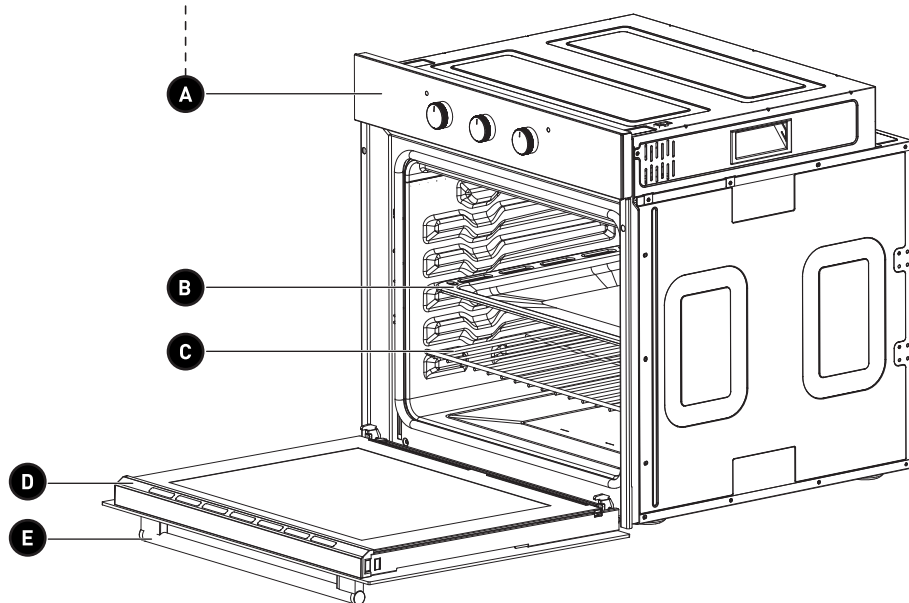
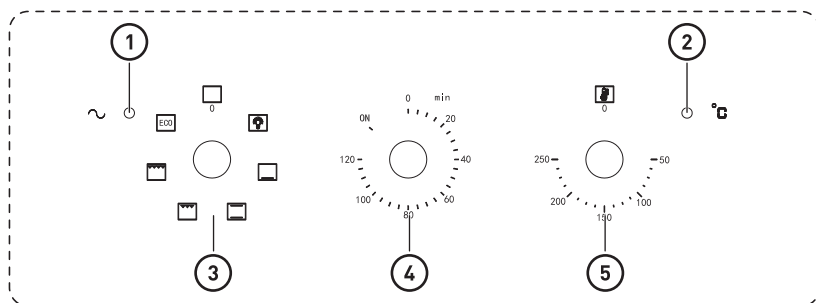


Built-in Oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrable

988100 - CO 76 M X 302C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	20
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	40
INSTRUCCIONES DE USO	60

VALBERG





Thank you!

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

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Installation
Prior to start up of the appliance
Accessories
Control panel
Before using the oven for the first time
How to operate the oven

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

- A** Control panel
- 1** Power indicator
- 2** Heating indicator
- 3** Function switch
- 4** Timer
- 5** Thermostats
- B** Tray
- C** Wire rack
- D** Door
- E** Handle

Specifications

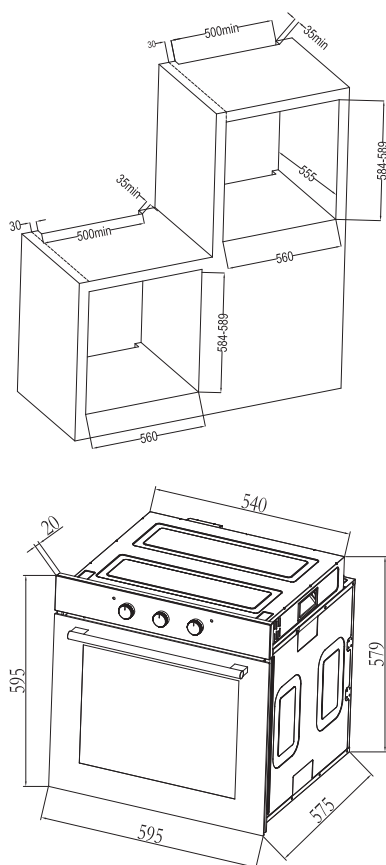
Model:	988100 - CO 76 M X 302C
Voltage/frequency:	220-240V~ / 50-60Hz
Total power consumption:	2800W
Energy efficiency class:	A

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet. It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture. (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100°C minimum), and the adjacent cabinets must withstand temperatures up to 70°C.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation and connection



Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.



Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

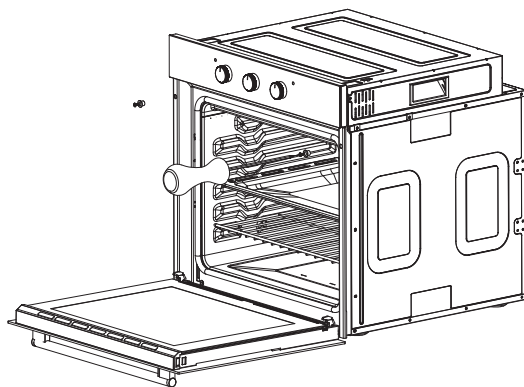
Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and 2 washers as indicated in the figure.



NOTE:

The screws and washers are inside the plastic bag with the instruction manual.

**Final check**

1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

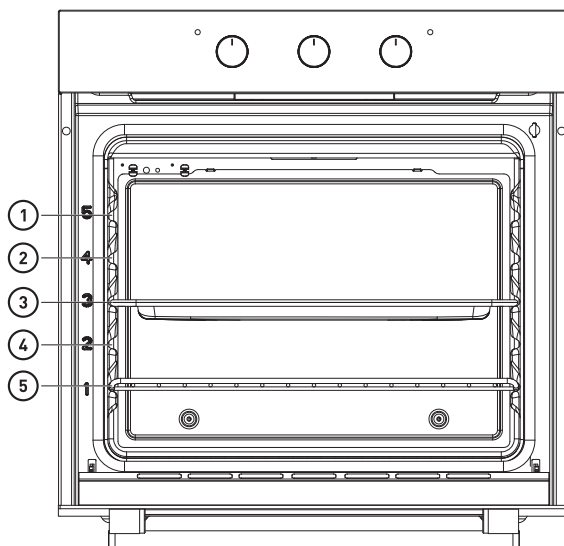
- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



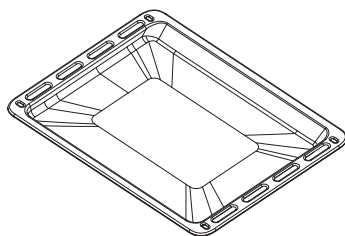
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.



NOTE: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

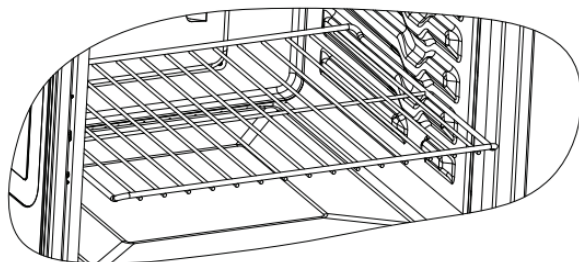
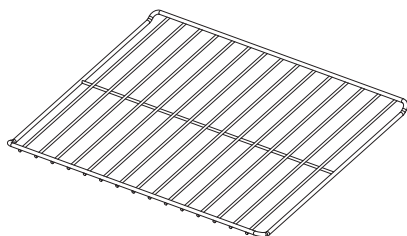
Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

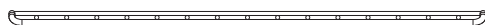


Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Correct grill inside position



Control panel

Function selector



Power off: Turn the knob to this position to turn off the unit. The green power indicator will be off.



Oven light: This mode switches on the oven light.

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance have 5 functions available.



Bottom element: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



Conventional oven (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



Half grill: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



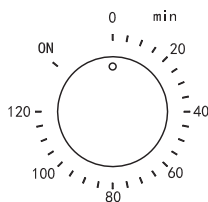
Full grill: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



Energy saving grilling mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

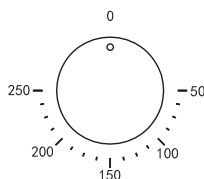
The oven timer

- If no need to use the oven programmer, setting the timer on "ON" and connected to your mains supply, see the picture.
- If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.



Thermostat control knob

The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C. The red heating indicator is on when the heating element is working.

**Before using the oven for the first time****Heating up the oven**

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 250°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

**Tips for saving energy**

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling.



Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.
- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Cleaning and maintenance

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

- No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.
- Clean the side walls and oven door.

Detaching and attaching the oven door

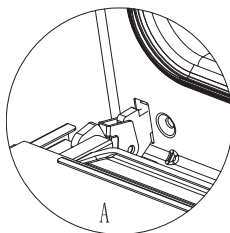
- The oven door can be detached for cleaning purposes and to remove the door panel. Each of the door hinges has a locking rod to fix the door securely in place when the door is assembled. To detach the oven door the locking rods need to be lift up to unlock the door hinges.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

- Full open the door.
- Lift up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

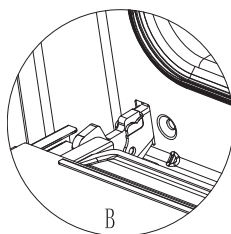


Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.

- Fully open the door and push down locking rods (picture B).

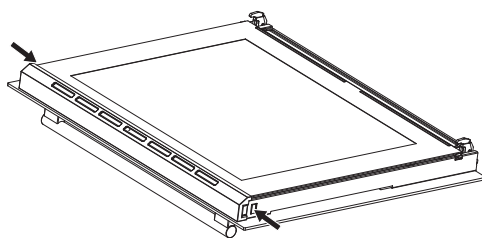


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two hand to push the button of the door inner glass bracket, the bracket will eject automatic.
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack. Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

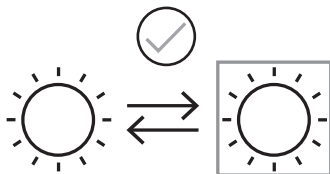
- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both the right and left sides should line up with the grooves and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Replacing the oven lamp



- If the bulb in the oven light fails, it must be replaced.
Risk of electric shock!
- Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.



Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

- When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
- When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.
- If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
- The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.
- Please preheat before put food in oven when for baking.

- For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven isn't working	• Interrupt electrical current • Breaker malfunction • Forgot to push the timer function	• Check your kitchen light or other appliance if working on • Check if your breaker are working on • Reset the timer function
Lamp isn't coming on	• Lamp have defectiveness • No electrical current	• Change for a new lamp • Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	• Power interrupt • Protection of normally closed thermostat	• Check your kitchen light or other appliance whether still working on • Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	• Not adjust the temperature controller • If this model have timer, you may not set up the time • No power • Heating element was damaged	• Set up the temperature • Set up the timer • Check the power box • Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	• Door seal is blow-by • Hinge is not strong enough	• Change for a new door seal • Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	• Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time • Normally open thermostat has a problem	• Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal • If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Avant la mise en marche de l'appareil
Accessoires
Panneau de commande
Avant d'utiliser le four pour la première fois
Fonctionnement du four

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage

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

Pièces

A Panneau de commande

1 Voyant d'alimentation

2 Icône de chauffe

3 Sélecteur de fonction

4 Minuterie

5 Thermostat

B Lèchefrite

C Grille métallique

D Porte

E Poignée

Caractéristiques

Modèle : 988100 - CO 76 M X 302C

Tension/fréquence : 220-240 V~/50-60 Hz

Consommation électrique totale : 2 800 W

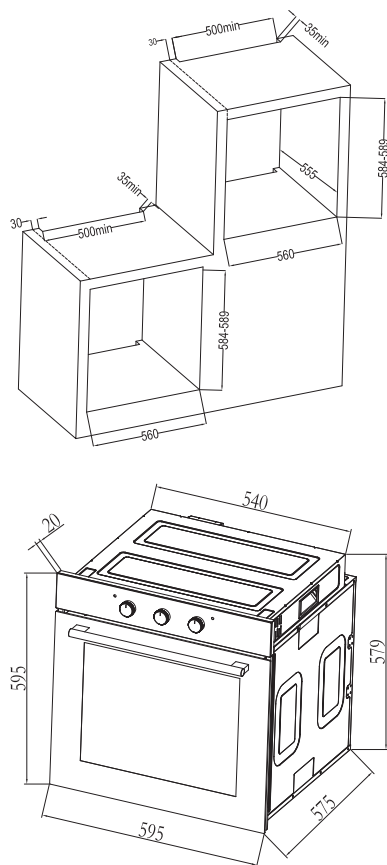
Classe d'efficacité énergétique : A

Installation

Avant l'installation

Il faut installer l'appareil en l'encastrant dans le meuble. Laissez une distance de sécurité entre l'appareil et les parois du meuble de cuisine. Reportez-vous au schéma ci-dessous pour plus de détails (valeurs de mesure en mm).

- Les surfaces, les revêtements stratifiés synthétiques et les revêtements adhésifs autour de l'appareil doivent résister à la chaleur (100 °C minimum) et les panneaux des meubles adjacents doivent résister aux températures allant jusqu'à 70 °C.
- Les meubles de cuisine doivent être solidement fixés et horizontaux. Un espace de 5 mm est requis entre l'appareil et les parois adjacentes.
- Si un tiroir se trouve sous le four, il est nécessaire d'installer une étagère entre les deux.



Installation et branchements**Risque de dommages matériels !**

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Lors de l'installation, l'appareil doit être branché et raccordé conformément à toutes les réglementations locales en vigueur en matière d'électricité et de gaz.
- Deux personnes sont requises pour le transport de l'appareil.
- Utilisez les fentes ou les poignées en fil métallique situées des deux côtés de l'appareil pour le déplacer.

**Branchement à l'alimentation secteur**

Cet appareil doit être mis à la terre !

- Notre entreprise ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sur une prise non mise à la terre. Une installation non réalisée par un professionnel entraîne un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie ! Cet appareil ne peut être branché à l'alimentation secteur que par une personne qualifiée et habilitée, et la garantie de l'appareil n'est valable qu'après une installation correcte.
- Un cordon secteur abîmé représente un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie ! Le cordon secteur ne doit pas être pincé, tordu ou coincé, et il ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon secteur est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Les caractéristiques de la prise secteur doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le cordon secteur de l'appareil doit correspondre aux spécifications et aux caractéristiques électriques de la prise.

**Risque de choc électrique !**

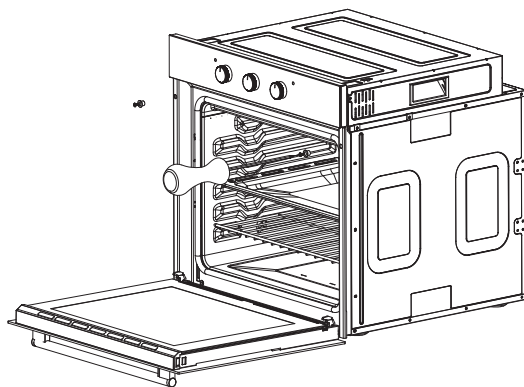
Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, débranchez l'appareil de la prise secteur.

Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture du meuble, en veillant à ce qu'il soit aligné et en le déplaçant en toute sécurité.
2. Fixez le four à l'aide des 2 vis et des 2 rondelles, comme illustré sur le schéma.

**REMARQUE :**

Les vis et les rondelles se trouvent dans le sac en plastique avec le mode d'emploi.



Vérification finale

1. Branchez l'appareil à la prise secteur et allumez l'alimentation secteur.
2. Vérifiez que l'appareil fonctionne.

Avant la mise en marche de l'appareil

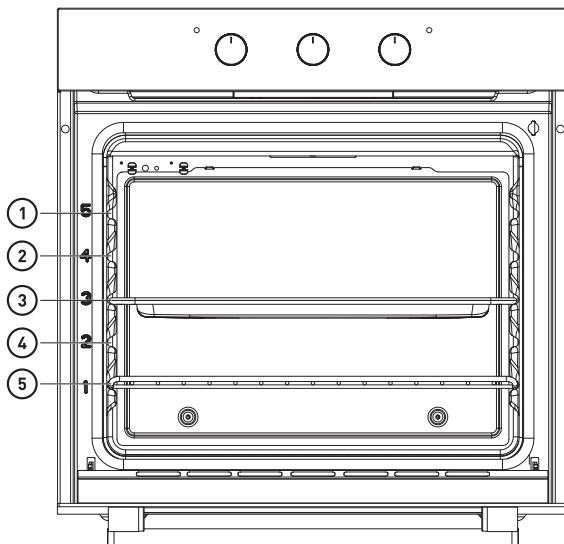
- Une fois que vous avez effectué cette opération simple, vous pouvez utiliser le four.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Utilisez le four pour cuire des aliments uniquement.
- Avant d'utiliser le four, veillez à en retirer tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.
- Faites préchauffer le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson ou lèchefrites au centre du four, en laissant de la place entre elles si vous en utilisez plusieurs, afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne placez pas de plaque de cuisson ou de lèchefrite sur le fond du four et ne couvrez pas les plaques ou lèchefrites avec du papier aluminium. Cela entraînerait en effet une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson pourraient alors différer et le revêtement en émail pourrait être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour vérifier la cuisson (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Prenez garde à ne pas toucher les parties chaudes du four et évitez la vapeur lorsque vous ouvrez la porte.

Accessoires

- Les accessoires fournis avec l'appareil vous permettent de préparer de nombreux plats. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans la cuve de cuisson.
- Une sélection d'accessoires optionnels est également disponible, vous permettant d'améliorer certains de vos plats préférés ou de vous faciliter l'utilisation du four, tout simplement.

Insertion des accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans la cuve de cuisson sur 5 niveaux différents. Insérez toujours les accessoires en les poussant à fond afin qu'ils ne touchent pas la paroi de la porte.



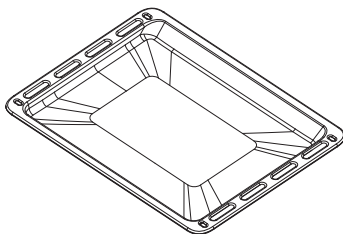
Les accessoires peuvent être tirés à moitié hors du four jusqu'à ce qu'ils se bloquent. Cela vous permet de retirer facilement les plats.



REMARQUE : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Ils reprendront leur forme initiale une fois qu'ils auront refroidi. Cela n'affecte pas l'utilisation.

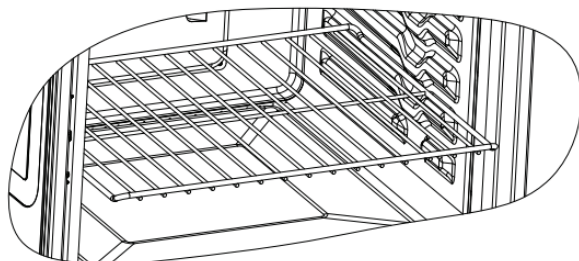
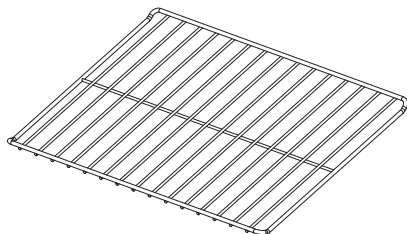
Lèche-frite

Pour les gâteaux moelleux, les viennoiseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être utilisée pour récupérer les graisses lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille métallique.



Grille métallique

Utilisée pour les rôtis ou pour y placer des aliments à cuire ou à rôtir dans une cocotte au niveau souhaité.



Position correcte de la grille dans le four



Panneau de commande

Sélecteur de fonction



Arrêt : Tournez le bouton sur cette position pour éteindre l'appareil. Le voyant d'alimentation vert s'éteint alors.



Lumière du four : Ce mode permet d'allumer la lumière du four.

Utilisez le sélecteur de fonction pour choisir le type de chauffage.

Cet appareil dispose de 5 fonctions.



Résistance de sole : Ce mode de cuisson utilise la résistance de sole du four. Cette fonction convient à la stérilisation et la préparation des conserves.



Four conventionnel (résistances de sole et de voûte) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec de la chaleur provenant des résistances du haut et du bas. Cette fonction permet de faire rôtir et cuire des aliments sur une grille uniquement.



Gril partiel : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie interne de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas, sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller de petites portions de bacon, de viande, de pain de mie, etc.



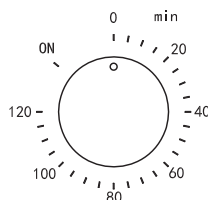
Gril complet : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie interne et la partie externe de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller des portions moyennes ou de grosses portions de saucisses, bacon, steak, poisson, etc.



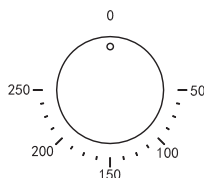
Mode de gril à économie d'énergie : Ce mode de cuisson utilise la partie circulaire externe de la résistance de voûte et la résistance de sole pour contrôler la température. Cela permet d'utiliser le gril de façon plus économique, principalement pour la cuisson des aliments volumineux, car la température augmente lentement et pénètre complètement dans les aliments en réduisant la chaleur superflue.

Minuterie du four

- Si vous n'avez pas besoin d'utiliser la minuterie du four, réglez la minuterie sur « ON », comme illustré sur le schéma, puis branchez l'appareil à la prise secteur.
- Si vous devez utiliser la minuterie, faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée, entre 0 et 120 min, pour que le four s'arrête une fois le temps écoulé.

**Bouton de réglage du thermostat**

Le bouton de réglage du thermostat permet de régler la température du four. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 250 °C. Le voyant de chauffage rouge s'allume lorsque l'élément chauffant est en fonctionnement.

**Avant d'utiliser le four pour la première fois****Chauffage du four**

Pour éliminer l'odeur de neuf du four, faites-le chauffer à vide en fermant la porte. Il est recommandé de le laisser chauffer à 250 °C pendant une heure, dans le mode de cuisson utilisant la résistance de voûte et la résistance de sole. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage dans la cuve de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour choisir un chauffage par le haut/par le bas.
2. Faites tourner le sélecteur de température sur 250 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, faites tourner le sélecteur de fonction sur la position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les bien à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

**Conseils d'économie d'énergie**

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique en économisant de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur sombre ou avec un revêtement en émail dans le four, car cela améliorera la transmission de chaleur.
- Préchauffez le four avant la cuisson si cela est recommandé dans le mode d'emploi ou la recette.
- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat en même temps dans le four, si cela est possible. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur la grille métallique pendant la cuisson.
- Faites cuire des plats les uns après les autres. Le four sera en effet déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez alors pas la porte du four.
- Laissez les plats surgelés décongeler avant de les faire cuire.

Fonctionnement du four

Informations générales pour faire cuire, rôtir et griller les aliments.



Vapeur chaude, risque de brûlure ! Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur pourrait s'en échapper.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

- Utilisez des plaques métalliques au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Tirez le meilleur parti de l'espace de la grille.
- Il est recommandé de placer le moule au milieu de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.
- Pour déterminer si une génoise est bien cuite, enfoncez un cure-dent dans la partie la plus épaisse du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette. Si le cure-dent ressort propre, cela signifie que le gâteau est prêt.
- Si le gâteau s'effondre, utilisez moins d'ingrédients liquides la prochaine fois, ou réglez le four sur une température 10 degrés plus basse. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
- Le gâteau a monté au centre mais pas sur les bords. Ne beurrez pas les bords du moule à charnière. Après la cuisson, décollez délicatement les bords du gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le haut du gâteau est trop sombre. Placez-le plus bas dans le four, réglez le four sur une température plus basse et cuisez le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec. Une fois le gâteau prêt, faites de petits trous dedans à l'aide d'un cure-dent. Versez du jus de fruits ou une boisson alcoolisée sur le gâteau. La prochaine fois, réglez le four sur une température 10 degrés plus élevée et réduisez le temps de cuisson.

- Le pain ou le gâteau (p. ex. gâteau au fromage) a un bel aspect, mais n'est pas cuit à l'intérieur (mou, collant, avec des résidus d'eau). Utilisez un peu moins d'ingrédients liquides la prochaine fois et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux avec un nappage non solide, faites d'abord cuire la base du gâteau. Ajoutez des amandes ou de la chapelure sur le gâteau avant d'ajouter le nappage. Respectez la recette et les temps de cuisson.
- Le gâteau n'a pas bruni de façon uniforme. Choisissez une température légèrement plus basse pour garantir une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les viennoiseries et pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut et par le bas. Du papier sulfurisé qui dépasse peut entraver la circulation de l'air. Coupez donc toujours le papier sulfurisé selon la taille de la plaque.
- Le dessous de mon gâteau aux fruits n'est pas assez cuit. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
- Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez une lèchefrite plus profonde, si vous en avez une.
- Les produits de petite taille composés de pâte levée peuvent coller les uns aux autres pendant la cuisson. Laissez un espace d'environ 2 cm entre eux. Cela leur donnera assez de place pour bien gonfler et brunir sur tous les côtés.
- Vous avez placé des produits sur plusieurs niveaux. Les aliments sur la plaque du haut sont plus brunis que ceux sur la plaque du bas. Utilisez toujours la fonction de chauffage par le haut et par le bas lorsque vous cuisez des aliments sur plus d'un niveau. Des aliments placés dans le four en même temps ne seront pas forcément prêts simultanément.
- De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux moelleux. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe alors au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer sous forme de gouttelettes d'eau sur les meubles et appareils à proximité. Cela est un phénomène naturel.

Conseils pour la préparation de rôtis

1. Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande, assaisonnez-les avec du poivre noir et du jus de citron.
2. La cuisson des viandes non désossées prend environ 15 à 30 minutes de plus que la cuisson de viandes désossées de même taille.
3. Le temps de cuisson peut être calculé selon l'épaisseur de la viande, en comptant environ 4 à 5 minutes par centimètre.
4. Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes une fois le temps de cuisson écoulé. Cela permet aux jus de viande de se répartir dans la viande et de ne pas couler une fois le rôti coupé.
5. Placez le poisson dans un plat résistant au feu placé sur le niveau du milieu ou du bas.

Conseils pour la grillade

Le gril est parfait pour faire cuire de la viande, du poisson et de la volaille en leur donnant une surface brunie sans les dessécher. Les morceaux fins, les brochettes de viande et les saucisses se prêtent tout particulièrement bien à la grillade, comme les légumes avec une teneur élevée en eau, tels que les tomates et les oignons.

- Pour faire griller des aliments, faites préchauffer le four pendant 4 minutes environ avant de placer les aliments dans la cuve de cuisson. Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous faites griller des aliments.

- Dans la mesure du possible, les aliments à faire griller doivent être d'une épaisseur égale. Cela permettra une cuisson uniforme, avec des aliments qui resteront juteux.
- Retournez les aliments une fois aux 2/3 du temps.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient cuits.
- Ajoutez un peu de liquide pour les viandes maigres. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ 1/2 cm au fond du plat.
- Ajoutez une quantité généreuse de liquide pour les rôtis à la cocotte. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ 1 à 2 cm au fond du plat.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille métallique. Si vous ne faites griller qu'un seul morceau, vous obtiendrez de meilleurs résultats en le plaçant au centre de la grille. Placez toujours la lèchefrite au niveau 1. Les jus de viande couleront dans la lèchefrite et le four restera propre.
- Ne placez pas le plat pour four ou la lèchefrite au niveau 4 ou 5 lorsque vous faites griller des aliments. La chaleur élevée les déformerait et vous pourriez endommager la cuve de cuisson en les retirant.
- La résistance du gril s'allume et s'éteint continuellement. Cela est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence d'allumage et d'arrêt du gril.
- Lorsque le rôti est cuit, éteignez le four et laissez le rôti reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permettra une meilleure répartition des jus de viande dans la viande.
- Pour un rôti de porc avec couenne, incisez la couenne en travers, puis placez le rôti dans le plat, couenne vers le bas.
- Pour une volaille entière, placez-la à l'envers sur la grille du bas, poitrine vers le bas. Retournez-la une fois aux 2/3 du temps de cuisson.
- Pour un canard ou une oie, percez la peau sous les ailes. Cela permettra à la graisse de s'écouler.
- Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four, dans sa position de nage, avec la nageoire dorsale vers le haut. Placez une moitié de pomme de terre ou un petit récipient passant au four dans la cavité de l'estomac du poisson pour qu'il ne bascule pas.
- Pour déterminer si le rôti est prêt, utilisez un thermomètre à viande (disponible dans des magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si la viande semble ferme, c'est qu'elle est cuite. Si la cuillère s'enfonce, la viande doit être cuite un peu plus longtemps.
- Le rôti est trop sombre et la couenne est en partie brûlée. Vérifiez la hauteur du plat et la température de cuisson.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est clair et trop dilué. La prochaine fois, utilisez un plat plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur émane du rôti lorsqu'il est arrosé. Cela est un phénomène physique normal. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de la vapeur. Elle peut se déposer sous forme de condensation sur le panneau de commande qui est plus froid et sur les meubles et appareils à proximité.

Nettoyage et entretien

- Le four doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. La lumière du four doit être allumée pendant le nettoyage, afin que les surfaces soient plus visibles.
- La cuve du four ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Essuyez la cuve du four pour la sécher après le nettoyage.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cuve du four ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Les traces qui peuvent apparaître au bas du four sont dues à des éclaboussures ou des chutes d'aliments qui se sont produites pendant la cuisson. Cela peut se produire si la cuisson des aliments se fait une température trop élevée ou si le plat utilisé est trop petit.
- Choisissez une fonction et une température de cuisson adaptées aux aliments à cuire. Veillez aussi à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser la lèchefrite au besoin.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Si vous décidez d'utiliser un nettoyant pour four sur votre appareil, vérifiez d'abord auprès du fabricant du produit que celui-ci peut être utilisé sur votre four.
- En cas de dommage causé par un produit de nettoyage, l'appareil se sera pas réparé gratuitement, même s'il est encore sous garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour nettoyer et entretenir le panneau vitré avant.

Nettoyage du four

- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.
- Nettoyez les parois et la porte du four.

Retrait et fixation de la porte du four

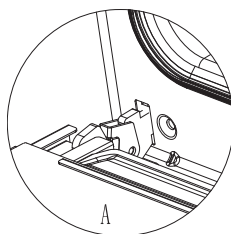
- La porte du four peut être retirée pour la nettoyer et pour retirer le panneau vitré. Chacune des charnières de la porte dispose d'une tige de verrouillage qui fixe la porte en position de façon sûre lorsqu'elle est montée. Pour retirer la porte, il faut soulever ces tiges de verrouillage pour déverrouiller les charnières de la porte.



Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle peut se refermer de façon soudaine et avec force. Assurez-vous que la tige de verrouillage est fermée en permanence et qu'elle est ouverte lors du retrait de la porte.

Retrait de la porte

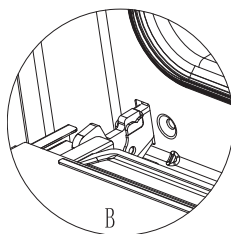
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez le côté droit et le côté gauche de la tige de verrouillage (schéma A).
- Fermez la porte jusqu'à atteindre la butée avant fermeture, tenez la porte par le côté droit et le côté gauche, puis refermez la porte et retirez-la en la soulevant et la baissant.



Installation de la porte du four

Suivez les étapes de retrait de la porte dans l'ordre inverse.

- Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux charnières s'enclenchent directement dans l'orifice.
- Les deux côtés de la rainure de la charnière doivent se superposer.
- Ouvrez complètement la porte et poussez les tiges de verrouillage vers le bas (schéma B).

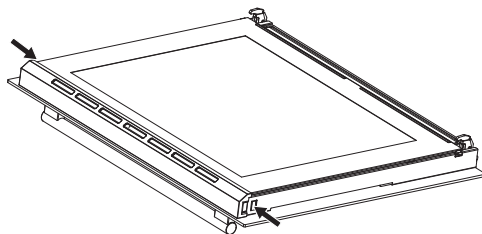


Si la porte tombe par accident ou si les charnières se referment soudainement, n'ouvrez pas les charnières à la main. Appelez le service après-vente.

Retrait et installation du panneau vitré de la porte

Retrait

- Retirez la porte du four et placez-la sur un morceau de tissu.
- Appuyez des deux mains sur le bouton du support de la vitre interne de la porte pour que le support soit éjecté automatiquement.
- Retirez la vitre interne et la vitre intermédiaire.



**Remarque ! Danger !**

Si la vitre est rayée, elle pourrait se fissurer. N'utilisez pas de spatule de verre, de produit de nettoyage ou de détergent abrasifs ou corrosifs pour nettoyer les vitres.

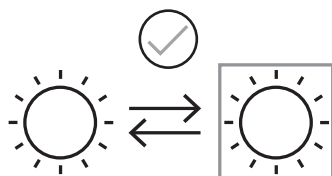
Installation

- Insérez la vitre interne dans la rainure.
- Alignez les côtés droit et gauche avec les rainures et poussez la vitre pour la remettre en place.
- Remettez la porte du four en place.

Remplacement de la lumière du four

- Si l'ampoule de la lumière du four ne fonctionne plus, elle doit être remplacée. Risque de choc électrique !
- Coupez le courant au niveau du disjoncteur de la boîte à fusibles.

- Placez un torchon dans le four froid pour éviter tout dommage.
- Dévissez le couvercle en verre en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule de même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et remettez le courant au niveau du disjoncteur.

**Guide de dépannage**

Si vous rencontrez des problèmes de fonctionnement lors de l'utilisation du four, consultez la liste d'erreurs plus bas avant de faire appel au service après-vente, car vous pourriez être en mesure d'effectuer certaines réparations vous-même.

Fonctionnement normal :

- Lors de la première utilisation, le four peut émettre une odeur étrange et une légère fumée pendant plusieurs heures. Laissez le four fonctionner à vide pendant 1 heure avant la première utilisation, puis éteignez-le et attendez qu'il refroidisse complètement avant d'ouvrir la porte et de le nettoyer.
- Le four peut émettre des bruits de craquement pendant son fonctionnement, dus au gonflement du métal.
- Lorsque vous faites cuire des aliments à teneur élevée en eau, l'orifice de sortie de vapeur peut émettre de la vapeur pendant la cuisson.
- Le ventilateur se met en marche 15 minutes après que le four a commencé à chauffer. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 35 minutes après l'arrêt du four.
- Préchauffez le four avant d'y mettre des aliments à cuire.
- Pour les cuissons longues, vous pouvez éteindre le four un peu avant la fin du temps de cuisson, afin que la cuisson se termine grâce à la chaleur résiduelle.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	• Il n'y a pas de courant. • Le disjoncteur a sauté. • La fonction de la minuterie n'a pas été réglée.	• Vérifiez si les lampes ou d'autres appareils de la cuisine fonctionnent toujours. • Vérifiez si le disjoncteur a sauté. • Réglez la fonction de la minuterie.
La lumière ne s'allume pas.	• La lumière est défectueuse. • Il n'y a pas de courant.	• Remplacez l'ampoule par une neuve. • Vérifiez si le four est bien sous tension.
Le four s'arrête soudainement pendant la cuisson.	• Il y a une coupure de courant. • Le système de protection du thermostat fermé s'est enclenché.	• Vérifiez si les lampes ou d'autres appareils de la cuisine fonctionnent toujours. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, il faut changer le système du thermostat.
Le four ne chauffe pas.	• La température n'a pas été réglée. • Pour les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'a peut-être pas été réglée. • Il n'y a pas de courant. • La résistance est endommagée.	• Réglez la température. • Réglez la minuterie. • Vérifiez le disjoncteur. • Remplacez la résistance.

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau coule de la vitre de la porte lorsque le four est en fonctionnement.	• Le joint de la porte est endommagé. • La charnière ne se ferme pas correctement.	• Remplacez le joint de la porte. • Remplacez la charnière.
Le four s'arrête, mais le ventilateur continue de fonctionner.	• Le four a fonctionné sur une longue durée et le ventilateur doit fonctionner plus longtemps. • Le système du thermostat ouvert est défectueux.	• Placez la main dans la cuve et si vous sentez de l'air chaud, alors cela est normal. • Si la température ressentie est la même que la température ambiante, il faut remplacer le système du thermostat.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur (désactivez ou retirez le fusible).
2. Appelez le service après-vente de votre revendeur. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucune des pièces à l'intérieur de l'appareil ne peut être réparée par l'utilisateur.



Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

40

NL

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Voor ingebruikname van het apparaat
Accessoires
Bedieningspaneel
Voordat u het apparaat in gebruik neemt
De oven bedienen

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

- A** Bedieningspaneel
- 1** Stroomcontrolelampje
- 2** Verwarmingscontrolelampje
- 3** Functieschakelaar
- 4** Timer
- 5** Thermostaat
- B** Bakplaat
- C** Rooster
- D** Deur
- E** Handgreep

Specificaties

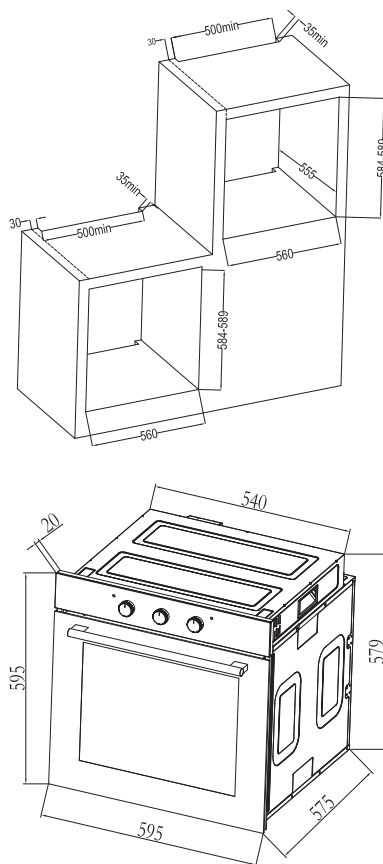
Model:	988100 - CO 76 M X 302C
Spanning/frequentie:	220-240V~, 50/60Hz
Totaal stroomverbruik:	2800W
Energie-efficiëntieklasse:	A

Installatie

Voor installatie

Het apparaat moet in de kast worden geïnstalleerd. Handhaaf een gepaste veilige afstand tussen het apparaat en de keukenmuren. Raadpleeg de onderstaande afbeelding voor meer informatie. (waarden in mm).

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en kleefmiddelen moeten hittebestendig zijn (minstens 100°C) en de aangrenzende kasten moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 70°C.
- Keukenkasten moeten waterpas zijn en stevig zijn vastgemaakt. Zorg voor een afstand van 5 mm tussen het apparaat en de voorkant van aangrenzende apparaten.
- Als er een lade onder de oven is, moet er een plank tussen de oven en de lade worden geïnstalleerd.



Installatie en aansluiting**Materiële schade!**

De deur en/of handgreep mogen niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.

- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd, moet het worden aangesloten in overeenstemming met alle lokale gas- en/of elektrische voorschriften.
- Draag het apparaat met minstens twee personen.
- Gebruik de sleuven of draadhandvatten aan weerskanten om het apparaat te verplaatsen.

**Aansluiting op de netvoeding**

Dit apparaat moet geaard zijn!

- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder geaard stopcontact. Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand door ondeskundige installatie! Het apparaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een geautoriseerd en gekwalificeerd persoon en het apparaat is alleen gegarandeerd na een correcte installatie.
- Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand door beschadiging van het netsnoer! Het netsnoer mag niet worden vastgeklemd, gebogen of bekneld raken en mag niet in contact komen met hete delen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoeding moet overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat zijn vermeld. Het netsnoer van het apparaat moet overeenstemmen met de specificaties en het stroomverbruik.

**Risico op elektrische schokken!**

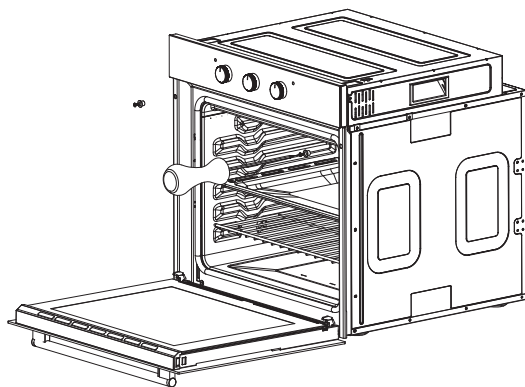
Voordat u werkzaamheden op de elektrische installatie uitvoert, ontkoppel het apparaat van de netvoeding.

Installatie

1. Schuif de oven door de opening van de kast, breng deze op één lijn en maak vast.
2. Bevestig uw oven met behulp van de 2 schroeven en 2 sluitringen, zoals weergegeven in de afbeelding.

**OPMERKING:**

De schroeven en sluitringen bevinden zich in de plastic zak samen met de gebruiksaanwijzing.



Eindcontrole

1. Sluit het apparaat aan op de netvoeding en schakel de netvoeding in.
2. Controleer de werking.

Voor ingebruikname van het apparaat

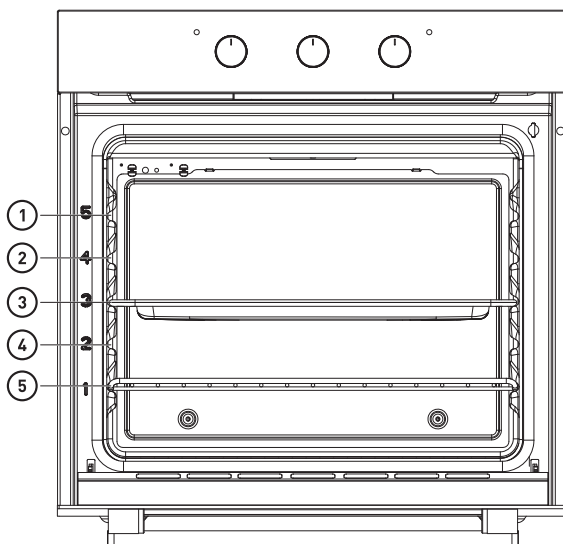
- Zodra deze eenvoudige handeling is uitgevoerd, is de oven klaar voor gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat alle ovenaccessoires die niet nodig zijn voor gebruik uit de oven worden verwijderd.
- Verwarm de oven voor tot de vereiste baktemperatuur voordat u de oven gebruikt.
- Breng de bakplaten in het midden van de oven aan en laat ruimte ertussen als u er meerdere gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats geen bakplaten op de bodem van de oven en dek ze niet af met aluminiumfolie. Dit veroorzaakt thermische accumulatie. De bak- en braadtijden zullen niet overeenstemmen en het email kan beschadigd raken.
- Open de deur zo weinig mogelijk om het voedsel te controleren (het ovenlampje blijft branden tijdens het bakproces).
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

Accessoires

- De accessoires die bij uw apparaat worden geleverd, zijn geschikt voor het bereiden van vele gerechten. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de oven plaatst.
- Er is ook een selectie van optionele accessoires, waarmee u enkele van uw favoriete gerechten kunt verbeteren of gewoon om het werken met uw oven te vergemakkelijken.

Accessoires aanbrengen

U kunt de accessoires op 5 verschillende niveaus in de oven aanbrengen. Breng ze altijd zo ver mogelijk in de oven aan zodat de accessoires het deurpaneel niet raken.



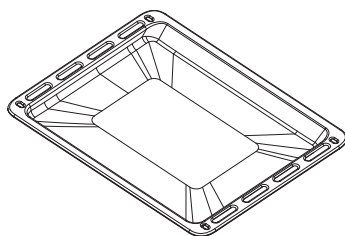
De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze op hun plaats vast komen te zitten. Dit zorgt ervoor dat de gerechten gemakkelijk verwijderd kunnen worden.



OPMERKING: De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Zodra ze opnieuw afgekoeld zijn, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug. Dit heeft geen invloed op hun werking.

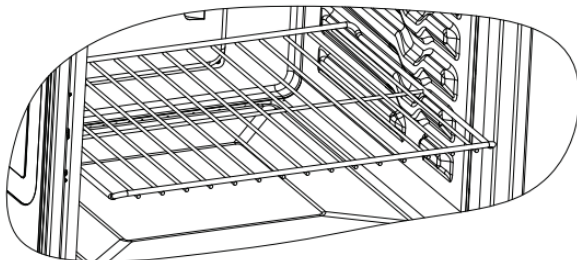
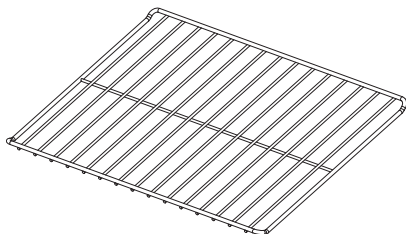
Bakplaat

Voor smeuge cakes, gebak, diepvriesmaaltijden en grote braadstukken. Kan tevens worden gebruikt om druipend vet op te vangen wanneer u direct op het rooster grilt.

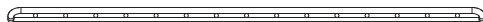


Rooster

Wordt gebruikt om te braden en om het te bakken, braden of koken voedsel in een ovenschaal te ondersteunen.



Juiste positie van rooster in de oven



Bedieningspaneel

Functieschakelaar



Uitschakelen: Draai de knop naar deze positie om het apparaat uit te schakelen. Het groene stroomcontrolelampje is gedoofd.



Ovenlamp: Deze modus zet de ovenlamp aan.

Gebruik de functieschakelaar om het verwarmingstype in te stellen.

Dit apparaat heeft 5 verschillende functies.



Onderste verwarmingselement: Deze bakmethode maakt gebruik van het onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het steriliseren en inmaken van potten.



Conventionele oven (bovenste en onderste verwarmingselement): Deze bakmethode zorgt voor traditioneel koken, met warmte van het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor braden en bakken op slechts één niveau.



Halve grill: Deze bakmethode maakt alleen gebruik van het binnenste deel van het bovenste verwarmingselement, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is geschikt voor het grillen van kleine porties spek, toast en vlees, etc.



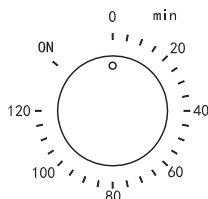
Volledige grill: Deze bakmethode maakt gebruik van de binnenste en buitenste delen van het bovenste verwarmingselement, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is geschikt voor het grillen van middelgrote of grote porties worst, spek, steaks, vis, etc.



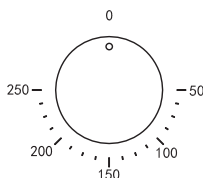
Energiebesparende grillmodus: Deze bakmethode maakt gebruik van de bovenste buitenste ring en het onderste verwarmingselement om de temperatuur te regelen, waardoor het grillen met een lager energieverbruik verloopt. Is voornamelijk geschikt voor groot voedsel, de oventemperatuur stijgt langzaam, de warmte dringt volledig door en het teveel aan warmteverbruik wordt beperkt.

De oventimer

- Als u de oventimer niet wilt gebruiken, stel de schakelaar in op "ON", zoals weergegeven in de afbeelding.
- Als u de timer wilt instellen, draai de schakelaar naar de gewenste tijd. U hebt keuze uit 0 tot 120 minuten. De oven wordt na het verstrijken van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

**Thermostaatregelaar**

De thermostaatregelaar van de oven stelt de vereiste temperatuur van de oven in. Het is mogelijk om de temperatuur te regelen binnen een bereik van 50 tot 250°C. Het rode verwarmingscontrolelampje brandt wanneer het verwarmingselement werkt.

**Voordat u het apparaat in gebruik neemt****De oven voorverwarmen**

Om de geur van een nieuwe oven te verwijderen, verwarm de oven wanneer deze leeg en gesloten is. Een uur boven-/onderverwarming op 250°C is hiervoor ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de binnenruimte zijn achtergebleven.

1. Gebruik de functieschakelaar om de boven-/onderverwarming in te stellen.
2. Zet de temperatuurregelaar op 250°C. Schakel de oven na één uur uit. Om dit te doen, draai de functieschakelaar naar de positie 'off' uit.

De accessoires reinigen

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, was ze grondig in een warm sopje met behulp van een zachte vaatdoek.

**Tips voor energiebesparing**

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donker gekleurd of geëmailleerd kookgerei in de oven, dit zorgt voor een betere warmteoverdracht.
- Verwarm de oven voor alvorens de gerechten te bereiden wanneer zo aanbevolen in de gebruikershandleiding of het recept.
- Open de deur van de oven niet vaak tijdens het bakproces.
- Probeer indien mogelijk meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt bakken door twee bakschalen op het rooster te plaatsen.
- Bereid meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door uw oven enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi bevroren gerechten voordat u ze bereidt.

De oven bedienen

Algemene informatie over bakken, braden en grillen.



Risico op brandwonden door hete stoom! Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, er kan stoom ontsnappen.

Tips voor het bakken

- Gebruik geschikte metalen platen of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen bakvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rooster.
- Het wordt aanbevolen om de bakvorm in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.
- Hoe vaststellen of de sponscake voldoende is gebakken. Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de taart voldoende gebakken.
- De taart zakt in. Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de aangegeven mengtijden in het recept.
- De cake is in het midden gerezen, maar is aan de rand lager. Breng geen vet aan de zijkant van de springvorm aan. Maak de cake na het bakken voorzichtig los met een mes.
- De cake wordt te donker aan de bovenkant. Zet de cake lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake nog even verder.
- De cake is te droog. Als de cake gebakken is, maak kleine gaatjes in de cake met behulp van een cocktailprikker. Sprengel er vervolgens vruchtensap of een alcoholische drank overheen. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.

- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is van binnen zompig (plakkerig, besmeurd met water). Gebruik de volgende keer iets minder vocht en bak iets langer op een lagere temperatuur. Voor cakes met een vochtige topping, bak eerst de bodem. Bestrooi het met amandelen of broodkrumels en leg de topping erop. Volg het recept en de baktijden.
- De cake is ongelijkmatig bruin. Kies een iets lagere temperatuur om ervoor te zorgen dat de cake gelijkmatiger wordt gebakken. Bak delicaat gebak op één niveau met boven-/onderverwarming. Uitstekend bakpapier kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier aldus altijd zodat het mooi op de bakplaat past.
- De bodem van een fruitcake is te licht. Zet de cake de volgende keer een niveau lager.
- Het vruchtensap loopt over. Gebruik de volgende keer een diepere universele pan, als u die hebt.
- Kleine baksels gemaakt van gistdeeg plakken tijdens het bakken aan elkaar. Zorg voor een vrije ruimte van ong. 2 cm rond elk item. Dit geeft voldoende ruimte voor de gebakken items om goed uit te zetten en aan alle kanten bruin te worden.
- U hebt op verschillende niveaus gebakken. De items op de bovenste bakplaat zijn donkerder dan deze op de onderste bakplaat. Gebruik altijd 3D hetelucht om op meer dan één niveau te bakken. Bakplaten die tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, zijn niet noodzakelijkerwijs op hetzelfde moment klaar.
- Condensatie wordt gevormd wanneer u vochtige cakes bakt. Bakken kan leiden tot de vorming van waterdamp, die boven de deur ontsnapt. De stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten. Dit is een natuurlijk proces.

Tips voor het braden

1. Kruiden met citroensap en zwarte peper verbetert de kookprestaties bij het koken van een hele kip, kalkoen of een groot stuk vlees.
2. Vlees met botten duurt ongeveer 15 tot 30 minuten langer voordat het gaar is dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
3. U moet ongeveer 4 tot 5 minuten baktijd per centimeter vlees in de hoogte rekenen.
4. Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten in de oven staan. Het sap wordt beter over het gebrad verdeeld en stroomt niet uit wanneer het vlees wordt gesneden.
5. Vis in een vuurvaste schaal moet op het rooster op een middelhoog of lager niveau worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Grillen is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte en zorgt voor een mooi bruin oppervlak zonder dat het gerecht te veel uitdroogt. Platte stukken vlees, vleesspiesjes en worst zijn bijzonder geschikt om te grillen, net zoals groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.

- Verwarm voor het grillen de oven ong. 4 minuten voor voordat u het voedsel in de oven plaatst. Grill altijd met de ovendeur dicht.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die u grilt even dik zijn. Dit zorgt ervoor dat de stukken gelijkmatig bruin worden en mals en sappig blijven.
- Draai het te grillen voedsel na 2/3 van de tijd om.
- Voeg geen zout toe aan steaks voordat ze gegrild zijn.

- Voeg een beetje vloeistof toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1/2 cm vloeistof.
- Voeg veel vloeistof toe wanneer u stoofschotels bereidt. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1-2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u slechts één stuk grilt, wordt het beste resultaat bereikt door het in het midden van het rooster te plaatsen. De braadslede moet tevens op niveau 1 worden geplaatst. De vleessappen worden in de braadslede opgevangen en de oven blijft schoner.
- Plaats tijdens het grillen de bakplaat of braadslede niet op niveau 4 of 5. Deze kan door de hoge warmte vervormd raken en de binnenruimte kan bij het verwijderen worden beschadigd.
- Het grillelement schakelt continu in en uit. Dit is normaal. De grillstand bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het gebrad klaar is, zet de oven uit en laat het nog 10 minuten rusten. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleessappen.
- Voor gebraden varkensvlees met zwoerd, snij het zwoerd in een kruiselings patroon in en leg het gebrad in de schaal met het zwoerd aan de onderkant.
- Leg het hele gevogelte met de borst naar beneden op het onderste rooster. Draai na 2/3 van de aangegeven tijd het gevogelte om.
- Voor eend of gans, prik de huid aan de onderkant van de vleugels door. Dit zorgt ervoor dat het vet kan wegstromen.
- Draai de stukken vis na 2/3 van de tijd om. Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de oven in zijn zwempositie met de rugvin naar boven gericht. Breng een halve aardappel of een kleine ovenschaal in de maagholte van de vis aan om deze stabiel te maken.
- Hoe weet u wanneer het gebrad gaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciaalzaken) of voer een 'lepeltest' uit. Druk met een lepel op het gebrad. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel ingedrukt kan worden, moet het gebrad iets langer worden gebakken.
- Het gebrad is te donker en de buitenkant is deels verbrand. Controleer het niveau in de oven en de temperatuur.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere braadslede of voeg meer vloeistof toe.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere braadslede en gebruik minder vloeistof.
- Stoom stijgt op uit het gebrad wanneer het wordt bedruipt. Dit is normaal en te wijten aan de wetten van de fysica. Het merendeel van de stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Het kan neerslaan en condensatie vormen op het koudere bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten.

Reiniging en onderhoud

- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd. Zorg dat de verlichting van de oven tijdens het reinigen ingeschakeld is, zodat u de oppervlakken beter kunt zien.
- De binnenruimte mag alleen worden gereinigd met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Veeg de binnenruimte na het reinigen droog.
- Maak de oppervlakken van de oven nooit schoon met stoom.
- De binnenruimte mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater en een spons of een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Eventuele vlekken die op de bodem van de oven kunnen verschijnen, zijn afkomstig van voedselspatten of gemorst voedsel, deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Deze kunnen mogelijk het gevolg zijn van het feit dat het voedsel op een te hoge temperatuur wordt bereidt of in te klein kookgerei is geplaatst.
- Selecteer een baktemperatuur en -functie die geschikt zijn voor het voedsel dat u bereidt. Zorg ervoor dat het voedsel in een voldoende grote schaal wordt geplaatst en dat u waar nodig de opvangbak gebruikt.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden gereinigd met warm zeepwater, een spons of een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Als u een ovenreiniger voor uw apparaat gebruikt, informeer bij de fabrikant van de reiniger of deze geschikt is voor gebruik op uw apparaat.
- Schade die door een reinigingsmiddel aan het apparaat wordt veroorzaakt, wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet wanneer het apparaat zich nog in de garantieperiode bevindt.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende materialen bevatten om het glazen frontpaneel te reinigen en onderhouden.

De oven reinigen

- Voor het reinigen van de oven is geen ovenreiniger of ander speciaal reinigingsmiddel nodig. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te vegen met een vochtige doek terwijl deze nog warm is.
- Reinig de zijwanden en de ovendeur.

De ovendeur los- en vastmaken

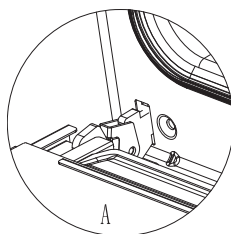
- De ovendeur kan worden losgemaakt voor reinigingsdoeleinden en om het deurpaneel te verwijderen. Elk van de deurscharnieren heeft een vergrendelingsstang om de deur stevig op zijn plaats te houden wanneer de deur is gemonteerd. Om de ovendeur los te maken, til de vergrendelingsstangen op om de deurscharnieren te ontgrendelen.



Wanneer het scharnier niet vergrendeld is, zal het onder een grote spanning staan en plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de vergrendelingsstang altijd dicht is en geopend wordt wanneer u de deur verwijdert.

De deur verwijderen

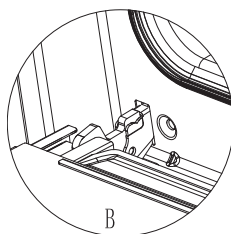
- Open de deur helemaal.
- Til de rechter- en linkerkant van de vergrendelingsstang op. (afbeelding A)
- Sluit de deur totdat de stop wordt bereikt, houd zowel de linker- als de rechterkant van de deur vast, sluit de deur opnieuw, trek de deur uit door deze omhoog en omlaag te bewegen.



De ovendeur installeren

Voor de procedure voor het verwijderen van de deur omgekeerd uit

- Zorg er bij het installeren van de ovendeur voor dat beide scharnieren direct in de openingsmond worden gestoken.
- Beide zijden van de scharniersponning moeten in elkaar grijpen.
- Open de deur helemaal en duw de vergrendelingsstangen omlaag (afbeelding B).

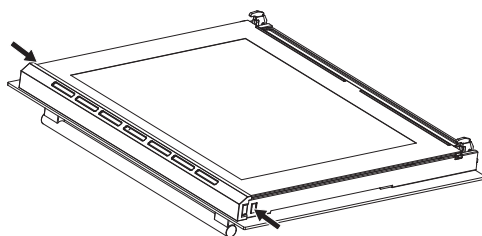


Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtklappen, duw uw hand niet in de scharnieren. Neem contact op met uw servicecentrum.

Deurpaneel verwijderen en installeren

Verwijderen

- Verwijder de ovendeur en leg deze op een doek.
- Gebruik twee handen om op de knop van de beugel aan het binnenste glas van de deur te drukken, de beugel komt automatisch vrij.
- Haal het binnenste glas en het middelste glas eruit.



**Mededeling! Gevaarlijk!**

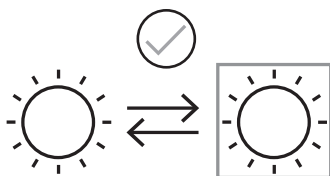
Als het glas krassen heeft, kan dit leiden tot barsten. Maak het glas niet schoon met een glazen spatel, agressief en bijtend reinigingsmiddel of detergent om het glas schoon te maken.

Installeren

- Steek het binnenste glas in de glasdrukgroef.
- Zowel de rechter- als de linkerkant moeten zich op één lijn met de groeven bevinden. Duw het glas vervolgens op zijn plaats.
- Installeer de ovendeur.

De ovenlamp vervangen

- Als de lamp in de oven stuk gaat, moet deze worden vervangen. Risico op elektrische schokken!
- Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
- Leg een theedoek in de oven wanneer deze koud is om schade te voorkomen.
- Maak de glazen afdekking los door deze tegen de klok in te draaien.
- Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
- Draai de glazen afdekking weer vast.
- Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

**Probleemoplossing**

Er kan tijdens de werking van de oven een storing optreden. Als dit het geval is, controleer altijd eerst de lijst met mogelijke storingen voordat u contact opneemt met de klantenservice. Het probleem kan misschien door uzelf opgelost worden.

Normale werking:

- Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, kan deze gedurende enkele uren een vreemde geur en rook afgeven. Schakel de oven eerst gedurende ongeveer 1 uur in zonder voedsel erin, schakel deze vervolgens uit, wacht totdat de oven is afgekoeld, open de deur en maak de oven vervolgens grondig schoon.
- Wanneer de oven in werking is, kunt u knisperende geluiden horen door het metaal.
- Als het te verwarmen voedsel vocht bevat, kan er tijdens de werking stoom uit de uitlaatopening vrijkomen
- De ventilator begint 15 minuten na inschakeling te draaien. De ventilator blijft na het uitschakelen van de oven nog 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u het te bereiden voedsel in de oven plaatst.
- Bij een lange bereiding kunt u de oven uitschakelen voordat de bereidingstijd is verstreken en de restwarmte gebruiken tot aan het einde van het bakproces.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven werkt niet	• Elektrische voeding is onderbroken. • Defecte stroomonderbreker • Timerfunctie is niet ingeschakeld	• Controleer of uw keukenverlichting of ander apparaat ingeschakeld is • Controleer of uw stroomonderbreker juist werkt • Zet de timerfunctie opnieuw in
Lamp brandt niet	• Lamp is defect • Geen elektrische voeding	• Vervang door een nieuwe lamp • Controleer of de oven op de voeding is aangesloten.
Oven stopt plotseling wanneer in werking	• Stroomonderbreking • Beveiliging van normale gesloten thermostaat	• Controleer of uw keukenverlichting of ander apparaat nog ingeschakeld is • Controleer of de koelventilator werkt, zo ja, moet deze worden vervangen door een nieuwe normale gesloten thermostaat.
Oven warmt niet op	• De temperatuurregelaar is niet aangepast • Als dit model een timer heeft, is het mogelijk dat de timer niet is ingesteld. • Geen vermogen • Verwarmingselement is beschadigd	• Stel de gepaste temperatuur in • Stel de timer in • Controleer het controlepaneel • Vervang door een nieuw verwarmingselement

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens de werking komt er water uit de glazen deur	• Deurafdichting is doorgeblazen • Scharnier is niet sterk genoeg	• Vervang door een nieuwe deurafdichting • Vervang door een nieuw scharnier
Oven werkt niet meer, maar de motor koelt nog steeds	• Oven werd lange tijd gebruikt, koeling duurt aldus langer. • Normale open thermostaat heeft een probleem	• Leg uw hand op de uitlaat en voel of er hete lucht naar buiten komt, zo ja, dan is het normaal • Als de luchttemperatuur van de uitlaat slechts kamertemperatuur is, moet deze worden vervangen door een nieuwe normale open thermostaat

Als het probleem niet is opgelost:

1. Ontkoppel het apparaat van de voeding (zekering deactiveren of losdraaien).
2. Bel de klantenservice van uw winkel en probeer het apparaat niet zelf te repareren. Het apparaat bevat geen onderdelen die door de klant gerepareerd kunnen 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



ELECTRO DEPOT

60

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Instalación
Antes de poner en marcha el aparato
Accesorios
Panel de control
Antes de usar el horno por primera vez
Cómo usar el horno

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas

Partes

- A** Panel de control
- 1** Indicador de alimentación
- 2** Indicador de calentamiento
- 3** Selector de función
- 4** Temporizador
- 5** Termostatos
- B** Bandeja
- C** Rejilla
- D** Puerta
- E** Asa

Especificaciones

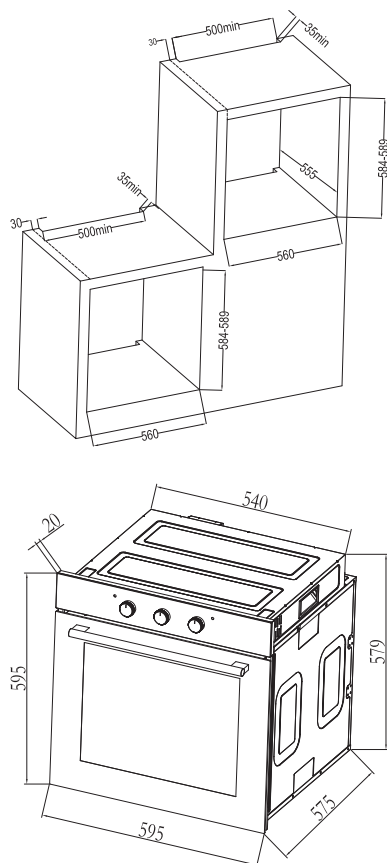
Modelo:	988100 - CO 76 M X 302C
Voltaje/Frecuencia:	~220-240 V, 50-60 Hz
Consumo total de energía:	2800 W
Clase de eficiencia energética:	A

Instalación

Antes de instalarlo

El aparato deberá instalarse empotrado en el mueble. Deberá mantener una distancia de seguridad con el aparato y las paredes de la cocina. Para más información, consulte la siguiente imagen. (Valores en mm.)

- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deberán ser resistentes al calor (100 °C como mínimo), y los muebles adyacentes también deberán resistir el calor (70 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deberán estar nivelados y fijados. Deberá dejar un espacio de 5 mm entre el aparato y los muebles adyacentes.
- Si hay un cajón debajo del horno, deberá instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Instalación y conexión**¡Daños materiales!**

La puerta y/o el asa no deberán utilizarse para levantar o desplazar el aparato.

- Para instalarlo, el aparato deberá conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El aparato deberá ser transportado por dos personas como mínimo.
- Utilice las ranuras o las asas de alambre ubicadas a ambos lados para desplazar el aparato.

**Conexión a la red eléctrica**

¡Este aparato deberá conectarse a tierra!

- Nuestra empresa no se hará responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Si no lo instala un profesional cualificado, habrá riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio! El aparato solo podrá ser conectado a la red eléctrica por un técnico cualificado autorizado y solamente estará garantizado después de una instalación correcta.
- ¡Si el cable de alimentación está dañado, habrá riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio! El cable de alimentación no deberá quedar doblado, pinzado ni atrapado ni entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado.
- La red eléctrica deberá coincidir con los datos indicados en la placa de especificaciones del aparato. El cable de alimentación del aparato deberá coincidir con las especificaciones y el consumo de energía.

**¡Riesgo de descarga eléctrica!**

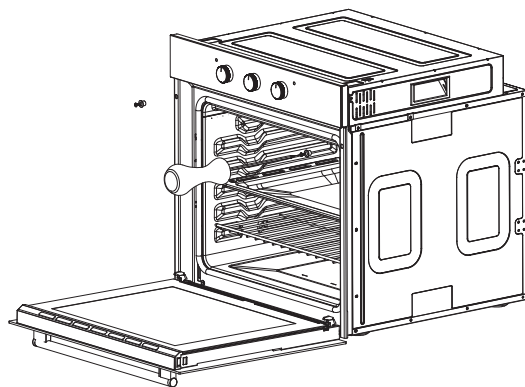
Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Instalación

1. Deslice el horno por la abertura del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije el horno con los 2 tornillos y las 2 arandelas como se indica en la imagen.

**NOTA:**

Los tornillos y las arandelas están dentro de la bolsa de plástico junto con el manual de instrucciones.



Comprobación final

1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe que funciona.

Antes de poner en marcha el aparato

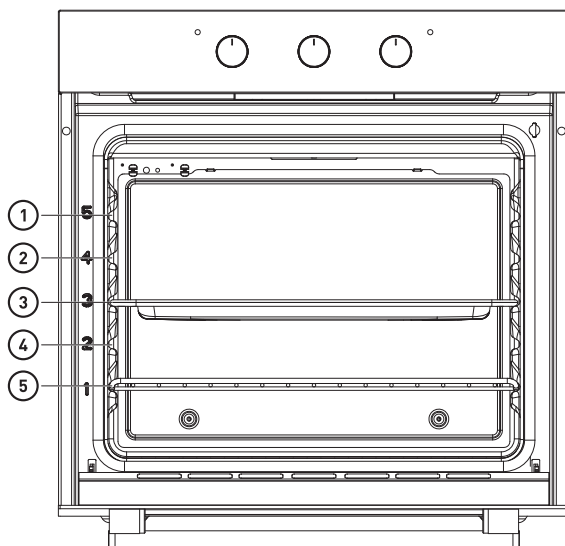
- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno estará listo para cocinar.
- Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico.
- Utilice el horno solamente para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que el aire pueda circular.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Eso provocaría una acumulación de calor. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte podría dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Accesorios

- Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar numerosos platos. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos o, simplemente, cocinar más cómodamente con su horno.

Introducir accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles distintos. Introdúzcalos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.



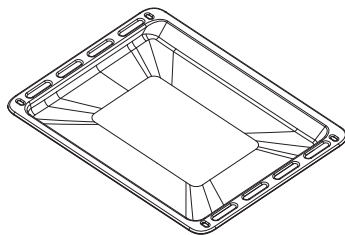
Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su posición. Eso permite retirar los platos con facilidad.



NOTA: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que vuelvan a enfriarse, recuperarán su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

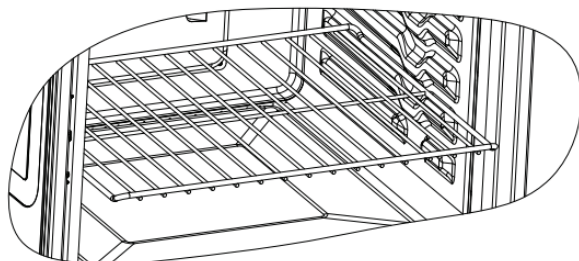
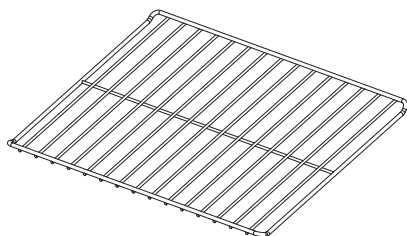
Bandeja de horno

Para tartas húmedas, pasteles, comidas congeladas y grandes asados. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.



Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la rejilla deseada.



Posición interior correcta del grill



Panel de control

Selector de función



Apagado: Gire el mando hasta esta posición para apagar el aparato. Se apagará el indicador de alimentación verde.



Luz de horno: Este modo enciende la luz del horno.

Utilice el selector de función para ajustar el tipo de calentamiento.

Este aparato tiene 5 funciones disponibles.



Elemento inferior: Este método de cocción utiliza conjuntamente el elemento inferior. Esta función es adecuada para esterilizar y conservar tarros.



Horno convencional (elemento superior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor procedente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo estante.



Medio grill: Este método de cocción utiliza solamente la parte interior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de beicon, tostadas, carne, etc.



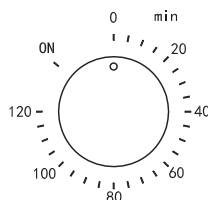
Grill completo: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, beicon, filetes, pescado, etc.



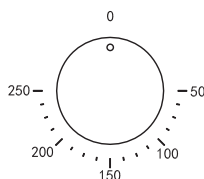
Modo de grill con ahorro de energía: Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, haciendo que el grill ahorre más energía, es adecuado especialmente para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

Temporizador del horno

- Si no necesita utilizar el programador del horno, ajuste el temporizador en "ON" y conéctelo a su red eléctrica, consulte la imagen.
- Si necesita utilizar el temporizador, puede girar el mando del temporizador a su gusto, puede elegir el tiempo entre 0 y 120 minutos, el horno se apagará cuando finalice el temporizador.

**Mando de control del termostato**

El mando de control del termostato del horno ajusta la temperatura deseada del horno. Se puede regular la temperatura entre 50 °C y 250 °C. El indicador de calentamiento rojo se enciende cuando el elemento calefactor está funcionando.

**Antes de usar el horno por primera vez****Calentamiento del horno**

Para eliminar el olor a aparato nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este propósito. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de función para ajustar el calentamiento superior/inferior.
2. Ajuste el selector de temperatura en 250 °C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de función hasta la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos bien con agua caliente jabonosa y un paño de cocina suave.

**Consejos para ahorrar energía**

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos con esmalte en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
- Durante la cocción de sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Procure cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la rejilla.
- Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y grill.



¡Riesgo de quemaduras por el vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

- Utilice recipientes de aluminio o placas metálicas con revestimiento antiadherente adecuados, o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- Se recomienda colocar el molde de horno en el centro de la rejilla.
- Mantenga cerrada la puerta del horno.
- Cómo saber si un bizcocho está bien cocinado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, pinche con un palillo el bizcocho en su punto más alto. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.
- El bizcocho se desmorona. Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Respete los tiempos que se especifican en la receta para batir los alimentos.
- El bizcocho ha subido en el centro pero es más bajo en los bordes. No engrase las paredes del molde de bizcocho. Después de hornearlo, despegue el bizcocho cuidadosamente con un cuchillo.
- El bizcocho queda demasiado oscuro por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el bizcocho durante un poco más de tiempo.

- El bizcocho está demasiado seco. Cuando ya esté hecho, haga pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo. A continuación, eche por encima unas gotas de zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.
- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están demasiado húmedos por dentro (pegajosos, demasiado líquidos). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvoree almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
- La tarta no se dora de forma uniforme. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que la tarta se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el calentamiento superior/inferior. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
- El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque la tarta un nivel más abajo la próxima vez.
- El zumo de frutas se desborda. La próxima vez, utilice una bandeja universal más profunda, si tiene una.
- Los pequeños productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada producto. Así habrá espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
- Ha horneado en varios niveles. Los productos de la bandeja de horno superior son más oscuros que los de la bandeja de horno inferior. Utilice siempre el modo de calentamiento convencional para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
- Se forma condensación al hornear pasteles húmedos. El horneado puede provocar la formación de vapor de agua, que se libera por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los muebles adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

1. Aderezar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el resultado de la cocción al cocinar un pollo entero, un pavo o un trozo grande de carne.
2. La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
3. Deberá calcular unos 4 ó 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
4. Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no sale al cortar la carne.
5. Deberá colocar el pescado en un plato resistente al fuego en la rejilla en el nivel central o inferior.

Consejos para asar con grill

El grill es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y logrará una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para cocinar con grill, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

- Cuando cocine con grill, precaliente el horno unos 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase con grill siempre con la puerta del horno cerrada.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que ase deberán tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando una vez que hayan transcurrido 2 tercios del tiempo.
- No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Añada líquido generosamente a los estofados. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, logrará los mejores resultados colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también deberá insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- Cuando cocine con grill, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 ó 5. El calor extremo la deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarla.
- El grill se enciende y se apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gírelas cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo especificado.
- Para el pato o la oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite eliminar la grasa.
- Dé la vuelta a los trozos de pescado cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición de nadar con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede presionar con la cuchara, hay que cocinarlo un poco más.
- El asado queda demasiado oscuro y la piel está parcialmente quemada. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y eche menos líquido.
- Sale vapor del asado al cocinarlo en su jugo. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor sale por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de mandos de control o en los muebles adyacentes.

Limpieza y mantenimiento

- El horno deberá limpiarse después de cada uso. Cuando limpie el horno, la luz deberá estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La cámara del horno solo deberá lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo deberá limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No deberá utilizar limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se han cocinado a una temperatura excesivamente alta o a que se han colocado en una fuente demasiado pequeña.
- Deberá seleccionar una función y una temperatura de cocción adecuadas para el alimento que vaya a cocinar. También deberá asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de un tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogejugos cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno solo deberán limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No deberá utilizar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador para horno en el aparato, deberá comprobar con el fabricante del limpiador que es adecuado para su uso en el aparato.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Limpieza del horno

- Para limpiar el horno, no se necesita ningún limpiador para horno ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras está caliente.
- Limpie las paredes laterales y la puerta del horno.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

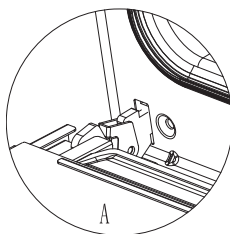
- La puerta del horno se puede desmontar para la limpieza y para retirar el panel de la puerta. Cada una de las bisagras de la puerta tiene una varilla de bloqueo para fijar la puerta de forma segura cuando está montada. Para desmontar la puerta del horno es necesario levantar las varillas de bloqueo para desbloquear las bisagras de la puerta.



Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada en todo momento, y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta.

Quitar la puerta

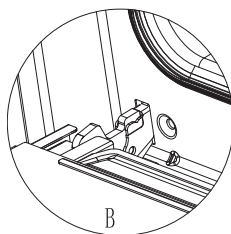
- Abra del todo la puerta.
- Levante el lado derecho e izquierdo de la varilla de bloqueo (imagen A).
- Cierre la puerta hasta llegar al escalón de tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.



Instalar la puerta del horno

Siga los pasos de desmontaje de la puerta en el orden inverso

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajan directamente en la cavidad de apertura.
- Los dos lados de la ranura de la bisagra deberán encajar entre sí.
- Abra completamente la puerta y empuje hacia abajo las varillas de bloqueo (imagen B).

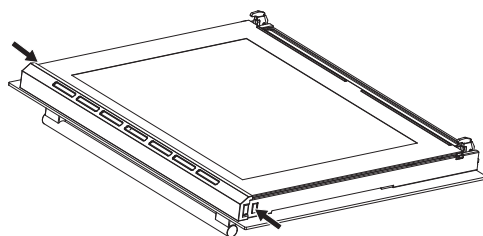


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al servicio de posventa.

Retirar e instalar el panel de la puerta

Retirar

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presionando con las dos manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta, el soporte saldrá automáticamente.
- Retire el cristal interior y el cristal central.



**¡Atención! ¡Peligro!**

Si el cristal tiene arañazos, podría agrietarse.
No utilice una espátula de vidrio, un producto de limpieza fuerte y corrosivo o un detergente para limpiar el cristal.

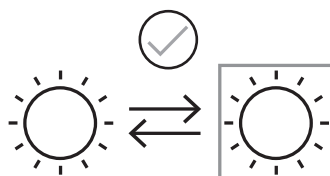
Instalar

- Encaje el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
- Alinee el lado derecho y el izquierdo con las ranuras y empuje el cristal para volver a colocarlo en su posición.
- Coloque la puerta del horno.

Sustitución de la bombilla del horno

- Si la bombilla de la luz del horno falla, deberá sustituirse.
¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

**Solución de problemas**

El horno puede tener alguna avería durante su funcionamiento, puede consultar la lista de errores antes de llamar al servicio de posventa, puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.

Funcionamiento normal:

- Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que desprenda un olor peculiar y humo durante unas horas. Active la función de calentamiento para dejar que el horno se caliente sin nada en su interior durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, luego desactive la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno se haya enfriado, abra la puerta y limpie el horno.
- Cuando el horno esté funcionando, puede emitir sonidos de crujidos debido a la cámara de metal.
- Si los alimentos horneados tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede liberar vapor durante el funcionamiento.
- El ventilador empezará a funcionar 15 minutos después de que el horno se haya puesto en funcionamiento. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir alimentos para hornearlos.
- Para una cocción larga, puede apagar el horno antes de detenerlo y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	• Se ha interrumpido la corriente eléctrica • Avería del disyuntor • Olvidó ajustar la función del temporizador	• Compruebe la luz de su cocina u otro aparato si está funcionando • Compruebe si el disyuntor está funcionando • Reajuste la función del temporizador
La bombilla no se enciende	• La bombilla está defectuosa • No hay corriente eléctrica	• Cambie la bombilla por una nueva • Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante el funcionamiento	• Interrupción de la alimentación • Protección del termostato cerrado normal	• Compruebe la luz de su cocina u otro aparato si sigue funcionando • Compruebe si el ventilador de enfriamiento está funcionando; si es así, será necesario cambiar el termostato cerrado normal por uno nuevo

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta	- No se ha ajustado el selector de temperatura - Si su modelo tiene temporizador, es posible que no haya ajustado el tiempo - No hay alimentación - El elemento calefactor se ha dañado	- Ajuste la temperatura - Ajuste el temporizador - Compruebe la fuente de alimentación - Deberá cambiarse el elemento calefactor por uno nuevo
Sale agua por la puerta de cristal cuando está en funcionamiento	- La junta de la puerta está dañada - La bisagra no es lo suficientemente fuerte	- Deberá cambiarse la junta de la puerta por una nueva - Deberá cambiarse la bisagra por una nueva
El horno deja de funcionar pero el motor de enfriamiento sigue funcionando	- El horno ha estado funcionando durante mucho tiempo, por lo que se necesita enfriar el horno durante bastante tiempo - El termostato abierto normal tiene un problema	- Ponga su mano en la salida y note si sale aire caliente; si es así, es normal - Si la temperatura del aire de la salida es la temperatura ambiente, será necesario cambiar el termostato abierto normal por uno nuevo

Si el problema no se ha resuelto:

1. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica (desactive o desenrosque el fusible).
2. Llame al servicio de posventa de su distribuidor. No intente reparar el aparato usted mismo. No hay piezas que pueda reparar el cliente dentro del aparato.







WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

Made in PRC

