

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



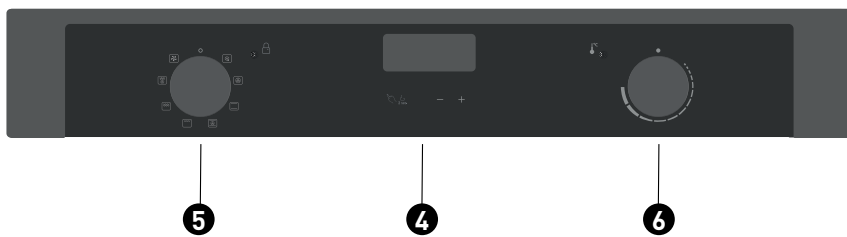
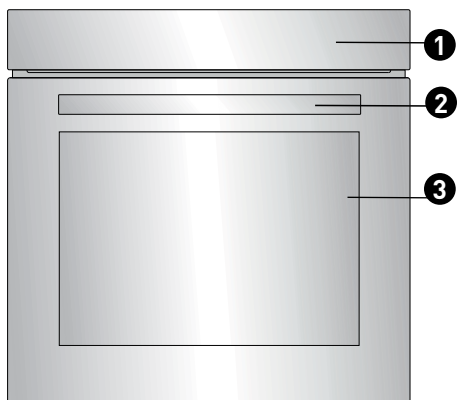
Made in Turkey

**Four encastrable
Inbouwoven
Horno integrado**

**963311
MFO 78 P D X701T**

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	34
MANUAL DEL USUARIO	66

**VALBERG**



Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B Aperçu de l'appareil	12	Description de l'appareil
	13	Fiche produit
	13	Caracteristiques techniques
C Utilisation de l'appareil	14	Installation et préparation à l'utilisation
	17	Utilisation de l'appareil
D Informations pratiques	25	Nettoyage et entretien
	30	Dépannage et transport
	32	Emballage et environnement
	32	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>

Merci d'avoir choisi ce produit.

- Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de cet appareil.

Consignes de sécurité

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

- Ce manuel a été préparé 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 cette notice d'utilisation.

Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués

par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT**

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

- 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 vapeur.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie:

ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT**

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

- Lors des opérations de pyrolyse, il convient d'éliminer les éclaboussures excessives, et de démonter les supports des grilles ainsi que l'ensemble des autres accessoires avant de lancer le processus de nettoyage.

- Votre appareil a été fabriqué conformément à l'ensemble des 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 électriques) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur sa plaque signalétique.

**AVERTISSEMENT**

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 le chauffage d'un local, ou à des fins commerciales.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en oeuvre pour garantir votre sécurité. Étant donné que 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.

- Il est recommandé de tenir cet 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'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'un quelconque

dommage généré suite à une installation incorrecte, réalisée 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 appel immédiatement 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 des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.

- Les matériaux entourant l'appareil 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 fasse sentir. Ceci 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 vide et 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 s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT**

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 arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT**

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

- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

**AVERTISSEMENT**

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. Veiller à ne pas renverser de liquide, ni d'aliments 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 votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration de conformité CE

CE • Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.
- Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Ainsi, il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Description de l'appareil



ATTENTION

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

Liste des éléments

- 1 Bandeau de commande
- 2 Poignée de la porte du four
- 3 Porte du four

Bandeau de commande

- 4 Minuteur
- 5 Manette de fonctions
- 6 Manette thermostat du four

Fiche produit

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

Marque	Valberg
Code produit	963311
Référence du modèle	MFO 78 P DX 701T
Indice d'efficacité énergétique en mode conventionnel par cavité	106
Indice d'efficacité énergétique n mode chaleur tournante par cavité	94.6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité	0.93
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité	0.83
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume en litres par cavité	78

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

Type de four	Encastrable
Masse nette de l'appareil en Kg	35

Caracteristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	230 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante pulsée
Type de nettoyage	Pyrolyse
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	25/2600
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée en W	2600
Pays de fabrication	TR

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.

- 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 les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur son 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.

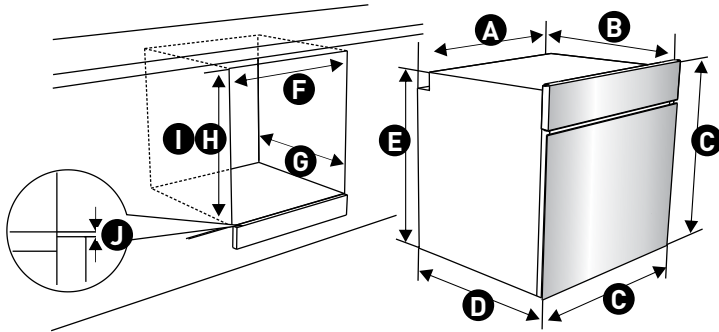
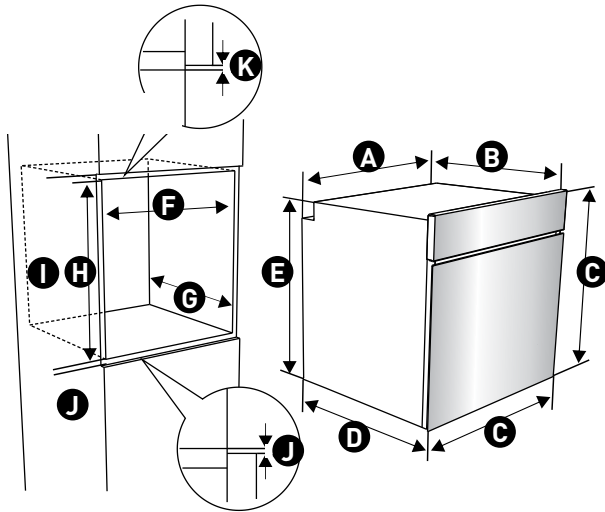
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lavevaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

Installation du four

- Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées.

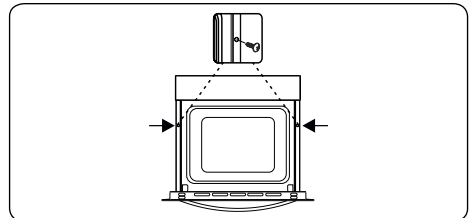
- Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées cidessous.

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

Installation sous un plan de travailInstallation 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 en bois du meuble, serrer les vis.



Branchement électrique et sécurité**AVERTISSEMENT**

Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant de procéder au 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 sa plaque signalétique).

- Lors de l'installation, s'assurer d'utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager l'appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit 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.

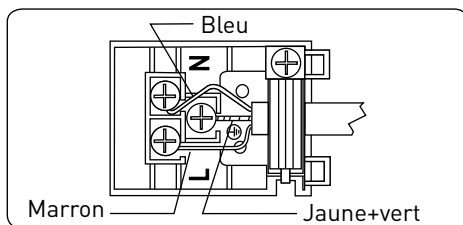
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380- 415 V 3 N~. Si l'alimentation du logement est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur 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

Fonctions du four

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

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 insérée 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 provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.

Fonction Chaleur tournante :



- 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 sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Convection naturelle :



- Le voyant du thermostat et la lampe

témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène 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 dans ce mode.

Fonction Convection naturelle avec ventilateur :



- 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 et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Gril :



- Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments

d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

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

Fonction Gril express :



• Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

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

Fonction Double gril ventilé :



• 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 se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C. Utilisation du minuteur électronique



Fonction Pyrolyse : Cette fonction permet de nettoyer de fond en comble l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

• Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.

• La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.

• Lorsque la fonction Nettoyage par pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (ci celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait

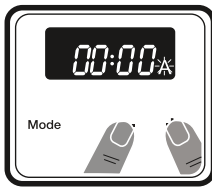
entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.

- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse : aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

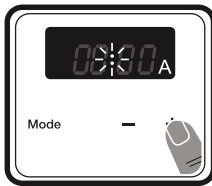
Réglage de l'heure

• L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après avoir assuré le raccordement électrique de l'appareil, les symboles « **A** » et « **000** » clignotent sur l'écran.

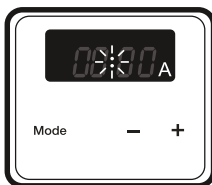
1. Appuyer simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



2. Régler l'heure à l'aide des boutons « + » et « - » pendant que les points clignotent.



3. Après quelques secondes, les points cessent de clignoter et restent allumés.



Verrouillage

Le verrouillage s'active automatiquement si le minuteur n'est pas utilisé pendant 5 secondes. Le symbole « **A** » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyer sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut ensuite être effectuée.

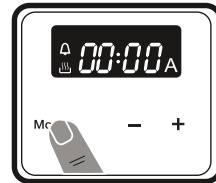
Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « **0:00** » et « **23 h 59** » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé à des fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.

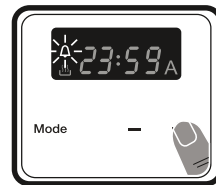
Réglage de l'alarme sonore

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore du temps existe à des fins d'alerte uniquement et n'active pas le four.

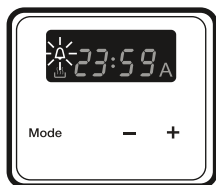
1. Appuyer sur « **MODE** ». Le symbole **A** se met à clignoter et le symbole « **000** » apparaît.




2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole **A** clignote.



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

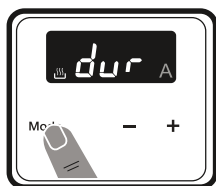


- Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit et le symbole  clignote. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité et effacer le symbole.

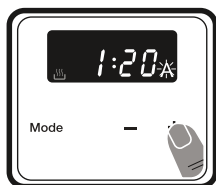
Réglage semi-automatique du temps [temps de cuisson]


Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

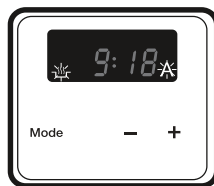
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

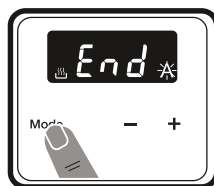


- Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage semi-automatique du temps [heure de fin de cuisson]

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

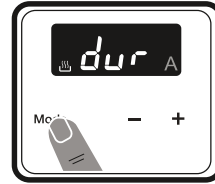
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **End** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.




3. À l'aide des boutons « + » et « - », définir l'heure de fin souhaitée.

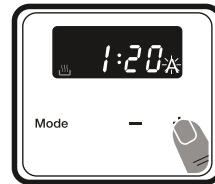


2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.




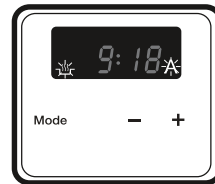
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



- Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

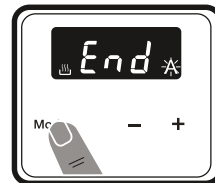
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.



Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

5. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **END** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.

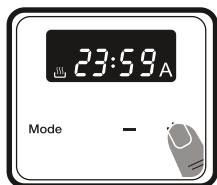



1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.

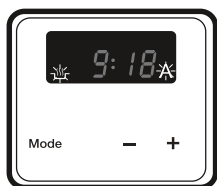
6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des boutons « + » et « - ».



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. L'heure de fin de cuisson peut être différée jusqu'à 23h59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A » et  restent allumés.






- L'heure de début de cuisson sera alors calculée et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « A » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, appuyer trois fois sur le bouton « **MODE** » pendant que la tonalité retentit. La manette du four doit être sur la position « 0 ». « **L3** » s'affiche à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » et « - » pour régler le volume du son. Relâcher les boutons. Le volume du signal sonore est défini au bout de quelques secondes.

Table de cuisson

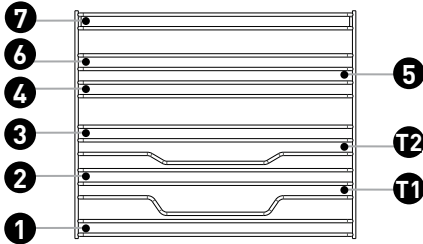
Fonction	Plats		 °C	
Convection naturelle	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilation	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Accessoires

Grille métallique EasyFix

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



- Insérer l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.

- Laisser un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.

- Veiller 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 sur n'importe quel niveau, de ① à ⑦.

- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux ①①, ①②.

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

- Le niveau ①② est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.

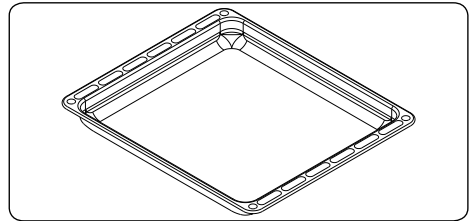
- Les niveaux ② et ④ sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.

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

Lèche-frite

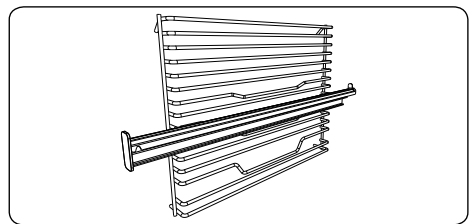
- La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

- Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur en veillant à la pousser correctement jusqu'au fond.



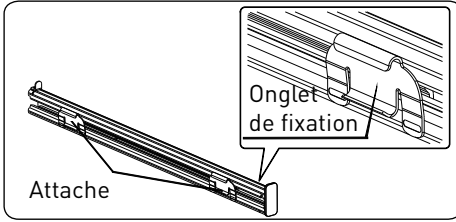
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

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

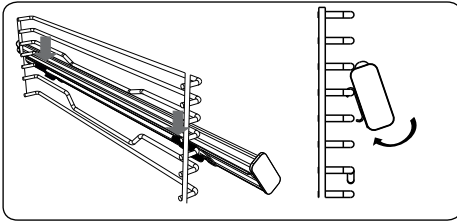


Rails télescopiques

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



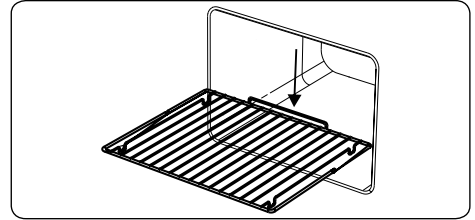
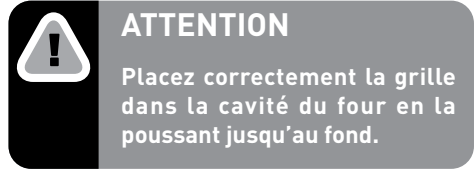
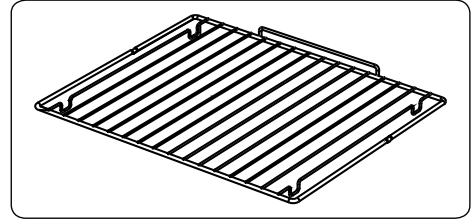
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



- 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.

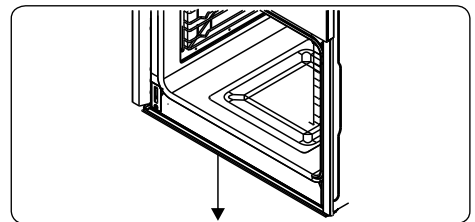
Grille

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



Collecteur d'eau

- Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.
- Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.
- L'eau s'écoule alors dans le collecteur.
- Laisser le four refroidir et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



Nettoyage et entretien

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT

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

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage ont 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 ou d'ustensiles trop durs : ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter tout endommagement des différentes pièces.



AVERTISSEMENT

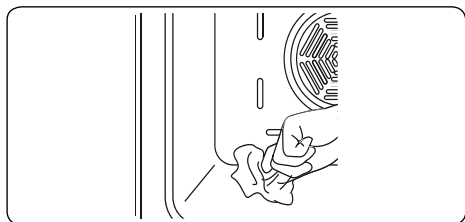
Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

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 légèrement chaud.

- Après chaque utilisation, nettoyer le four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Essuyer ensuite 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 le four en profondeur.



Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne rien laisser à l'intérieur du four, retirer les grilles, les lèchefrites ou supports du four (si disponibles), car le nettoyage par pyrolyse pourrait les endommager.

- La cavité du four est recouverte d'un émail spécial capable de résister à de fortes températures. Pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut atteindre environ 475 °C.

- Pour des raisons de sécurité, la porte du four est automatiquement verrouillée lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Une fois le nettoyage terminé, le ventilateur de refroidissement démarre et le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

- Il est conseillé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude après chaque cycle de cuisson ou chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.

- Au cours du nettoyage par pyrolyse, il est possible que des odeurs se fassent sentir et que des vapeurs s'échappent du four. Ceci est dû à la combustion des résidus de nourriture dans le four. Ceci est donc parfaitement normal. Ces vapeurs dues au nettoyage peuvent être mortelles pour les enfants, les

oiseaux et autres animaux domestiques. Les tenir à l'écart tant que l'opération de nettoyage n'est pas terminée.

- L'espace dans lequel le four est installé doit rester correctement ventilé, en particulier pendant le nettoyage par pyrolyse. Toutes les portes menant à cet espace doivent être fermées afin d'éviter toute propagation des vapeurs et des odeurs.

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 (si applicable)

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



AVERTISSEMENT

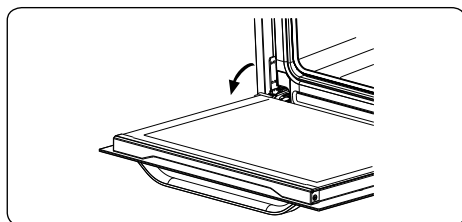
• Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

• 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.

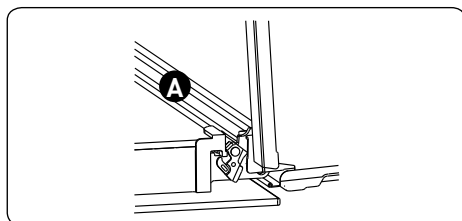
Démontage de la porte du four

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

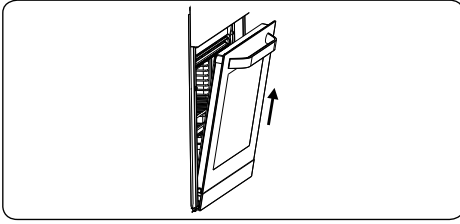
1. Ouvrir la porte du four.



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

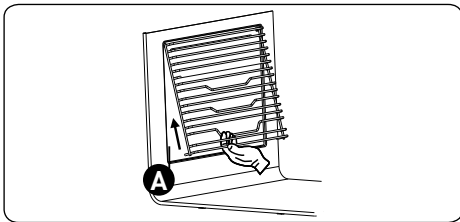


3. Rabattre la porte jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



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



AVERTISSEMENT

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

Remplacement de la lampe du four



AVERTISSEMENT

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- 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.



AVERTISSEMENT

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

Si le problème persiste sur votre 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la température du four est incorrect. • La porte du four est laissée ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule ne fonctionne pas. • L'alimentation électrique est coupée ou débranchée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille, ni plat, ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

Transport

- S'il est nécessaire de transporter le produit, le ranger dans son emballage et carton d'origine. Respecter les indications de transport indiquées sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au 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 comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

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

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

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



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

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

36 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel44 Beschrijving van het toestel
45 Productfiche
45 Technische kenmerken**C Gebruik van het toestel**46 Installatie en voorbereiding voor gebruik
49 Gebruik van het product**D Praktische informatie**57 Reiniging en onderhoud
62 Probleemoplossing & transport
64 Verpakking en milieu
64 Afdanken van uw oude toestel

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

- Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen bij de bediening en het onderhoud van uw toestel.
- Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige plaats om deze later te kunnen raadplegen.

- 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 in het bijzonder op afbeeldingen bij het lezen van de handleiding.

Algemene

veiligheidswaarschuwingen

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

of onderhoudswerken uitvoeren.



WAARSCHUWING

Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.



WAARSCHUWING



Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.



WAARSCHUWING



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

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het toestel wordt heet wanneer u het gebruikt. Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Tijdens het gebruik kunnen handvatten die u tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers

om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak waardoor het glas kan barsten of de afwerking beschadigd kan worden.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



WAARSCHUWING

Schakel het toestel uit voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.



WAARSCHUWING

Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt wanneer u het toestel gebruikt.

- Wanneer de pyrolysefunctie wordt gebruikt dient u wat gemorst werd schoon te maken en de ovenroosters, de draadroosters en alle accessoires uit de oven te halen voor u de pyrolysefunctie start.

- 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 specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongevallen leiden veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- 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 om krassen te vermijden. Sla niet met accessoires op het glas.



WAARSCHUWING

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

- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens 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 gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

- Houd kinderen en dieren 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 bevoegd monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door onbevoegde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes,

piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen het weer. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.

- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur 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

verwarmelementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten aan de maximumtemperatuur te laten werken.

- Zorg ervoor dat de omgeving waar het product wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en ook daarna. 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 verplaatsen of uit de oven te nemen.

**WAARSCHUWING**

Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met een deksel of met een branddeken.

**WAARSCHUWING**

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

- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.

- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvatten.

Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald of de hoofdschakelaars uitgeschakeld hebt.

- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.

- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te bewaren, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u in geval van nood enkel beroep doet op onze erkende klantendienst.

EG-conformiteitsverklaring

CE • We verklaren dat onze producten voldoen aan de geldende Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.
- De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Beschrijving van het toestel



OPGELET

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

Onderdelenlijst

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Handvat van de ovendeur
- 3 Ovendeur

Bedieningspaneel

- 4 Timer
- 5 Bedieningsknop ovenfunctie
- 6 Thermostaatknop oven

Productfiche

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

Merk	Valberg
Productcode	963311
Referentie van het model	MFO 78 P DX 701 T
Energie-efficiëntie-index in conventionele modus per holte	109
Energie-efficiëntie-index n ventilatorverwarmingsmodus per holte	94.6
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	A
Energieverbruik in kWh per cyclus in conventionele modus per ovenruimte	0.93
Energieverbruik in kWh per cyclus in heteluchtoven modus per ovenruimte	0.83
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron per ovenruimte	Elektriciteit
Volume in liter per ovenruimte	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 ovenruimte	Heteluchtoven
Type reiniging	Pyrolyse
Aantal en type verlichting	1 x E14 Gloeilamp
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	25/2600
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja
Totaal toegewezen vermogen in W	2600
Land van fabricage	TR

Installatie en voorbereiding voor gebruik



WAARSCHUWING

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en volgens de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsels 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 van het land van gebruik waar het toestel wordt gebruikt, moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

Instructies voor de installateur

Algemene instructies

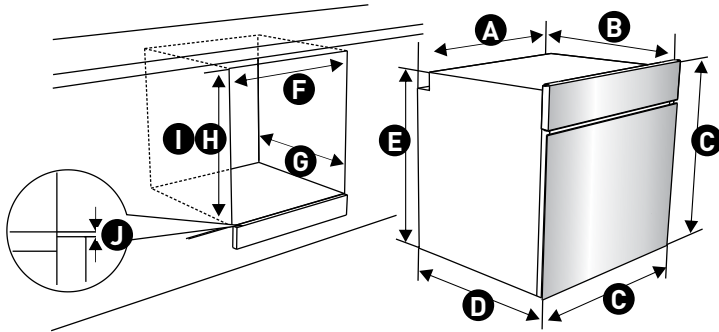
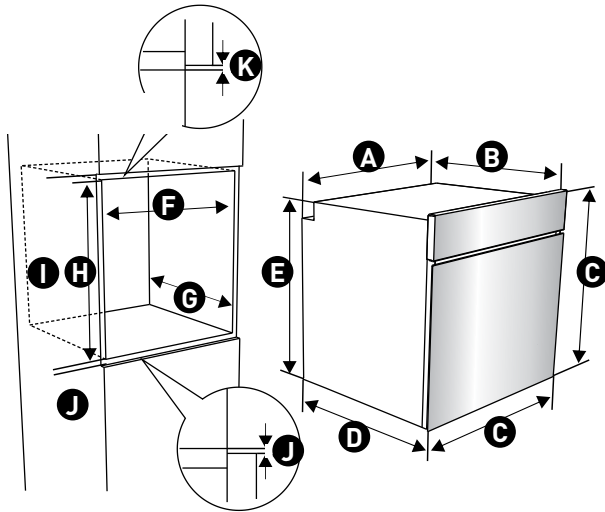
- Na het verwijderen van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vuur vatten.
- Andere toestellen in de buurt van het toestel moeten gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het toestel mag niet vlak boven een vaatwasser, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger worden geplaatst.

Installatie van de oven

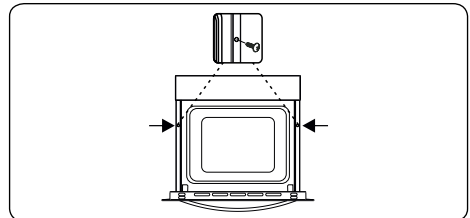
- De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen.
- De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

Installatie onder een werkbladInstallatie in een wand

• Nadat u de elektrische aansluitingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen.

• Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



Elektrische aansluiting en veiligheid**WAARSCHUWING**

De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en volgens de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**WAARSCHUWING**

DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning en de bedrading van de netspanning moet het maximumvermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).

- Zorg er tijdens de installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.

- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.

- De stroomkabel mag niet in de buurt komen van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

- Als het apparaat niet met een stekker op de netspanning wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

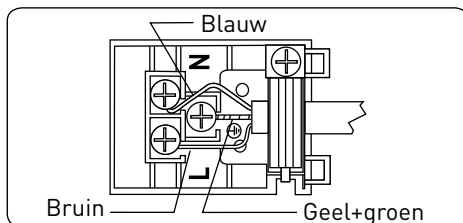
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een erkende servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.

- De stroomkabel (H05VV-F) dient lang genoeg te zijn om aangesloten te worden op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.

- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.

- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit het deksel.

- De aansluiting op het klemmenblok gebeurt op de aansluitkast.



Gebruik van het product

Ovenfuncties

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

Ontdooifunctie:



• Het waarschuwingslampje van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde rail van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet maar helpt enkel bij het ontdooien ervan.

Ventilator verwarmingsfunctie:



• Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle roosters worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Functie statisch koken:



• Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken 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 is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en bij deze functie gebruikt u best slechts één bakplaat tegelijkertijd.

Natuurlijke convectiefunctie met ventilator:



• Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Grillfunctie:



• Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden en het grillelement treedt in werking. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het

rooster lichtjes met olie zodat het voedsel niet aan het rooster blijft kleven. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



OPGELET

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

Snelle grillfunctie:



- Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden. Het grillelement en bovenste verwarmingselement treden in werking. De functie wordt gebruikt om snel te grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster lichtjes met olie zodat het voedsel niet aan het rooster blijft kleven en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



OPGELET

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

Dubbele grill- en ventilatorfunctie:



- Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan branden. De grill, de bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het snel grillen van hoger/dikker(e stukken) voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet om gelijkmatig garen mogelijk te maken. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet aan het rooster blijft kleven en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



OPGELET

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



Pyrolytische reinigingsfunctie:

Deze functie laat u de binnenkant van de oven grondig reinigen.

WAARSCHUWING: Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- Verwijder de bakplaten en steunen (indien van toepassing) voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert, en kijk na of de ovendeur goed dicht is.

- De deur wordt vergrendeld zodra de pyrolysefunctie in werking treedt.

- Als de pyrolytische reinigingsfunctie aan de gang is, wordt u afgeraden de kookplaat te gebruiken die zich boven de oven bevindt. Dit zou oververhitting

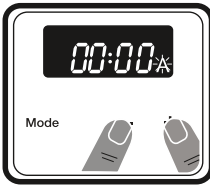
kunnen veroorzaken en beide apparaten kunnen beschadigen.

- Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus wordt de ovendeur heet. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden totdat deze is afgekoeld.
- Aan het einde van het pyrolytische reinigingsproces toont het display de tijd van de dag.

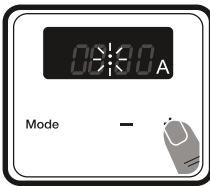
Tijdsinstelling

- Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '000' op het scherm knipperen.

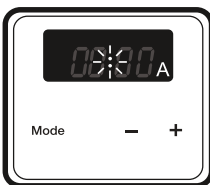
1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '+' en '-'. In het midden van het scherm gaan de stippen knipperen.



2. Pas de tijd aan met knoppen '+' en '-' terwijl de stippen knipperen.



3. Na een aantal seconden stoppen de stippen met knipperen en blijven ze branden.



Toetsvergrendeling

De toets wordt automatisch geactiveerd nadat de tijd klok gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Het symbool "⏹" verschijnt en blijft branden. Druk gedurende 2 seconden op de "MODUS" knop om de tijd klok te ontgrendelen. De gewenste handeling kan worden uitgevoerd.

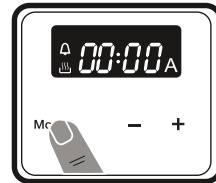
Tijdsinstelling geluidssignaal

De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen "0:00" en "23:59" uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet ingeschakeld.

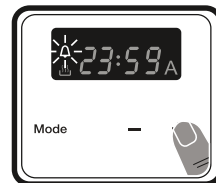
Tijdsinstelling geluidssignaal

Het geluidssignaal kan worden ingesteld in een tijdsperiode tussen "0:00" en "23:59" uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet ingeschakeld.

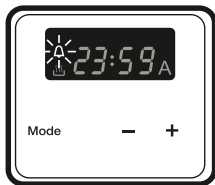
1. Druk op "MODUS". Het symbool ⏹ gaat knipperen en "000" verschijnt.




2. Kies de gewenste tijdsperiode met de knoppen '+' en '-' terwijl ⏹ knippert.



3. Het symbool ⏹ blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

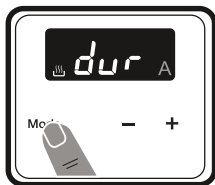


- Als de timer de nul bereikt, klinkt er een geluidssignaal en gaat het symbool  knipperen. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het symbool verdwijnt.

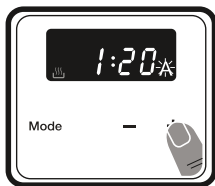
Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)


Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.
2. Druk op **'MODUS'** tot u **'dur'** op het scherm ziet. Het symbool **'A'** knippert.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met de knoppen **'+'** en **'-'**.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen **'A'** en  blijven branden.

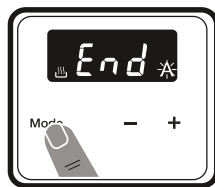


- Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt een geluidssignaal en knippert het symbool **'A'**. Draai beide regelknoppen naar stand **'0'** en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)


Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en plaats het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.
2. Druk op **'MODUS'** tot u **'end'** op het scherm ziet. Het symbool **'A'** en de huidige tijd gaan knipperen.



3. Kies de gewenste tijdsperiode met de knoppen **'+'** en **'-'**.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en  blijven branden.



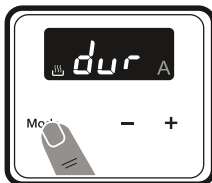
• Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knippert het symbool 'A'. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de timer om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Volautomatische programmering

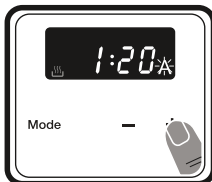
Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en plaats het in de oven.


1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.

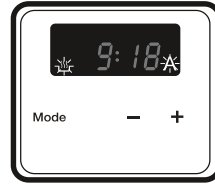
2. Druk op 'MODUS' tot u 'dur' op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knippen.



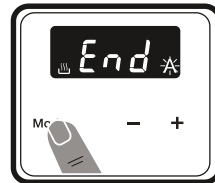
3. Kies de gewenste bereidingsperiode met de knoppen '+' en '-'.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en  blijven branden.



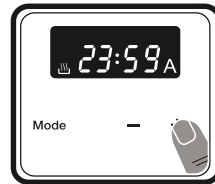
5. Druk op 'MODUS' tot u 'end' op het scherm ziet. Het symbool 'A' en de huidige tijd knipperen.




6. Kies de gewenste tijdsperiode met de knoppen '+' en '-'.



7. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.



8. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en  blijven branden.



- De oven berekent de tijd en start de oven automatisch zodat de bereiding op de ingestelde eindtijd stopt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt een geluidssignaal en knippert het symbool 'A'. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Geluidinstelling

Druk voor het aanpassen van het volume van het geluidssignaal de knop **MODE** driemaal in terwijl het signaal klinkt. De keuzeknop van de ovenfuncties moet op stand '0' staan. 'L3' verschijnt op het scherm. Druk op de knoppen '+' en '-' om het geluidsniveau aan te passen. Laat de knoppen los en een paar seconden later wordt het volume van het geluidssignaal ingesteld.

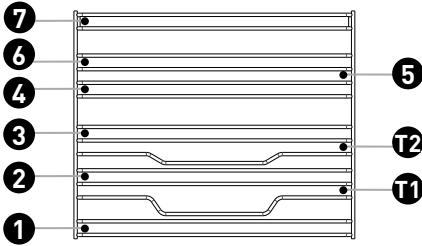
Kooktabel

Funcie	Gerechten			
Natuurlijke convectorie	Bladerdeeg	2-3-4	170-190	35-45
	Taart	2-3-4	170-190	30-40
	Koekjes	2-3-4	170-190	30-40
	Stoofpot	2	175-200	40-50
	Kip	2-3-4	200	45-60
Ventilation	Bladerdeeg	2-3-4	170-190	25-35
	Taart	2-3-4	150-170	25-35
	Koekjes	2-3-4	150-170	25-35
	Stoofpot	2	175-200	40-50
	Kip	2-3-4	200	45-60
Turbo	Bladerdeeg	2-3-4	170-190	35-45
	Taart	2-3-4	150-170	30-40
	Koekjes	2-3-4	150-170	25-35
	Stoofpot	2	175-200	40-50
Gril	Geroosterde vleesballetjes	7	200	10-15
	Kip	*	190	50-60
	Koteletten	6-7	200	15-25
	Biefstuk	6-7	200	15-25

*Wanneer deze beschikbaar is, gelieve het Braadspit te gebruiken.

AccessoiresHet EasyFix-draadrek

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



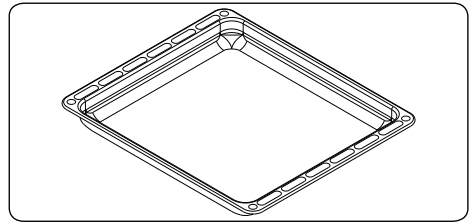
- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Respecteer een afstand van minstens 1 cm tussen de ventilatorkep en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires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

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

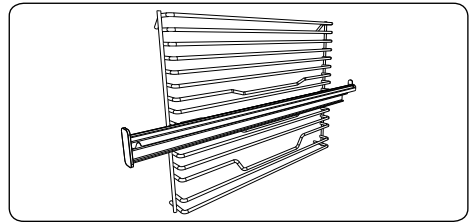
Diepe bakplaat

• De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

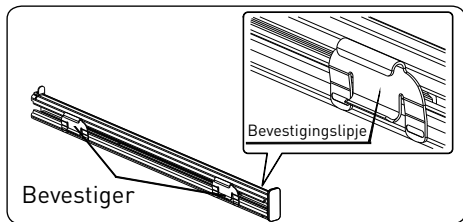
• U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en helemaal naar achter te schuiven.

**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.

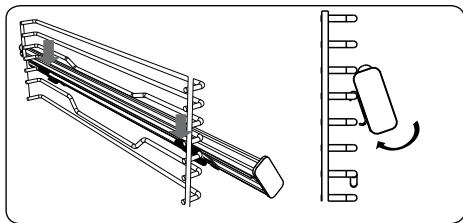
**Telescopische rails**

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»

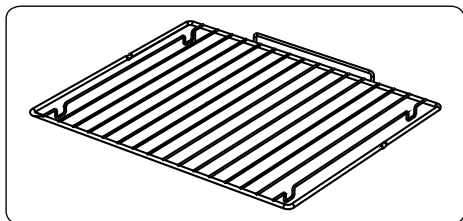


• Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.

• Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

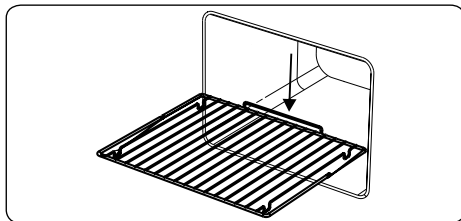
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij het grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



OPGELET

Plaats het rooster op een overeenstemmende rail correct in de ovenopening en duw het volledig naar achter.



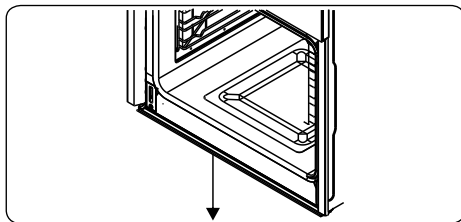
Watercollector

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

• Dit wijst niet op een defect van het toestel. Open de oven deur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

• Het water druppelt in de collector.

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



Reiniging en onderhoud

Reiniging



WAARSCHUWING

Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden aan uw apparaat uitvoert.



WAARSCHUWING

Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die krassen kunnen veroorzaken op het glas en de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



WAARSCHUWING

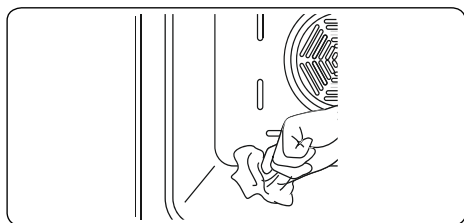
Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd wanneer de oven warm is.

- Veeg de oven na ieder gebruik schoon met een zachte in zeepsop gedrenkte doek. Veeg de oven daarna nogmaals schoon met een vochtige doek en wrijf droog.

- U kunt af en toe een vloeibare schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Pyrolysereinigingsfunctie



WAARSCHUWING

Verwijder alle overtollige voedingsresten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de Pyrolysereinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat indien aanwezig enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- De ovenruimte is bekleed met speciaal email dat bestand is tegen hoge temperaturen. Tijdens de pyrolysereiniging kan de temperatuur in de oven 475 °C bereiken om de voedselresten te verbranden.

- Voor uw veiligheid wordt tijdens de pyrolysereniging de ovendeur automatisch vergrendeld. Na deze reinigungsoperatie blijft de oven vergrendeld en blijft de koelventilator draaien tot de ovenruimte volledig is afgekoeld.
 - Het is raadzaam de oven na iedere pyrolysereniging met een spons en warm water schoon te vegen.
 - Tijdens de pyrolysereniging kunnen door het afbreken van voedselresten geuren en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Rook van ovenreining kan dodelijk zijn voor vogels en kunnen in het bijzonder kinderen en huisdieren last bezorgen. Zorg dat iedereen zich tijdens deze handeling in een andere ruimte bevindt.
 - De ruimte waar de oven zich bevindt moet tijdens de pyrolysereniging voldoende worden geventileerd. Bovendien moet de keukendeur worden gesloten om te voorkomen dat geuren en rook naar de andere ruimten worden verspreid.
- Reinigen van de onderdelen in glas
- Reinig de onderdelen in glas van uw apparaat regelmatig.
 - Reinig de onderdelen in glas delen aan de binnen- en buitenkant met een glasreiniger, spoel ze af en wrijf grondig droog met een droge doek.
- Reinigen van onderdelen in roestvrij staal (indien aanwezig)
- Reinig de onderdelen in roestvrij staal van uw apparaat regelmatig.

- Veeg de onderdelen in roestvrij staal delen na ieder gebruik schoon met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Wrijf vervolgens droog met een droge doek.



WAARSCHUWING

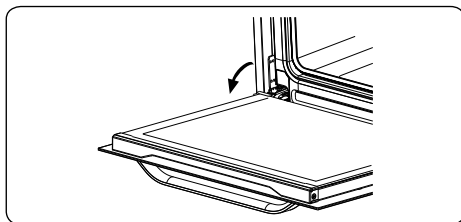
- Was de onderdelen in roestvrij staal niet als ze nog heet zijn van het koken.

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

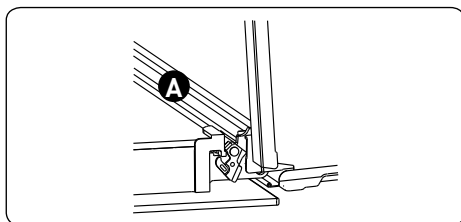
De oven deur verwijderen

- Voordat u de glazen oven deur reinigt, dient u de oven deur als volgt te verwijderen:

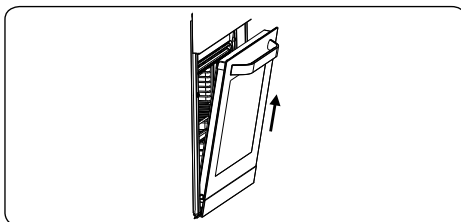
1. Open de oven deur.



2. Open de bevestigingsbeugel (A) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



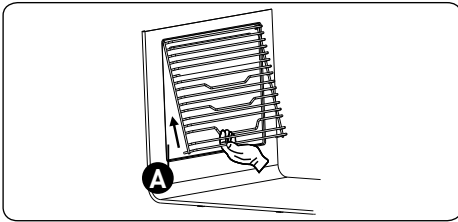
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog nadat u het van de klemmen (A) hebt losgemaakt.



Onderhoud



WAARSCHUWING

Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp



WAARSCHUWING

Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp nadat u de bescherming hebt verwijderd.

- Plaats het nieuwe lampje (bestand bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).

- Plaats het de bescherming terug en uw oven is daarna klaar voor gebruik.

**WAARSCHUWING**

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

Probleemoplossing & transport

Probleemoplossing

Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomtoevoer. • Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"> • De oventemperatuur is niet correct ingesteld. • De oven deur is open blijven staan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld. • Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	De ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	<ul style="list-style-type: none"> • Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Het lampje is kapot. • De stroom is afgesloten of uitgeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de lamp volgens de instructies. • Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	De ovenplaten trillen.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de oven waterpas staat. • Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

Transport

- Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. 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: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen beschadiging van buitenaf.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

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

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

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

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A	Antes de utilizar el aparato	68	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	75	Descripción del aparato
		76	Ficha del producto
		76	Características técnicas
C	Utilización del aparato	77	Instalación y preparación para su uso
		80	Uso del producto
D	Información práctica	88	Limpieza y mantenimiento
		93	Solución de problemas y transporte
		95	Embalaje y medioambiente
		95	Cómo desechar su antiguo aparato

Español Gracias por elegir este producto.

- Este manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
- Tómese el tiempo que necesite para leer este manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

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 lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

**ADVERTENCIA**

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

**ADVERTENCIA**

Peligro de incendio:
no coloque objetos sobre las superficies donde cocina.

**ADVERTENCIA**

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. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno.

Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.

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



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA

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

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza pirolítica, quite los restos de alimentos en su mayor parte, los estantes del horno, los soportes de los estantes, las parrillas y todos los accesorios.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio 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 distribución 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.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.

**ADVERTENCIA**

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.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un 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.
- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.

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 defectuosa realizada 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 los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.

- El material que rodea el aparato debe ser capaz 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 observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo vacíe y lo haga trabajar 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 este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.

**ADVERTENCIA**

No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo 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 lo esté utilizando.

- Al extraer las bandejas, estas se inclinan. 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 o en uno de sus tiradores.

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.

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use

siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE



• Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

- Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

- Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Descripción del aparato



ATENCIÓN

Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes

- 1 Panel de mando
- 2 Tirador de puerta de horno
- 3 Puerta de horno

Panel de mando

- 4 Temporizador
- 5 Mando de control de funciones del horno
- 6 Mando de termostato del horno

Ficha del producto

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

Marca	Valberg
Código del producto	963311
Referencia del modelo	MFO 78 P DX 701T
Índice de eficiencia energética en modo convencional por cavidad	106
Índice de eficiencia energética n modo de calor del ventilador por cavidad	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 aire caliente envolvente por cavidad	0.83
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Electricidad
Volumen en litros por cavidad	78

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

Tipo de horno	Empotrable
Masa neta del aparato en kg	35

Características técnicas

Alimentación 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	Aire caliente forzado
Tipo de limpieza	Pirólisis
Número y tipo de bombilla	1 x E14 Incandescente
Potencia de la bombilla en W por luz / total	25/2600
Iluminación sustituible por el usuario	Sí
Potencia total asignada en W	2600
País de fabricación	TR

Instalación y preparación para su uso



ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada 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 la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes 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 una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.

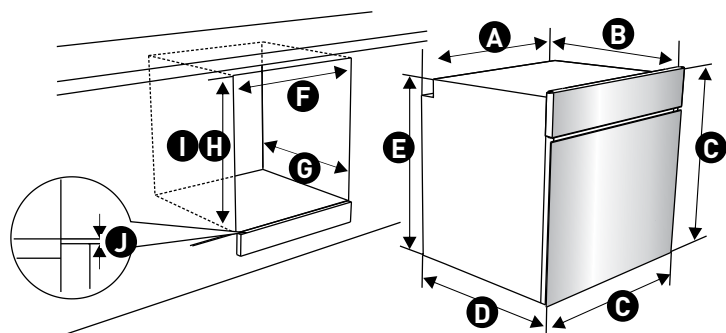
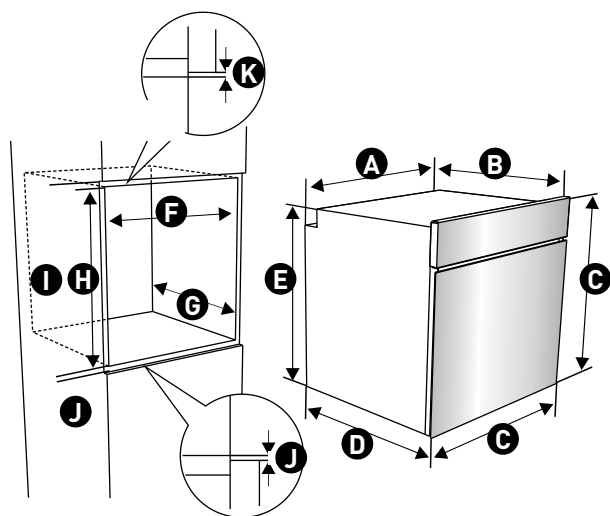
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato deben estar fabricados de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.

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

Instalación del horno

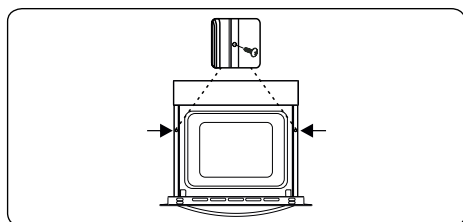
- Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas.
- Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

Instalación bajo una encimeraInstalación en una pared

• Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte 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**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).

- Asegúrese de que se usen 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 personal 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, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a 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.

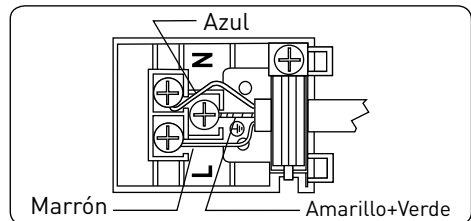
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220 - 240 V y 380 - 415 V 3N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.

- 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 a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

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



Uso del producto

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

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 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 produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.

Función de calor del ventilador:



• Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento circular y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para 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:



• Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior y superior. La función de cocción estática 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 convección natural con ventilador:



• Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento 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 grill:



• Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en 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. Se recomienda 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.

Función de grill rápido:



- Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. 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. Se recomienda 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.

Función de doble grill y ventilador:



- Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los elementos de calentamiento superiores y el grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y el grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. 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. Se recomienda 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



Función de limpieza pirolítica: Esta función permite limpiar a fondo el interior del horno.

ADVERTENCIA: Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite la mayor parte de los restos de alimentos que haya en el interior del horno y asegúrese de que no haya nada en su interior. No deje nada dentro del horno para evitar que se produzcan daños.

- Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite las parrillas del horno y los soportes de los estantes (si los hubiese) y asegúrese de que esté cerrada la puerta del horno.

- La puerta del horno se bloqueará cuando comience la función pirolítica.

- Cuando está activada la función de limpieza pirolítica, se recomienda no usar una encimera si está instalada sobre el horno. Esto podría producir sobrecalentamiento y dañar ambos aparatos.

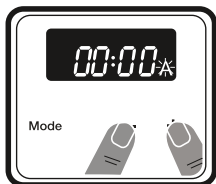
- Durante el ciclo de limpieza pirolítica se calienta la puerta del horno. Mantenga alejados a los niños hasta que se haya enfriado.

- Al final del proceso de limpieza pirolítica, el indicador mostrará la hora. Mesa de cocción.

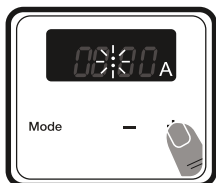
Ajuste de tiempo

- El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo "A" y "000" parpadearán en la pantalla.

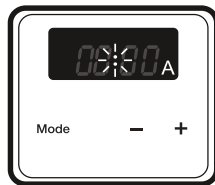
1. Pulse los botones "+" y "-" simultáneamente. Los puntos situados en el centro de la pantalla comenzarán a parpadear.



2. Ajuste el tiempo mediante los botones "+" y "-" mientras los puntos parpadearan.



3. Después de unos segundos, los puntos dejarán de parpadear y se quedarán iluminados.



Bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 5 segundos. El símbolo "🔒" aparecerá y permanecerá iluminado.

Para desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado el botón "MODO" durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

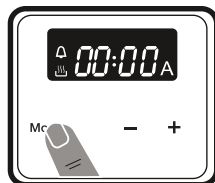
Ajuste del tiempo de la señal acústica

El tiempo de la señal acústica se puede ajustar en cualquier momento entre las "0:00" y las "23:59" horas. El ajuste del tiempo de la señal acústica sirve únicamente para avisar. El horno no se activará con esta función.

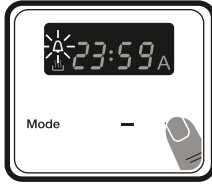
Ajuste de la alarma

La hora de la alarma se puede ajustar en cualquier momento entre las 0:00 y las 23:59 horas. La alarma sirve únicamente como advertencia, el horno no se activará con esta función.

1. Pulse "MODO". El símbolo 🔔 empezará a parpadear y aparecerá "000".



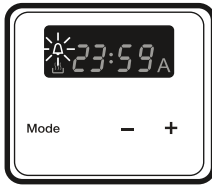
2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas "+" y "-" mientras 🔔 esté parpadeando.



3. El símbolo se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual del día en la pantalla, y los símbolos "A" y permanecerán iluminados.



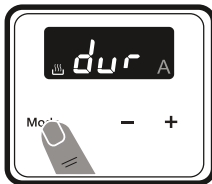
- Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una alarma de aviso y el símbolo parpadeará. Pulse cualquier tecla para detener el sonido y el símbolo desaparecerá.

Ajuste semiautomático del tiempo (período de cocción)

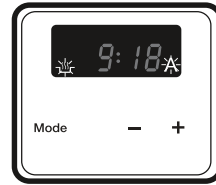
Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Se puede ajustar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

2. Pulse "MODO" hasta que vea "dur" en la pantalla. El símbolo "A" parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante los botones "+" y "-".



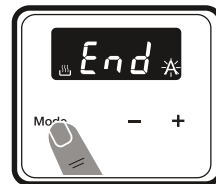
- Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una alarma de aviso y el símbolo "A" parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición "0" y pulse cualquier botón del temporizador para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste semiautomático del tiempo (tiempo de finalización)

Esta función enciende automáticamente el horno para que la cocción termine a una hora determinada. Puede fijar una hora de finalización de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.


1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

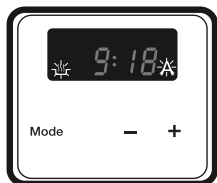
2. Pulse "MODO" hasta que vea "end" en la pantalla. El símbolo "A" y la hora actual del día empezarán a parpadear.



3. Utilice los botones “+” y “-” para ajustar el tiempo de finalización deseado.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “A” y  permanecerán iluminados.



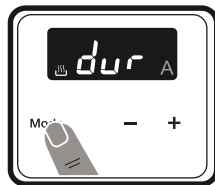
- Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una alarma de aviso y el símbolo “A” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “0” y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Programación totalmente automática

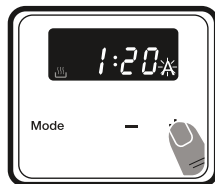
Esta función se utiliza para iniciar la cocción tras un determinado periodo de tiempo y durante una determinada duración. Se puede establecer un tiempo de hasta 10 horas después de la hora actual del día. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.


1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

2. Pulse “**MODO**” hasta que vea “dur” en la pantalla. El símbolo “A” parpadeará.



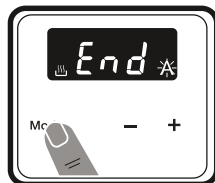
3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante los botones “+” y “-”.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “A” y  permanecerán iluminados.



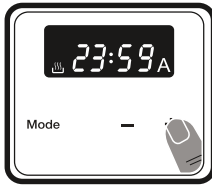
5. Pulse “**MODO**” hasta que vea “end” en la pantalla. El símbolo “A” y la hora actual del día parpadearán.



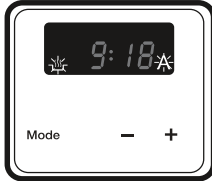
6. Seleccione el tiempo de finalización deseado mediante los botones “+” y “-”.



7. Añada el periodo de cocción a la hora actual del día. Puede fijar un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos.



8. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos "A" y permanecerán iluminados.



- Se calculará el tiempo de funcionamiento y el horno se pondrá en marcha de forma automática para que la cocción termine a la hora establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una alarma de aviso y el símbolo "A" parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición "0" y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste del sonido

Para ajustar el volumen del sonido de la señal acústica, pulse el botón "MODO"

tres veces mientras la señal está sonando. El botón de selección de la función del horno debe estar en la posición "0". "L3" aparecerá en la pantalla. Pulse los botones "+" y "-" para ajustar el nivel de sonido. Suelte los botones y, tras unos segundos, el volumen de la señal acústica quedará configurado.

Tabla de cocción

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	2-3-4	170-190	35-45
	Tarta	2-3-4	170-190	30-40
	Galleta	2-3-4	170-190	30-40
	Estofado	2	175-200	40-50
	Pollo	2-3-4	200	45-60
Ventilador	Hojaldre	2-3-4	170-190	25-35
	Tarta	2-3-4	150-170	25-35
	Galleta	2-3-4	150-170	25-35
	Estofado	2	175-200	40-50
	Pollo	2-3-4	200	45-60
Turbo	Hojaldre	2-3-4	170-190	35-45
	Tarta	2-3-4	150-170	30-40
	Galleta	2-3-4	150-170	25-35
	Estofado	2	175-200	40-50
Grill	Albóndigas asadas	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Chuletas	6-7	200	15-25
	Bistecs	6-7	200	15-25

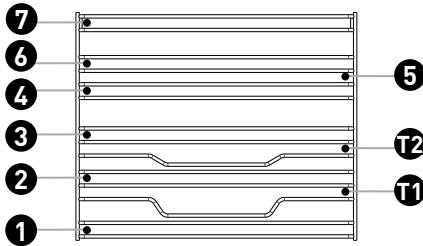
*Si dispone de ella, cocine con el espetón para asado.

Accesorios

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua

caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- 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.

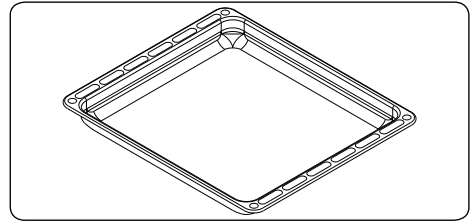
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.

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

La bandeja honda

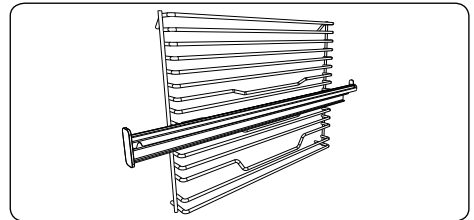
- La bandeja honda es ideal para estofados.

- Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



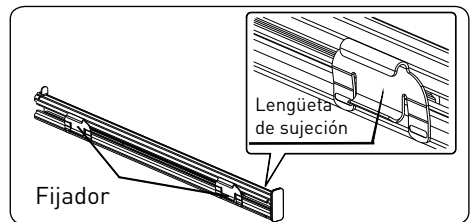
Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

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



Guías telescópicas

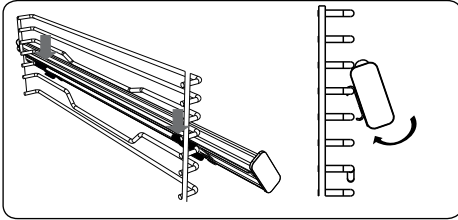
Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- 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».

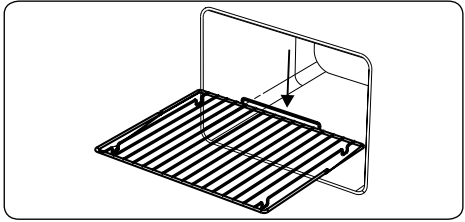
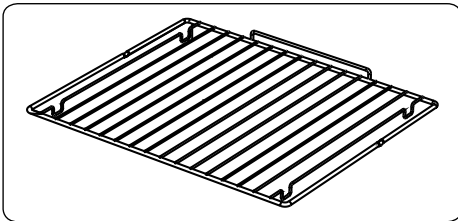


- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.

- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

Rejilla

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



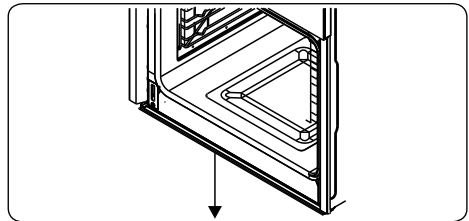
Colector de agua

- A veces, al cocinar se produce 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.



ATENCIÓN

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

Limpieza y mantenimiento

Limpieza



ADVERTENCIA

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

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados 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.



ADVERTENCIA

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 cualquier pieza.



ADVERTENCIA

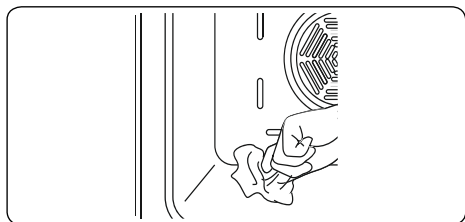
No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

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 trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.

- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza pirolítica



ADVERTENCIA

Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite la mayor parte de los restos de alimentos que haya en el interior del horno y asegúrese de que no haya nada en su interior. No deje nada dentro del horno, como parrillas bandejas, estantes o soportes del horno (si los hubiese), ya que podrían estropearse durante la limpieza pirolítica.

- El interior del horno dispone de un revestimiento especial de esmalte, resistente a temperaturas altas. Durante

la operación de limpieza pirolítica, la temperatura en el interior del horno puede llegar a alcanzar cerca de 475 °C.

- Por su seguridad, la puerta del horno se bloquea automáticamente mientras se realiza la función de limpieza pirolítica. Una vez que se ha realizado el procedimiento de limpieza, el ventilador de refrigeración se pondrá en marcha y el horno permanecerá bloqueado hasta que se haya enfriado.
- Se recomienda limpiar el horno con una esponja empapada en agua caliente después de cada operación de cocinado o ciclo de limpieza pirolítica.
- Durante la pirólisis, se emitirá olor y ciertos humos debido a la destrucción de los residuos alimentarios que hubiese en el interior

del horno. Esto es normal. Los humos que se generan al limpiar el horno podrían ser letales para pájaros, niños y mascotas, por lo que deben mantenerse alejados del horno hasta que se haya completado la operación.

- Deberá mantenerse bien ventilada el área en la que se haya instalado el horno, especialmente durante la función de limpieza pirolítica. Además, todas las puertas que permitan acceder a dicha área deberán estar cerradas para impedir que el olor y los humos pasen por ellas.

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 trapo seco.

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

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.

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



ADVERTENCIA

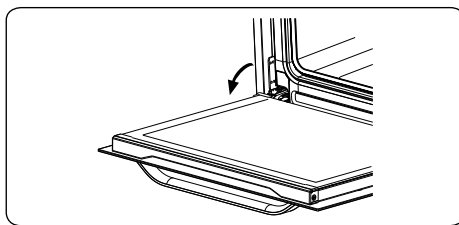
- No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

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

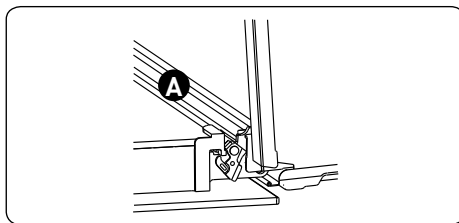
Extracción de la puerta del horno

- Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

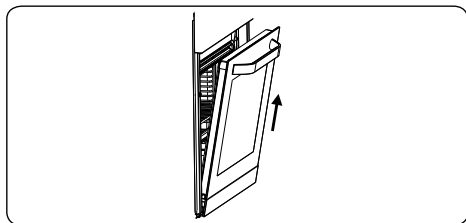
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra el estribo (A) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

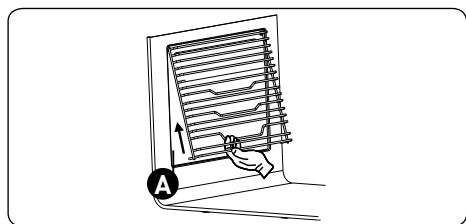


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la rejilla

Para quitar la rejilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (A), levántela.



Mantenimiento



ADVERTENCIA

El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno



ADVERTENCIA

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).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.



ADVERTENCIA

La lámpara 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

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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si el aparato recibe corriente. • Compruebe también que esté funcionando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El control de temperatura del horno no se ha ajustado correctamente. • Se ha dejado abierta la puerta del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que se haya ajustado correctamente el mando de control de temperatura del horno.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. • No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que está cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura en el interior del horno se reducirá, lo que podría afectar al resultado final de la comida.

Problema	Posible causa	Solución
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La lámpara se ha estropeado. • El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. • Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, especialmente sus superficies externas.

Embalaje y medioambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

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

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

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

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

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