78 C DX 701 T
Índice de eficacia energética por cavidad en el modo convencional	106
Índice de eficacia energética por cavidad en el modo de calor por convección	94,6
Clase de eficiencia energética por cavidad	A
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo convencional por cavidad	0,93
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo de calor por convección por cavidad	0,83
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Electricidad
Volumen en litros	78

Información adicional según el Reglamento UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Tipo de horno	Encastrable
Peso neto del aparato en Kg	35

### Especificaciones técnicas

Corriente asignada (tensión en V, naturaleza de la corriente y frecuencia en Hz)	230 ~ 50
Clase de protección eléctrica	Clase I
Función de calefacción por cavidad	Calor por convección pulsado
Número y tipo de iluminación	1 x E14 Incandescente
Potencia de la iluminación en W por luz / total	25
Iluminación sustituible por el usuario	Sí
Potencia total asignada en W	3100

### Trucos para ahorrar energía

#### Horno:

- A ser posible, cocine los alimentos juntos.
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

## Instalación y preparación para su uso



### ATENCIÓN

Este aparato debe instalarlo un profesional autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de instalar el aparato asegúrese de que las condiciones de la red local (voltaje de electricidad y frecuencia) y las características del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

### Instrucciones para el instalador

#### Instrucciones generales

• Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado.

Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice.

Póngase en contacto inmediatamente con un profesional autorizado o un técnico cualificado.

• Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., ya que podrían arder.

• La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.

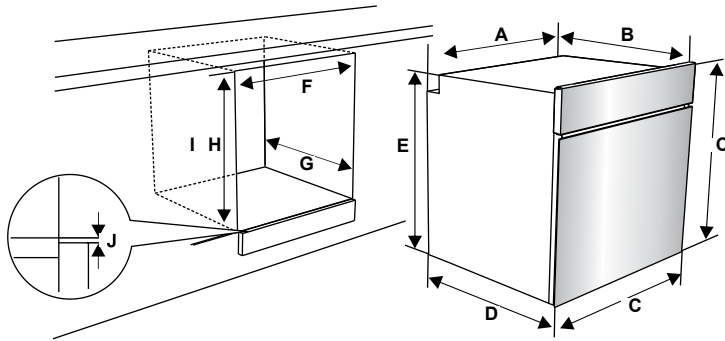
• El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

### Instalación del horno

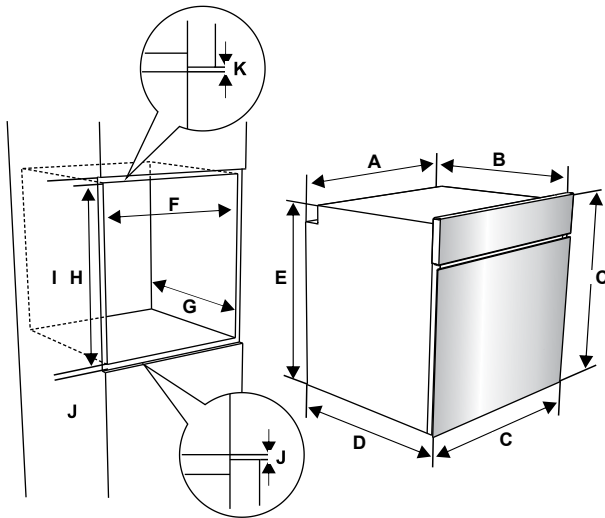
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan a continuación.

A (mm)	557	mín./máx. F (mm)	560/580
B (mm)	550	mín. G (mm)	555
C (mm)	595	mín. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	mín. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

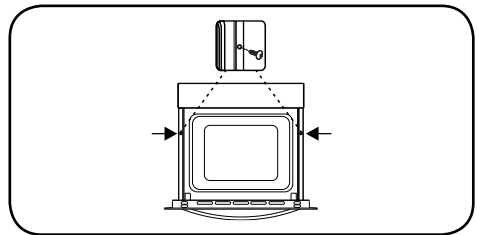
### Instalación bajo una encimera



### Instalación mural en un armario



Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, encastre el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.





## Conexión eléctrica y seguridad



### ATENCIÓN

La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla un profesional autorizado o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

**ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponde con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben poder soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).

- Asegúrese de utilizar cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla un técnico cualificado.

- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.

- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, podría dañar el cable y provocar un cortocircuito.

- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.

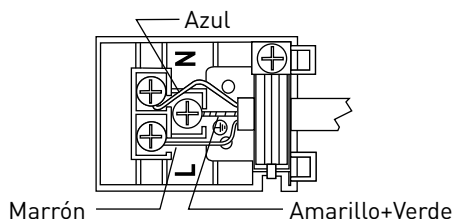
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 380-415 V 3 N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico autorizado o un electricista cualificado.

- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.

- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

- Fije el cable de alimentación al bloque de terminales y, a continuación, cierre la tapa.

- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



## Uso del producto

### Controles del horno

#### Mando de control de funciones del horno

Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

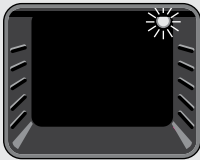
#### Mando del termostato del horno

Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

### Funciones del horno

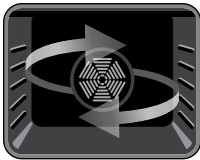
\* Dependiendo del modelo de horno, las funciones podrían ser distintas.

#### Luz del horno



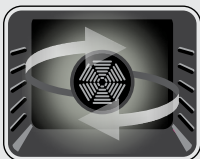
Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.

#### Función de descongelación



Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se genera al descongelarlos. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.

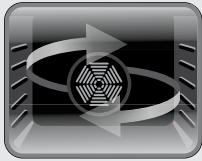
#### Función Turbo



El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, la resistencia circular comienza a calentar y el ventilador comienza a funcionar. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea en el horno, garantizando que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Función de convección natural**

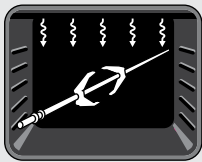
El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden y las resistencias superior e inferior comienzan a calentar. La función de convección natural emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.

**Función de ventilación**

El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, las resistencias superior e inferior comienzan a calentar y el ventilador comienza a funcionar. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos calefactores inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Función de pizza**

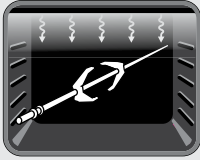
El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, las resistencias circular e inferior comienzan a calentar y el ventilador comienza a funcionar. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento calefactor inferior se encarga de hornear los alimentos.

**Función de grill y asado de pollo**

El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, la resistencia del grill comienza a calentar y el espetón para asar comienza a funcionar. Esta función se usa para cocinar al grill y para tostar alimentos, así como para asar pollo en el espetón. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos. Coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios. Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos al usar esta función.

**ATENCIÓN**

Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

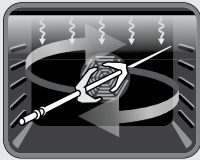
**Función de grill y asado de pollo rápido**

El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, la resistencia del grill comienza a calentar y el espetón para asar comienza a funcionar. Esta función se usa para cocinar al grill rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. También sirve para para asar pollo con el espetón. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios.

Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos al usar esta función.

**ATENCIÓN**

Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

**Doble grill: función de ventilador y asado de pollo**

El indicador del termostato y las luces de advertencia del horno se encienden, el grill y las resistencias superiores comienzan a calentar y el ventilador y el espetón para asar comienzan a funcionar. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill en poco tiempo, para cocinar alimentos con una gran superficie y para asar pollo con el espetón de asado. Las resistencias superiores del grill trabajarán junto con el ventilador para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno.

Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios.

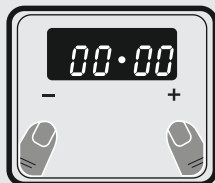
Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**ATENCIÓN**

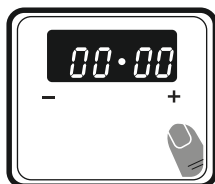
Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

## Uso del temporizador digital para el final de la cocción

### Ajuste del tiempo



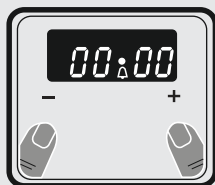
1. Pulse a la vez los botones “+” y “-”. La pantalla comenzará a parpadear.




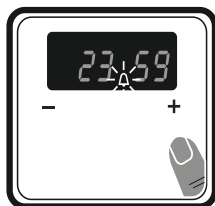
2. Ajuste la hora mientras esté parpadeando el punto con los botones “+” y “-”.


### Ajuste del tiempo de señal sonora

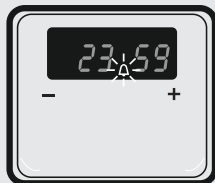
El tiempo de señal sonora se puede establecer en cualquier valor comprendido entre **0:00** y **23:59** horas. El tiempo de advertencia sonora solo sirve para recibir una advertencia. El horno no se activará con esta función.





1. Pulse los botones “+” y “-”. Comenzará a parpadear el símbolo  y se mostrará “000”.




2. Seleccione el período de tiempo que desee con los botones “+” y “-” mientras esté parpadeando .



3. El símbolo  permanecerá encendido, se guardará la hora y se definirá la señal .

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y el símbolo  parpadeará en el indicador. Pulse cualquier tecla para detener la señal sonora y desaparecerá el

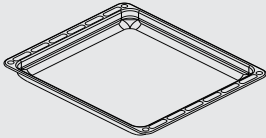
símbolo . El símbolo desaparecerá, pero el horno seguirá en marcha. Use el interruptor y los controles del horno para apagar el horno.

### Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen de la señal sonora mientras se muestra la hora actual, mantenga pulsado el botón "-" durante 1-2 segundos hasta que suene una señal sonora. Después de hacerlo, cada vez que se pulse el botón "-", sonará una señal diferente. Hay tres tipos distintos de sonidos de señal. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. Poco después se guardará el sonido seleccionado.

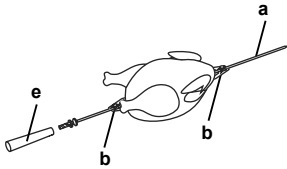
## Accesorios

### La bandeja profunda



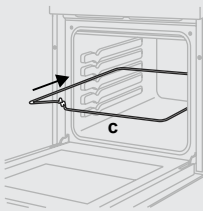
La bandeja profunda es ideal para estofados. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.

### El espetón

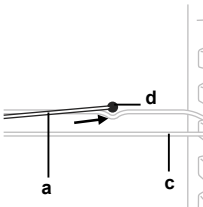


1. Afloje los tornillos de las horquillas (b) y retírelos de la varilla.

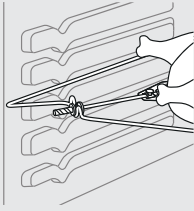
Atraviese el pollo con la varilla, vuelva a insertar las horquillas y colóquelas dentro del pollo. Apriete los tornillos.



2. Coloque la rejilla del espetón (c) en el estante adecuado.



3. Inserte la punta de la brocheta (a) dentro del orificio de inserción de la brocheta (d).



4. Coloque el espetón en la rejilla, quite el mango y cierre la puerta del horno. El mango (e) solo debe colocarse para retirar el pollo una vez que esté asado.

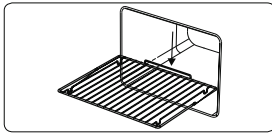
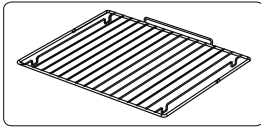


## OBSERVACIONES

Asegúrese de que el horno no esté en funcionamiento al realizar este procedimiento.

Coloque el deflector de calor del grill bajo el panel de mando si el horno no permite asar con la puerta cerrada.

### Rejilla



La rejilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.

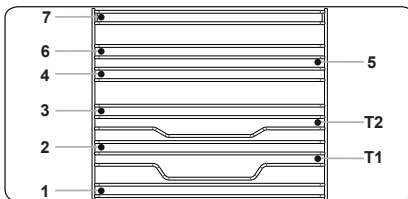


## ATENCIÓN

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.

### La rejilla EasyFix

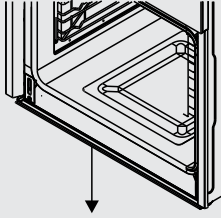
Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



\*\*\*\*Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

## Colector de agua



A veces, cuando cocina se genera condensación en el cristal interior de la puerta del horno.

Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

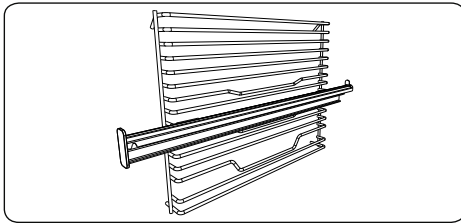
El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco.

Este procedimiento debe realizarse con regularidad.

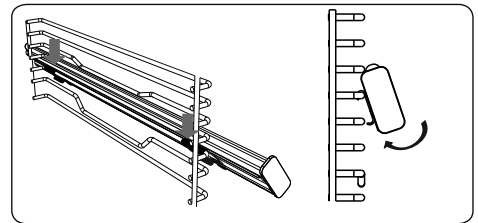
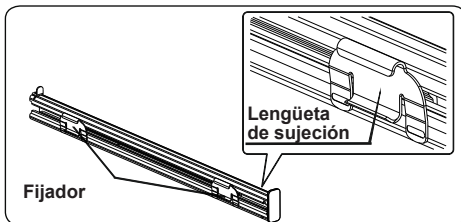
## Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.



### Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



## Limpieza y mantenimiento

### Limpieza



#### ATENCIÓN

Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

#### Instrucciones generales

- Compruebe si los productos de limpieza están adaptados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.



#### OBSERVACIONES

No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe alguna de las partes.

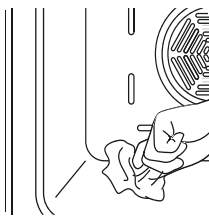


#### OBSERVACIONES

No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

## Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un paño suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



## Limpieza catalítica

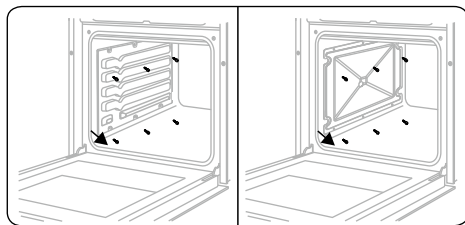
El interior del horno dispone de revestimientos catalíticos. Se trata de unos paneles de colores claros con acabado mate a los lados y/o el panel con acabado mate en la parte trasera del horno. Estos paneles se encargan de recoger los restos de grasa y aceite que se generan al cocinar. Los revestimientos catalíticos están diseñados para tener una vida útil de unas 300 horas.

El revestimiento se limpia automáticamente absorbiendo las grasas y los aceites y quemándolos hasta convertirlos en cenizas que se pueden retirar de la parte inferior del horno con un paño húmedo. Para que el revestimiento sea efectivo, debe ser poroso. El revestimiento se puede decolorar con el paso del tiempo.

Si se derrama una cantidad

**Español** grande de grasa sobre el revestimiento, podría reducir su eficacia. Para solucionar este problema, deje trabajar al horno a la máxima temperatura entre 10 y 20 minutos. Una vez que se haya enfriado el horno, limpie la parte inferior de este.

No se recomienda limpiar a mano los revestimientos catalíticos. Si se usan estropajos de aluminio impregnados de jabón o cualquier otro producto abrasivo, se producirán daños. Tampoco recomendamos usar aerosoles de limpieza en los revestimientos. El exceso de grasa podría impedir que los revestimientos catalíticos hagan su trabajo de manera eficaz. El exceso de grasa se puede quitar con un paño suave o una esponja empapada en agua caliente y el ciclo de limpieza se puede llevar a cabo tal como se describió anteriormente.



### **Extracción del revestimiento catalítico**

Para extraer el revestimiento catalítico, quite los tornillos que fijan al horno cada uno de los paneles catalíticos.

### **Limpieza de las partes de cristal**

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un paño seco.

## Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie periódicamente las partes de acero inoxidable del aparato.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un paño suave empapado únicamente en agua. A continuación, séquelas bien con un paño seco.



### OBSERVACIONES

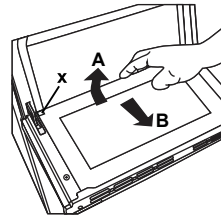
No limpie las partes de acero inoxidable si están aún calientes tras haber cocinado.

No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

## Extracción del cristal interior

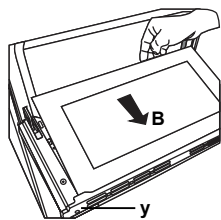
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra a continuación.

1. Empuje el cristal en la dirección de la flecha **B** y retírelo del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de la flecha **A**.

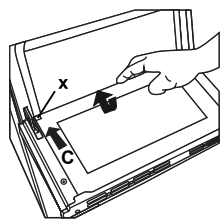


### Para cambiar el cristal interior:

1. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de la flecha **B**.



2. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (x), en la dirección de la flecha C.



#### OBSERVACIONES

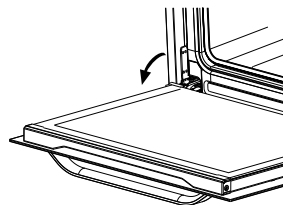
Si la puerta de cristal tiene un cristal triple, el tercer cristal se puede retirar de la misma manera que el segundo.

### Extracción de la puerta del horno

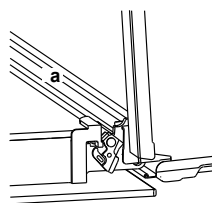
Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno,

debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra a continuación.

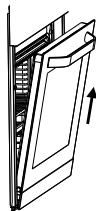
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de montaje (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

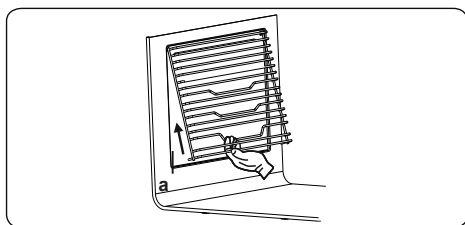


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



## Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los enganches (a), levántela.



## Cambio de la bombilla del horno



### ATENCIÓN

Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Vuelva a colocar la lente del cristal. Ya puede utilizar su horno.

## Mantenimiento



### ATENCIÓN

El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo un profesional autorizado o un técnico cualificado.



### ATENCIÓN

La bombilla está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

## Solución de problemas y transporte

### Solución de problemas



#### OBSERVACIONES

Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un profesional autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén funcionando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El ajuste de la temperatura del horno es incorrecto. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se ha colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La bombilla se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o está desconectado.	Cambie la bombilla siguiendo las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se respetan las temperaturas y las posiciones de los estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior podrá disminuir, lo afectando al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Limpie la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.

<p>El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.</p>	<p>Los estantes del horno vibran.</p>	<p>Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.</p>
--	---------------------------------------	--

### Transporte

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare una caja de cartón para proteger el aparato, especialmente las superficies externas del producto.

## Embalaje y medioambiente

### CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

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


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



## Cómo desechar su antiguo aparato


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



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

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

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

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

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



## FR CONDITION DE GARANTIE

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

## NL GARANTIEVOORWAARDEN

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

\*op vertoon van kassabon.

## ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

