

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

*previa presentación del comprobante de compra.

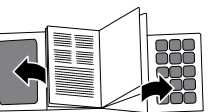
Four électrique
Elektrische oven
Horno eléctrico

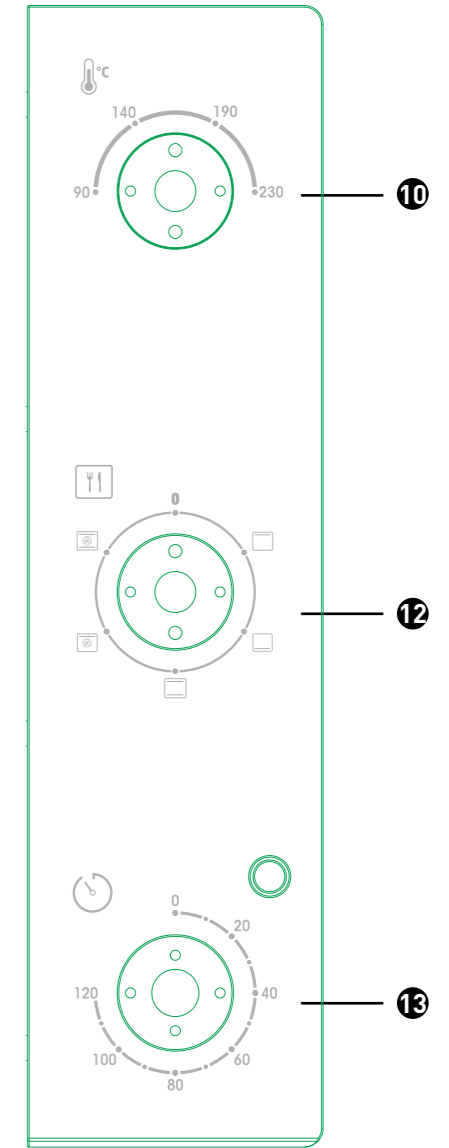
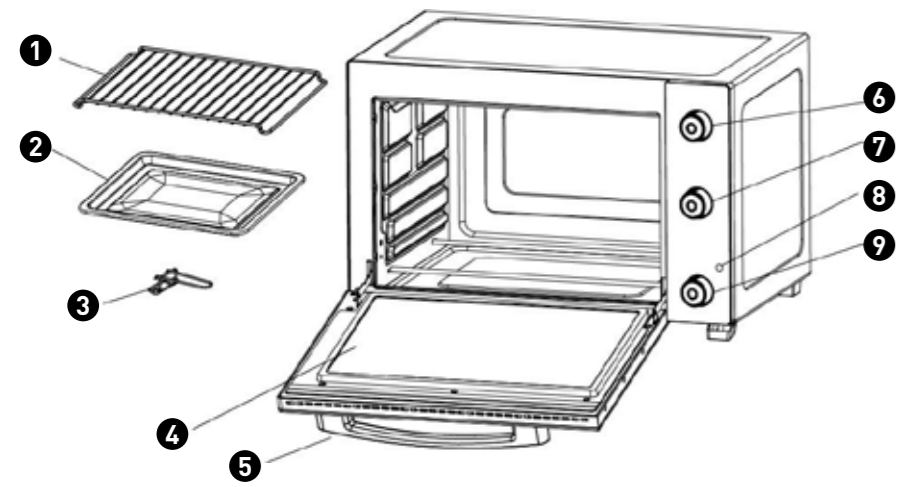
965904
MO 60 MF K 009C

CONSIGNES D'UTILISATION02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN16
INSTRUCCIONES DE USO30

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

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>



A

Aperçu de l'appareil

Consignes de sécurité
Description de l'appareil
Caractéristiques techniques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de l'appareil

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Emballage et environnement
Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité

- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées, susceptibles de provoquer des brûlures ; ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans gant ou protection.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ou à la portée des enfants. Cet appareil doit être utilisé par des adultes responsables.
- Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface stable en veillant à ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – utiliser uniquement du courant alternatif.
- Ne jamais utiliser, ni brancher l'appareil si : son cordon est défectueux ou endommagé, l'appareil est tombé, il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Ne jamais démonter l'appareil par soi-même.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables, ni d'une source de chaleur extérieure telle que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- Il convient de débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.

- Laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Ne jamais déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace libre autour de ce dernier. Veiller à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- Veiller à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- Veiller à éteindre correctement l'appareil après utilisation.
- Cet appareil doit être installé conformément aux règles nationales d'installation.
- La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.



AVERTISSEMENT

La surface accessible peut devenir chaude lors du fonctionnement.

Ce logo signifie que la partie où il est apposé peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Convient pour la cuisson des aliments.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.



IMPORTANT

Il est absolument interdit de remplacer vous-même le câble d'alimentation. Si celui-ci est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

En cas de chute de l'appareil, faites-le examiner par un professionnel avant de le remettre sous tension. Des dommages internes peuvent représenter un risque d'accident.

Toute réclamation sur votre produit doit être formulée auprès de votre magasin revendeur ou son service après-vente. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant, son service après-vente, le service après-vente de votre magasin revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne jamais immerger la fiche ou l'appareil dans l'eau, ni aucun autre liquide.
- Ne jamais placer l'appareil dans des coins, ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires... etc.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou 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.
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Description de l'appareil

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ❶ Grille | ❹ Bouton du thermostat |
| ❷ Plaque de cuisson | ❺ Sélecteur de cuisson |
| ❸ Poignée de la lèchefrite | ❻ Voyant |
| ❹ Porte en verre | ❼ Bouton de la minuterie |
| ❺ Poignée de la porte | |

Caractéristiques techniques

Tension	220-240 V~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	2000 W
Capacité	60 L
Température	90 °C - 230 °C

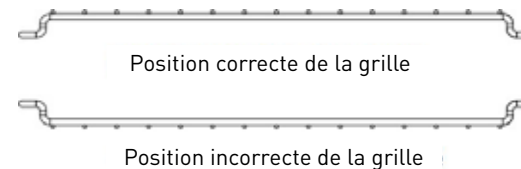
Boutons

- Bouton du thermostat, sélecteur de cuisson et bouton de la minuterie. Le voyant indique que l'appareil est en fonctionnement.

Grille

- Pour griller, cuire, pour les cuissons classiques dans des plats à gratin, et pour charger la plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT : Respecter le sens d'insertion de la grille et le poids maximal autorisé de 3,5 kg.



Plaque de cuisson

- Pour gratiner et rôtir divers aliments contenant de l'eau ou libérant de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.


Poignée de porte

- Poignée froide évitant les brûlures.

Porte en verre

- Verre trempé transparent vous permettant de surveiller facilement la cuisson.




Avant la première utilisation

- Retirer tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirer tous les accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Essuyer le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis les sécher.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation, puis le brancher dans une prise électrique.
- Régler le sélecteur de fonction sur 
- Régler le bouton du thermostat sur 230 °C.
- Régler le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.


IMPORTANT : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veiller à utiliser l'appareil dans une pièce correctement aérée.

Utilisation de l'appareil

Bandeau de contrôle

10	Bouton du thermostat	La plage de réglage de la température s'étend de 90 à 230 °C. Régler la température désirée selon le mode de cuisson utilisé.
11	Sélecteur de cuisson	0 Arrêt
		Cuisson avec la fonction Chaleur tournante
		Cuisson au gril avec fonction Chaleur tournante
		Cuisson traditionnelle

 Résistance inférieure

 Résistance supérieure

12

Bouton de la minuterie


Le bouton doit toujours être positionné sur « 0 » quand le four n'est pas utilisé. Tourner le bouton dans le sens horaire sur la durée désirée (120 minutes max.), le décompte démarre automatiquement.

CONSEILS : Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours préchauffer le four à la température de cuisson désirée, afin d'obtenir une cuisson parfaite.

- Placer le plateau de récupération des graisses sous la grille de cuisson afin d'éviter que les graisses ne s'égouttent sur la résistance et le fond du four.
- Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, il est conseillé d'utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placer une feuille sur le plateau de récupération des graisses et recouvrir les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de graisses pendant la cuisson.


Cuisson avec la fonction Chaleur tournante

• Cette fonction lance automatiquement la fonction d'assistance du ventilateur. Le ventilateur fait circuler la chaleur dans le four et vous permet ainsi de saisir et de cuire rapidement la viande rouge, la volaille et le poisson, tout en garantissant des chairs tendres, succulentes et juteuses.

- Insérer la grille en position basse.
- Positionner le sélecteur de cuisson sur 
- Régler la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Régler la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Attendre que le four a atteint la température réglée, puis insérer les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tourner manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».
- Régler la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.

Convection naturelle

• Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode chaleur traditionnelle ou maintien au chaud. En effet, la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, la volaille et le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.


- Insérer la grille en position basse.
- Positionner le sélecteur de cuisson sur  (cuisson traditionnelle)
- Régler la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Régler la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Attendre que le four a atteint la température réglée, puis insérer les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tourner manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Cuisson au grill fonction Chaleur tournante

• Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

- Insérer la grille en position haute et le plateau de récupération des graisses en bas, au-dessus de la résistance.

CONSEIL : Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plateau pour éviter la formation de fumée, de salissures tenaces de graisse brûlée, et pour faciliter le nettoyage.

- Positionner le sélecteur de cuisson sur 
- Régler la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Régler la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Préchauffer le four pendant 5 minutes environ en laissant la porte légèrement entrouverte.
- Placer les aliments sur la grille, puis refermer la porte en la laissant entrouverte.
- Penser à tourner les aliments à mi-cuisson.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tourner manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

AVERTISSEMENT : Le poids des aliments placés sur le plateau/la grille ne doit pas dépasser 3,5 kg. Ne pas concentrer la nourriture d'un seul côté du plateau/de la grille, il est préférable d'étaler uniformément la nourriture sur le plateau/la grille.

Nettoyage et entretien

- Laisser le four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.
- La grille, la lèchefrite et le plateau de récupération des graisses peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine, à la main.
- Toujours utiliser une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Éviter d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veiller à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne jamais plonger le four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utiliser en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne jamais gratter les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être éliminé.

Retirer et nettoyer le plateau de récupération des graisses

- Retirer le plateau de récupération des graisses en tirant sur la poignée de celui-ci.
- Le laver à l'eau savonneuse, puis le laisser sécher.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Remettre le plateau de récupération des graisses en place.

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

Inhoudstafel

A Overzicht van het toestel

Veiligheidsmaatregelen
Beschrijving van het toestel
Technische eigenschappen

B Gebruik van het toestel

Vóór het eerste gebruik
Gebruik van het toestel

C Praktische informatie

Onderhoud en reinigen
Verpakking en milieu
Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat werkt op hoge temperaturen en kan brandwonden veroorzaken. Raak de metalen onderdelen niet aan.
- Raak hete oppervlakken niet aan zonder handschoenen of bescherming.
- Gebruik het toestel niet wanneer het onbeheerd is of binnen het bereik van kinderen ligt. Dit toestel mag enkel door volwassenen worden gebruikt.
- Gebruik geen verlengsnoer om het toestel aan te sluiten.
- Plaats het toestel op een stabiel oppervlak en laat het netsnoer niet los hangen.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de spanning, aangegeven op het typeplaatje/wisselspanning.
- Gebruik het toestel niet als het snoer defect of beschadigd is, het toestel is gevallen of zichtbare tekenen van schade of storing vertoont.
- Haal het toestel niet zelf uit elkaar.
- Gebruik het toestel niet vlak bij ontvlambaar materiaal of dicht bij een hittebron zoals een elektrische kookplaat of een gasfornuis.
- Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk en binnenshuis gebruik. Indien het toestel wordt gebruikt voor commercieel gebruik of indien u zich niet houdt aan de bedieningsinstructies vervalt de garantie.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het toestel niet gebruikt wordt en vooraleer het te reinigen.

- Laat het toestel afkoelen vooraleer het te reinigen.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Verplaats het toestel nooit tijdens het gebruik.
- Zorg voor voldoende ruimte rond de oven voor ventilatie tijdens het gebruik. Zorg dat er vrije ruimte is aan de voorzijde en aan beide zijden van het toestel.
- Blokkeer de luchtinlaten en luchtuitlaten niet.
- Schakel de oven op de juiste manier uit na elk gebruik.
- Dit toestel moet geïnstalleerd worden conform de nationale bedradingsvoorschriften.
- De temperatuur van de deur, het buitenoppervlak en de aanraakbare oppervlakken kan hoog zijn als de oven in gebruik is.
- Houd het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Dit toestel is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en op voorwaarde dat zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik. We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.
- Houd kinderen onder toezicht om er zeker van te zijn dat ze niet met de oven spelen.

- Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Als het netsnoer is beschadigd moet dit door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit toestel is niet ontworpen om te worden gebruikt met een extern alarm of afstandsbediening.



WAARSCHUWING

Het aanraakbare oppervlak kan heet worden tijdens het gebruik. Dit logo geeft aan dat de omgeving waarin het werd aangebracht erg heet kan worden terwijl het toestel in gebruik is.

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



BELANGRIJK

Het is strikt verboden om het netsnoer zelf te vervangen. Als het beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Als uw toestel valt, moet u het naar een technicus voor inspectie versturen alvorens het weer in te schakelen. Interne schade kan een veiligheidsrisico vormen.

Alle claims op dit product dienen gemeld te worden aan uw detailhandelaar of zijn klantenservice.

Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

- Dompel de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats het toestel nooit in een hoek of onder ontvlambare materialen zoals gordijnen, draperieën, kasten, enz.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen erg bijtende onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.
- Wat de informatie over hoe de oppervlakken schoonmaken die in contact komen met voedingsmiddelen betreft, raadpleegt u de paragraaf verderop in deze handleiding.

Beschrijving van het toestel

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ❶ Grillrooster | ❹ Thermostaatknop |
| ❷ Bakplaat | ❺ Kookmodusknop |
| ❸ Grillpan- greep | ❻ Spanningsindicator |
| ❹ Glazen deur | ❼ Timerknop |
| ❺ Deurgreep | |

Technische eigenschappen

Voltage	220-240 V~
Frequentie	50/60 Hz
Voeding	2000 W
Inhoud	60 L
Temperatuur	90 °C - 230 °C

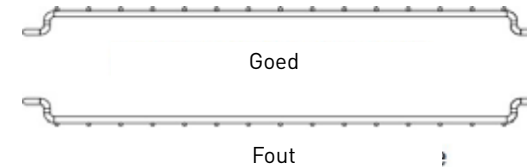
Knop

- Thermostaatknop, kookkeuzeknop en timerknop. Het licht geeft aan dat het toestel in gebruik is.

Rooster

- Voor het grillen, bakker, voor klassiek koken in ovenschotels en voor bakpapier.

WAARSCHUWING : Respecteer de plaatsingsrichting van het rooster en het maximaal toegestane gewicht van 3,5 kg.



Kookplaat

- Voor het gratineren en braden van verschillende soorten levensmiddelen die water bevatten of waar water uitkomt of tijdens het koken met olie.


Deurgreep

- Koude greep voorkomt brandwonden.

Glazen deur

- Gehard transparant glas waardoor u het koken eenvoudig in de gaten kunt houden.

Vóór het eerste gebruik


- Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het toestel.
- Haal alle accessoires (rooster, bakplaat) uit het toestel.
- Veeg de oven en de accessoires af met een vochtige doek en wrijf droog.
- Rol het netsnoer volledig af. Stop de stekker in een stopcontact.
- Stel de kookmodusknop in op 
- Stel de thermostaatknop in op 230°C.
- Stel de timer in op 15 minuten om de oven tijdens deze periode leeg te laten werken (zonder voedsel of accessoires).

WAARSCHUWING: De oven kan een lichte geur en wat rook uitstoten wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal en duurt niet lang. Zorg ervoor dat u het toestel op een goed geventileerde plaats gebruikt.

Gebruik van het toestel

Bedieningspaneel

10	Temperatuurknop	Het temperatuurbereik is in te stellen van 90°C tot 230°C. Stel de gewenste temperatuur in op basis van de kookmodus.
11	Kookmodusknop	0 Stop
		Koken met ventilatorwarmte
		Grillen met de ventilatorwarmte-functie
		traditionele keuken

 Lage weerstand


 Superieure weerstand

- 12** **Timerknop** Moet ingesteld worden op "0" als de oven niet in gebruik is. Draai de knop rechtsonder om de gewenste tijd te selecteren (maximaal 120 minuten). De tijd telt automatisch af.

ADVIES : Tijdens het bakken of braden is het het beste, de oven altijd voor te verwarmen op de gewenste kooktemperatuur om het perfecte kookresultaat te bereiken.


- Plaats de vetopvangbak onder het kookrooster om te voorkomen dat het vet op de weerstand en de bodem van de oven druïpt.
- Als het eten dat u wilt koken vettig is, kunt u twee vellen aluminiumfolie gebruiken. Plaats een vel in de vetopvangbak en met het andere vel dekt u het eten af. Dit voorkomt olie- en vetspatten tijdens het koken.

Koken met de ventilator-ondersteunende functie

- Deze functie start automatisch de ventilator-ondersteunende functie. De ventilator laat de warmte in de oven circuleren waardoor u rood vlees, gevogelte en vis, snel kunt aanbraden en bakken waardoor het mals, zacht en sappig blijft.
- Plaats het rooster op de laagste positie.
- Zet de functiekeuzeknop op 
- Pas de kooktemperatuur aan met behulp van de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met behulp van de timerknop.
- Wacht totdat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en plaats dan het eten erin.
- Als het kookproces is afgesloten voor het einde van de ingestelde kooktijd, zet de timerknop dan handmatig op „0“.
- Stel de kooktijd in met behulp van de timerknop.

Traditioneel koken

• Deze functie is ideaal als aanvulling op het gebruik van uw oven met de traditionele warmte of in de warmhoudmodus. In principe zorgt de circulerende lucht ervoor dat de warmte in de oven circuleert en daardoor rood vlees, gevogelte, vis, snel aanbraadt en bakt terwijl het mals, zacht en sappig blijft.


- Plaats het rooster op de laagste positie.
- Zet de functiekeuzeknop op  (traditionele keuken).
- Pas de kooktemperatuur aan met behulp van de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met behulp van de timerknop.
- Wacht totdat de oven de instelde temperatuur heeft bereikt en plaats dan het eten erin.
- Als het kookproces is afgesloten voor het einde van de ingestelde kooktijd, zet de timerknop dan handmatig op „0“.

Koken met ventilator en hete lucht

• Deze kookmethode is ideaal voor het grillen van fijngehakte steaks, koteletten, worstjes... Het is ook geschikt voor het kleuren van levensmiddelen zoals sint-jakobsschelpen etc.

- Plaats het rooster in de hoogste positie en de vetopvangbak eronder, boven de weerstand.

ADVIES : Wij raden u aan twee glazen water in de pan te gieten om rook en aangekoekte vlekken van ingebrand vet te voorkomen en het reinigen te vereenvoudigen.

- Zet de functiekeuzeknop op .
- Pas de kooktemperatuur aan met behulp van de thermostaatknop.

- Stel de kooktijd in met behulp van de timerknop.
- Warm de oven ongeveer 5 minuten voor, laat de deur hierbij op een kiertje.
- Plaats het eten op het rooster en sluit vervolgens de deur, maar laat hem weer op een kiertje.
- Denk eraan het eten halverwege de kooktijd om te draaien.
- Als het kookproces is afgesloten voor het einde van de ingestelde kooktijd, zet de timerknop dan handmatig op „0“.

WAARSCHUWING : Het gewicht van het eten dat op de schaal/rooster wordt geplaatst, mag niet meer dan 3,5 kg zijn. Het eten mag niet op een kant worden gelegd de schaal/rooster; verdeel het gewicht zo gelijkmatig als mogelijk op de schaal/rooster.

Onderhoud en reinigen

- Laat de oven volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Het grillrooster en de druppelschaal kunnen op de normale manier met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik altijd een vochtige spons om de buitenoppervlakken te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen; deze kunnen de coating beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen water of reinigingsmiddel in de oven lekt langs de ventilatiegaten.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik bij het reinigen van de binnenzijde nooit bijtende substanties (sprayreiniger) en schraap nooit met een scherp of puntig voorwerp op de oppervlakken.
- Indien het toestel niet goed schoon wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, wat een negatieve invloed heeft op de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke situatie. De oven moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten verwijderd worden.

Verwijder de vetopvangbak en reinig hem

- Verwijder de vetopvangbak door hem met de greep eruit te trekken.
- Was hem af met een zeepsopje en laat drogen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Plaats de vetopvangbak terug.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

De verpakkingmaterialen beschermen uw toestel tegen de schade die mogelijk kan optreden 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 WEEE-symbool (Waste Electrical AND Electronic eQUIPMENT) wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van versleten elektrische en elektronische toestellen gebeuren volgens bepaalde regels, waarbij de betrokkenheid van zowel leverancier als consument is vereist.

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 openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Voor de veiligheid van kinderen dient u uw oude toestellen op een veilige plek te bewaren tot ze naar de afvalplaats buiten uw woning gebracht worden.

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

A Descripción del aparato

Precauciones de seguridad
Descripción del aparato
Características técnicas

B Utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato por primera vez
Utilización del aparato

C Información práctica

Mantenimiento y limpieza
Embalaje y medio ambiente
Cómo desechar su antiguo aparato

Precauciones de seguridad

- Este dispositivo funciona a altas temperaturas y puede provocar quemaduras. No toque las partes metálicas.
- No toque las superficies calientes sin guantes o protección.
- No deje desatendido el dispositivo mientras se encuentre en funcionamiento o al alcance de los niños. Este aparato debe ser utilizado por adultos.
- No utilice una alargadera para conectar el aparato.
- Coloque el aparato en una superficie estable y no permita que el cable cuelgue.
- Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponde con la tensión nominal indicada en el aparato. Solo CA.
- No utilice ni enchufe el aparato si el cable eléctrico está defectuoso o dañado, el aparato se ha caído al suelo o muestra signos visibles de daños o un mal funcionamiento.
- No trate de desmontar el aparato usted mismo.
- No encienda el aparato cerca de materiales inflamables o de una fuente de calor, como un cocina eléctrica o una estufa de gas.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico en interiores. Cualquier otro uso con fines comerciales, indebidos o que incumplan las instrucciones de funcionamiento anularán la validez de la garantía.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice este aparato en exteriores.
- Nunca mueva el aparato mientras esté funcionando.

- Asegúrese de que exista el espacio necesario alrededor del horno para que ventile correctamente cuando está en funcionamiento. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en la parte delantera y a ambos lados del aparato.
- No obstruya las entradas y salidas de aire.
- Apague el horno correctamente después de cada uso.
- Este aparato debe instalarse según las normativas nacionales de cableado.
- La temperatura de la puerta, de la superficie exterior y de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el horno se encuentra en funcionamiento.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años como mínimo y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si se encuentran bajo vigilancia o si se les proporciona las instrucciones relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deben encargarse sin supervisión de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Se recomienda mantener alejados a los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con una

calificación similar para evitar un posible riesgo.

- Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador o un sistema de control remoto externo.



ATENCIÓN

La superficie accesible puede estar caliente mientras el aparato está en funcionamiento. Esta señal indica que el área donde se encuentra puede calentarse mucho mientras el aparato está funcionando.

- Apto para cocinar alimentos.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.



IMPORTANTE

Queda estrictamente prohibido sustituir el cable eléctrico. Si estuviera dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con una calificación similar para evitar un posible riesgo.

Si su aparato se cae al suelo, es necesario que un técnico lo revise antes de volver a enchufarlo de nuevo. Cualquier daño interno podría suponer un peligro para la seguridad.

Cualquier reclamación sobre el aparato debe realizarse en el punto de venta o en el servicio de atención al cliente.

Todas las reparaciones deben llevarse a cabo por el fabricante, su servicio técnico o servicio de atención al cliente de su punto de venta, o por cualquier otra persona cualificada para ello para evitar un posible riesgo.

- Nunca sumerja el enchufe ni el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Nunca instale el aparato en una esquina o debajo de materiales inflamables como cortinas, trapos, armarios, etc
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No utilice productos de mantenimiento muy abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.
- Consulte más adelante el párrafo «limpieza y mantenimiento» para conocer más detalles sobre cómo limpiar las superficies que se encuentran en contacto con productos alimenticios.

Descripción del aparato

❶	Parrilla	❹	Botón del termostato
❷	Bandeja profunda	❺	Botón de modo
❸	Tirador de la parrilla	❻	Indicador de encendido
❹	Puerta de cristal	❼	Botón de temporizador
❺	Tirador de puerta		

Características técnicas

Voltaje	220-240 V~
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	2000 W
Capacidad	60 L
Temperatura	90 °C - 230 °C

Botón

- Botón del termostato, selector de Cocción y botón del Temporizador. El indicador luminoso indica que el aparato está funcionando.

Parrilla

- Para asar, hornear, gratinar y para colocar una lámina de horneado.

ADVERTENCIA : Respete la dirección de inserción de la parrilla y el peso máximo permitido de 3,5 kg.



Bandeja profunda

- Para gratinar y asar varios alimentos que contienen agua o que liberan agua o aceite durante la cocción.

Tirador de puerta

- Tirador de puerta frío que previene las quemaduras.

Puerta de cristal

- Cristal transparente templado que permite controlar fácilmente la cocción.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Retire todos los elementos de embalaje del aparato.
- Saque todos los accesorios (parrilla, bandeja...) del aparato.
- Limpie el horno y sus accesorios con un trapo húmedo y séquelos.
- Extienda completamente el cable de alimentación. Luego, conéctelo a la toma de corriente.
- Ajuste el botón de modo de cocción en
- Ajuste la rueda del termostato a 230 °C.
- Ajuste el control del temporizador en 15 minutos a fin de que el horno comience a funcionar en vacío (sin alimentos ni accesorios) durante este tiempo.

ADVERTENCIA: El horno puede emitir un olor especial y un poco de humo cuando se usa por primera vez. Esto es normal y durará poco tiempo. Asegúrese de que el aparato funciona en un lugar bien ventilado.

Utilización del aparato

Panel de control

	Botón del termostato	El rango de ajuste de temperatura es de 90 °C a 230 °C. Ajuste la temperatura deseada según el modo de cocción.
	Botón del modo de cocción	0 Detener
		Cocción por convección (con ventilador)
		Cocción con grill y por convección (con ventilador)
		Cocina tradicional



Resistencia inferior



Resistencia superior

12

Botón del temporizador

Debe permanecer siempre en la posición «0» cuando el horno no esté funcionando. Gire la rueda en el sentido de las agujas del reloj para elegir el tiempo deseado (120 minutos como máximo) y la cuenta atrás se iniciará automáticamente.

RECOMENDACIÓN : Para hornear y asar a la parrilla, se recomienda precalentar siempre el horno a la temperatura de cocción deseada para que los alimentos queden cocinados a la perfección.

- Coloque la bandeja profunda debajo de la rejilla para evitar que la grasa caiga sobre la resistencia y la parte inferior del horno.
- Si los alimentos a cocinar son especialmente aceitosos o grasientos, utilice dos láminas de papel aluminio. Coloque una lámina en el fondo de la bandeja profunda y la otra cubriendo los alimentos. Esto evitará que el aceite y la grasa salpiquen durante la cocción.

Cocción por convección (con ventilador)

• Este modo activa automáticamente el ventilador. El ventilador hace circular el calor por la cavidad del horno, permitiéndole así cocinar rápidamente carnes rojas, ave y pescado, asegurándose de que los alimentos quedan tiernos, suculentos y jugosos.

- Introduzca la rejilla en la posición inferior.
- Gire el selector de funciones hasta la posición
- Ajuste la temperatura de cocción utilizando el botón del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción utilizando el botón del temporizador.
- Espere hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada y, a continuación, introduzca los alimentos.
- Si los alimentos están cocinados antes de finalizar el tiempo configurado, gire manualmente el botón del temporizador a «0».

- Ajuste el tiempo de cocción utilizando el botón del temporizador.

Cocción convencional

• Esta función es ideal para utilizar con el funcionamiento convencional o en el modo mantener caliente. De hecho, el calor que circula distribuye el calor por la cavidad del horno permitiéndole así cocinar rápidamente carnes rojas, ave y pescado, asegurándose de que los alimentos quedan tiernos, suaves y jugosos.


- Introduzca la rejilla en la posición inferior.
- Gire el selector de funciones hasta la posición (Cocina tradicional).
- Ajuste la temperatura de cocción utilizando el botón del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción utilizando el botón del temporizador.
- Espere hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada y, a continuación, introduzca los alimentos.
- Si los alimentos están cocinados antes de finalizar el tiempo configurado, gire manualmente el botón del temporizador a «0».

Koken met ventilator en hete lucht

• Este método de cocción es ideal para asar carne picada, chuletas, salchichas... También es adecuado para dorar alimentos, como vieiras, etc.

- Introduzca la rejilla en la posición superior y la bandeja profunda debajo de la resistencia superior.

RECOMENDACIÓN : Introduzca dos vasos de agua en la bandeja para evitar el humo y las manchas difíciles producidas por la combustión de grasa y para facilitar la limpieza.

- Gire el selector de funciones hasta la posición .
- Ajuste la temperatura de cocción utilizando el botón del termostato.
- Ajuste el tiempo de cocción utilizando el botón del temporizador.
- Precaliente el horno durante unos 5 minutos, dejando la puerta ligeramente entreabierta.
- Introduzca los alimentos en la rejilla y cierre la puerta, dejándola ligeramente entreabierta.
- Recuerde dar la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
- Si los alimentos están cocinados antes de finalizar el tiempo configurado, gire manualmente el botón del temporizador a «0».

ADVERTENCIA : El peso de los ingredientes colocados en la bandeja/rejilla no debe exceder los 3,5 kg. Los alimentos no deben quedar concentrados en un lado de la bandeja/rejilla, es mejor distribuirlos.

Mantenimiento y limpieza

- Deje que el horno se enfríe completamente antes de proceder a limpiarlo. Desenchúfelo de la toma de corriente.
- Puede limpiar la rejilla y la bandeja a mano o en un lavavajillas.
- Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar las superficies externas. No utilice sustancias abrasivas, porque podrían dañar el revestimiento.
- Procure que no entre agua o detergente en el horno a través de los respiraderos que se encuentran en su superficie.
- Nunca sumerja el horno en el agua o en cualquier otro líquido.
- Cuando limpie el interior, no utilice nunca sustancias corrosivas (detergentes en spray) y no rasque las superficies con objetos afilados o cortantes.
- Si no se mantiene el aparato en un estado apropiado de limpieza, la superficie puede dañarse, disminuyendo la vida útil del aparato y ocasionando situaciones peligrosas. El horno debe limpiarse de forma regular y deben retirarse los residuos de comida.

Retirar y limpiar la bandeja profunda

- Utilice el asa suministrada para retirar la bandeja profunda.
- Lávela con agua y jabón y déjela secar.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos.
- Vuelva a colocar la bandeja profunda.

Embalaje y medio ambiente

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 medio ambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, ahorrar 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 llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la 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 participación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la 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 mezclarse con los 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 antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.

