

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

*previa presentación del comprobante de compra.

Four électrique
Oven
Elektrischer Miniofen
Horno eléctrico

946852 - VG-MF60CRC

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch / Importado por
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL



Made in PRC

GUIDE D’UTILISATION	02
HANDLEIDING	16
GEBRAUCHSANLEITUNG	30
INSTRUCCIONES DE USO	44

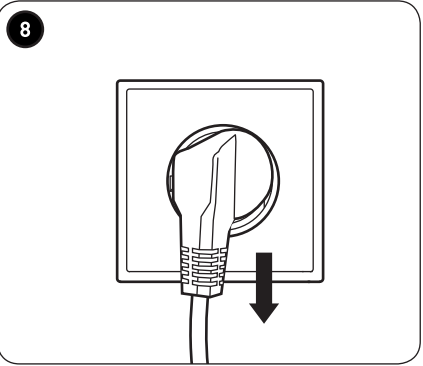
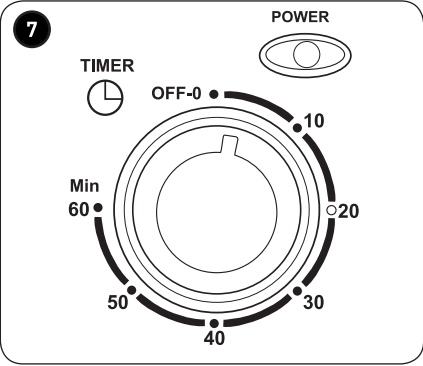
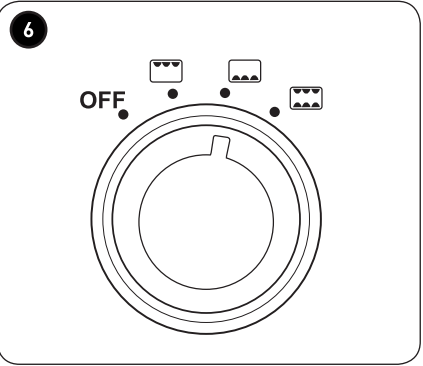
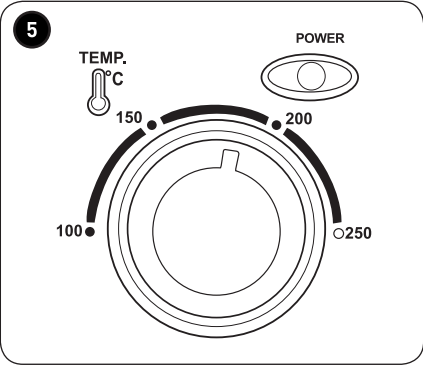
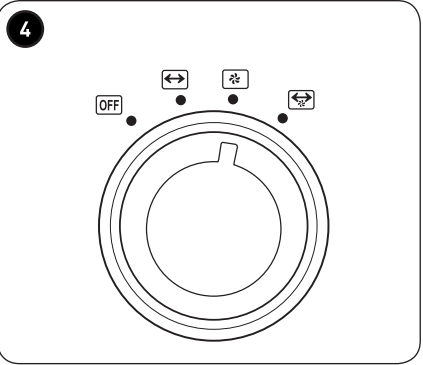
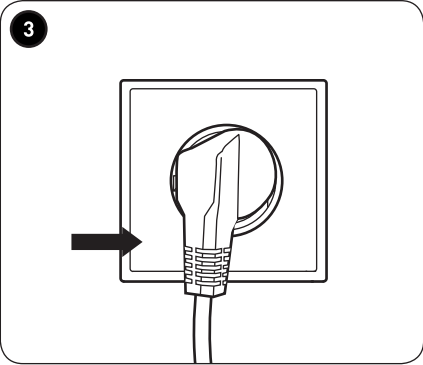
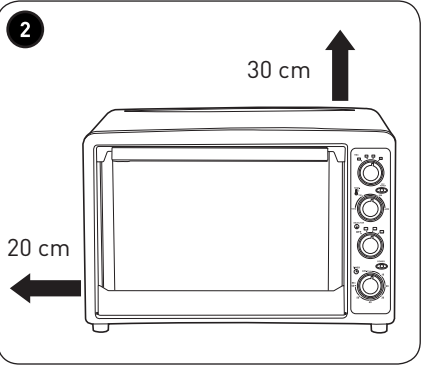
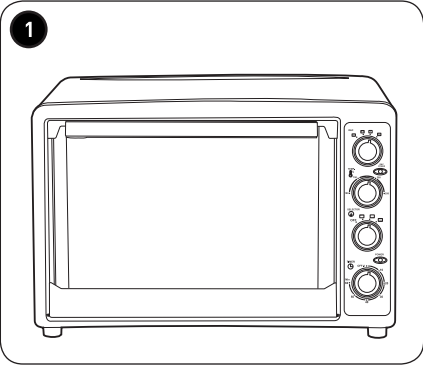
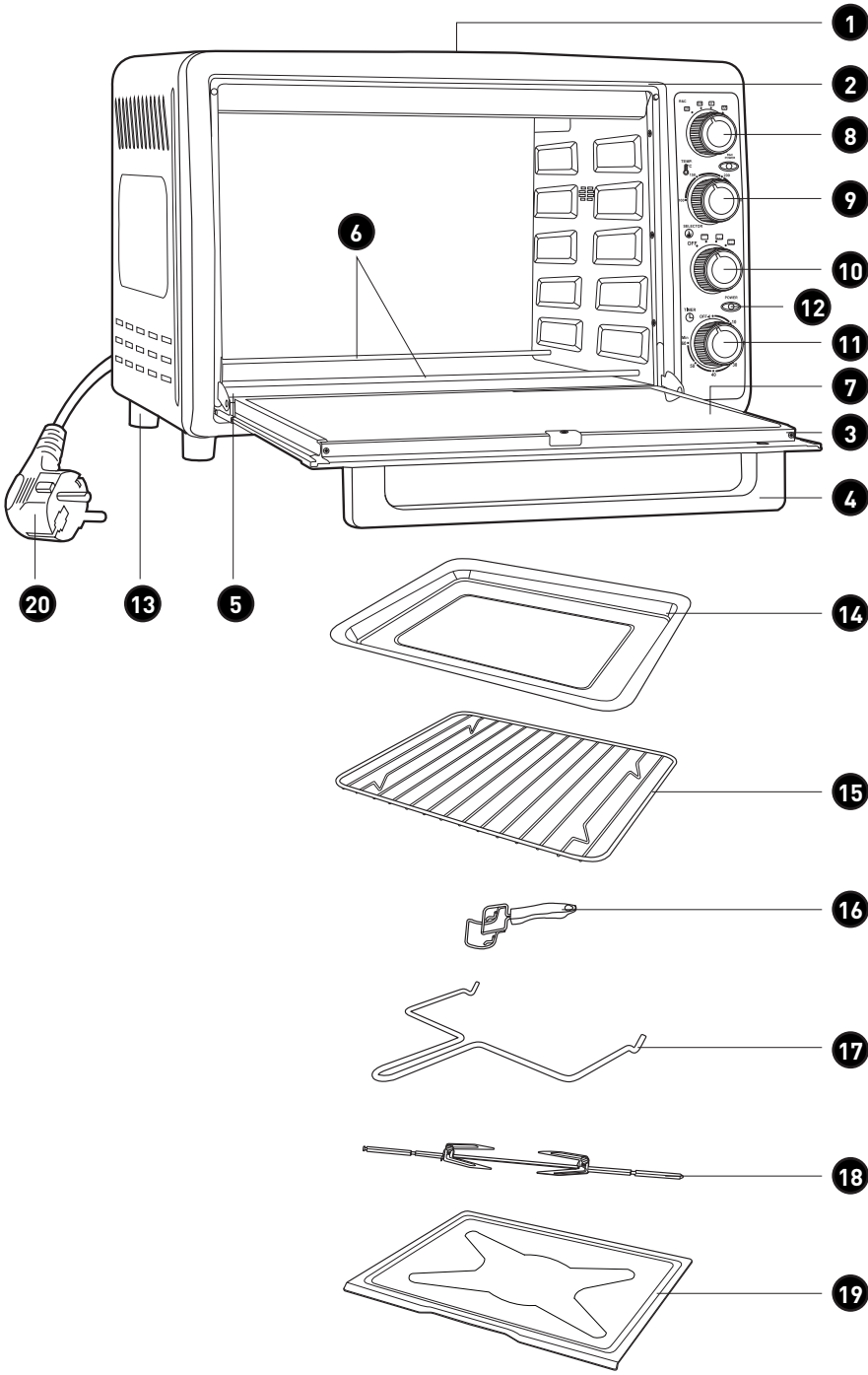


138 x 210 mm

140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



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



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

7 Composants
8 Aperçu de l'appareil
8 Utilisation prévue
8 Caractéristiques

C

Utilisation de l'appareil

8 Avant la première utilisation
8 Utilisation
10 Cuisson au tournebroche
12 Cuisson sur le gril
12 Grillage
13 Cuisson au four

D

Nettoyage et entretien

13 Nettoyage et entretien
15 Rangement

E

Mise au rebut

15 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans au minimum et sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveillez étroitement les enfants lorsque ceux-ci utilisent tout appareil ou lors de l'utilisation de tout appareil en leur présence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que :
 - Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne plongez jamais les composantes électriques de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide. N'exposez jamais l'appareil à l'eau courante.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon

- ou la fiche est abîmé(e), ni d'un appareil qui présente des dysfonctionnements ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche à des fins de vérifications, de réparations ou de réglages.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques de blessures.
 - Ne disposez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou à proximité de celle-ci.
 - Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant le montage ou le démontage des pièces et avant de procéder à son nettoyage.
 - Débranchez l'appareil, positionnez le dispositif de temporisation sur « OFF », puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche, et ne tirez jamais le cordon d'alimentation.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un bac d'égouttement contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
 - Ne couvrez aucune partie du four avec des feuilles métalliques. Cela peut entraîner une surchauffe du four.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou les grilles, ou lorsque vous jetez de la graisse chaude, ou tout autre liquide chaud.
 - Ne nettoyez pas l'intérieur du four à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
 - Un incendie risque de se déclencher si le four est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, notamment rideaux, draps, murs, etc., en cours de fonctionnement. Ne rangez aucun objet sur l'appareil en cours de fonctionnement.
 - Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients de cuisson ou pouvant aller au four fabriqués en toute autre matière que du métal ou du verre pour le four.
 - Veillez à ce qu'aucun objet n'entre en contact avec les éléments supérieurs et in-

férieurs du four.

- Ne placez aucune des matières suivantes dans le four : carton, plastique, papier et toute autre matière similaire.
- Ne rangez aucune matière autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Portez toujours des gants isolants de protection pour four lorsque vous introduisez ou retirez des éléments du four chaud.
- Cet appareil est équipé d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus solide que du verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut néanmoins se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'ébrécher les bords.
- Cet appareil est hors tension lorsque le bouton Timer est positionné sur « OFF ».
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Le dos du four doit être contre le mur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une

minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil au lit ou dans des environnements similaires.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **ATTENTION :** ne déplacez

pas l'appareil pendant l'utilisation.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90 °C.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère ou bien à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, tentures, etc.
- Placez votre four sur un

plan de travail stable. Le four doit être entouré d'un espace libre d'au moins 10 centimètres de chaque côté, sauf à l'arrière, et de 30 centimètres au-dessus.

- L'arrière du four doit être placé contre un mur.
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après de la notice.

Composants

- | | |
|---|---|
| 1 Boîtier | 11 Réglage de la minuterie |
| 2 Plaque avant | 12 Ampoule |
| 3 Cadre supérieur de la porte | 13 Pied |
| 4 Poignée | 14 Plaque de cuisson |
| 5 Cadre inférieur de la porte | 15 Grille métallique |
| 6 Élément chauffant | 16 Poignée du plateau |
| 7 Verre de la porte | 17 Poignée du tournebroche |
| 8 Commutateur tournebroche et convection | 18 Broche de rôtissage (1 jeu) |
| 9 Commande de température | 19 Plateau ramasse-miettes |
| 10 Commande des fonctions : | 20 Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation |

Aperçu de l'appareil

- Déballiez l'appareil. Retirer toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est exclusivement conçu pour la préparation des repas. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	946852
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	2200 Watt
Capacité maximale :	60 litres

Avant la première utilisation

- Débranchez l'appareil et positionnez le bouton de commande de temporisation sur « **OFF** ».
- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).

- Après remontage de votre four, nous vous recommandons de la faire fonctionner à la température la plus élevée (230 °C) en activant la fonction grillade pendant environ 15 minutes afin d'éliminer les résidus d'emballage éventuels susceptibles de rester après expédition. Cette précaution permet également d'éliminer toutes les traces d'odeurs présentes initialement.



Remarque : en raison du processus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur de brûlé lors de sa première mise sous tension. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un défaut de fabrication ou un danger.

Utilisation

À propos de la cuisson à convection

- La cuisson à convection combine la circulation d'air chaud au moyen d'un ventilateur avec les caractéristiques courantes (grille-pain, four et rôti). Dans de nombreux cas, la cuisson à convection permet une cuisson plus rapide que le grille-pain de types à rayonnement habituel. Le ventilateur envoie l'air en douceur à toutes les zones des aliments, pour les brunir, les rendre croustillants et en maintenir le jus et les arômes. Elle produit une température plus constante tout autour des aliments grâce à la circulation de l'air, afin d'assurer une cuisson/un grillage plus homogène des aliments que les points chauds et froids des fours ordinaires.

La fonction convection permet de faire cuire des aliments à des températures plus basses, d'économiser de l'énergie et de maintenir la cuisine plus fraîche. L'air par convection est surchauffé et circule autour des aliments. Il permet ainsi une cuisson beaucoup plus rapide des aliments que les fours traditionnels.

Utilisation

- **Commande de température :** choisissez la température souhaitée de 100 °C à 230 °C pour cuire au four ou sur le gril et rôtir.
- **Commande des fonctions :** ce four est équipé de 4 positions correspondant à divers besoins de cuisson.

Commutateur-sélecteur de chauffage à quatre phases	
Off	Étain
Broil	Cuisson sur le gril : Pour cuire sur le gril des poissons, du steak, des volailles, des côtelettes de porc, etc. (chauffage supérieur)
Bake	Cuisson au four : Pour cuire des gâteaux, des tartes, de petits gâteaux, des volailles, du bœuf, du porc, etc. (chauffage inférieur)
Toast	Rôtissage : Pour cuire du pain, des muffins, des gaufres surgelées, de la pizza, etc (chauffage supérieur et inférieur).

Commutateur-sélecteur tournebroche et convection à quatre phases :

Off

Convection

Rotisserie

Convection + Rotisserie

- **Réglage de la minuterie :** lorsque vous tournez le segment minuteur de la commande pour l'activer, tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour rôtir ou l'utiliser comme minuteur. Cette fonction déclenche également une sonnerie à la fin du délai programmé.
- **Ventilateur de convection :** après le choix de la température et de la fonction souhaitées, réglez le minuteur et le commutateur sur la position souhaitée. Le ventilateur de convection démarre.
- **Ampoule :** choisissez la fonction souhaitée et l'ampoule au néon s'allume en conséquence.
- **Plaque de cuisson :** pour le grillage et rôtissage de viandes, volailles, poissons et divers autres aliments. À utiliser également lorsque vous utilisez la poignée du tournebroche pour récupérer les égouttements.
- **Grille métallique :** pour le grillage, cuisson au four et, en règle générale, pour la cuisson dans des casseroles et des poêlons standard.



AVERTISSEMENT

- Afin de prévenir tout risque de blessures ou de brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille métallique ou tout récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille, ou un gant de cuisine lorsque vous retirez des éléments chauds du four.

Cuisson au tournebroche

Nous vous recommandons de ne pas cuire des rôtis pesant plus de 2 kg sur la broche de rôtissage. Le poulet doit être attaché à l'aide de ficelle afin d'empêcher que ses cuisses et ailes ne se détachent en cours de rôtissage et de permettre au tournebroche de tourner sans entraves.

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil pendant 15 minutes à 230 °C.

Mise en route

- Réglez la commande de température sur 230 °C.
- Insérez la broche de rôtissage dans la viande ou la volaille à cuire. La viande ou la volaille est solidement fixée sur la broche à l'aide des brides et vis à serrage de la broche. Assurez-vous que la viande ou la volaille est centrée sur la broche.
- Insérez l'extrémité pointue de la broche de rôtissage dans la prise d'entraînement située du côté droit de la paroi interne du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche de rôtissage repose sur le support de la broche de rôtissage situé du côté gauche de la paroi interne du four.
- Faites coulisser la plaque de cuisson sur la position la plus basse afin de récupérer les égouttements d'aliments.
- Activez la fonction de chauffage souhaitée, puis positionnez le bouton-commutateur de commande tournebroche et convection sur **ROTISSERIE**.
- Activez la commande de temporisation.
- Au terme de la cuisson, positionnez le bouton de commande de temporisation sur « **OFF** ».
- Retirez la broche de rôtissage du four en plaçant les crochets de la poignée du tournebroche sous les rainures situées de part et d'autre de la broche de rôtissage, soulevez le côté gauche de la broche de rôtissage d'abord en la soulevant, puis en la faisant sortir. Ensuite, tirez la broche de rôtissage hors de la prise d'entraînement, puis retirez avec précaution le rôti du four.
- Détachez la viande ou la volaille de la broche de rôtissage, puis placez-la sur une planche à découper ou un plateau.

Guide du rôtiage

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez ces délais en fonction de vos exigences personnelles.

Viande	Température	Durée par 500 g
Rôti de bœuf	230 °C	30-35 min.
Rôti de porc	230 °C	45-50 min.
Jambon	230 °C	45-50 min.
Poulets	230 °C	25-35 min.
Dinde	230 °C	25-35 min.



Remarque : tous les temps de rôtiage dépendent des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent durer beaucoup plus longtemps. En conséquence, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Rôtissez à la perfection votre coupe de viande préférée. Le four peut cuire un poulet ou une dinde pouvant atteindre 3,5 kg et un rôti atteignant 2,5 kg. Un guide a été fourni pour vous aider à déterminer les temps de rôtiage. Nous vous suggérons toutefois de vérifier de temps à autre le processus de cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C. Nous déconseillons l'utilisation de sacs à cuisson ou de récipients en verre dans le four. N'utilisez jamais de plastique, carton, papier ou toute matière similaire dans le four.

- Placez la grille métallique dans le four à la position la plus basse.
- Placez les aliments à cuire dans une rôtissoire. Si vous souhaitez utiliser la plaque de cuisson (lèche-frite), alors vous n'êtes pas obligé(e) d'insérer la grille métallique, car la plaque de cuisson repose sur les guides de support du four.
- Positionnez la commande de température sur la température souhaitée.
- Activez la commande de temporisation.
- Au terme de la cuisson, positionnez le bouton de commande de temporisation sur « **OFF** ».

Guide de rôtiage

Viande	Température	Durée par 500 g
Rôti de bœuf	180 °C	25-30 min.
Rôti de porc	180 °C	40-45 min.
Jambon	180 °C	35-40 min.
Poulets	200 °C	25-35 min.
Dinde	200 °C	25-35 min.



Remarque : tous les temps de rôtiage dépendent des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent durer beaucoup plus longtemps. En conséquence, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Cuisson sur le gril

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

- Réglez la commande de température sur 230 °C.
- Positionnez la commande des fonctions sur **BROIL**, puis préchauffez le four.
- Placez la grille métallique sur la plaque de cuisson.
- Placez les aliments sur la plaque métallique, puis faites-les coulisser dans la grille supérieure.
- Les aliments doivent être placés le plus prêt possible des éléments chauffants supérieurs, mais sans entrer en contact avec ceux-ci.
- Réglez la commande de température sur la température adéquate.
- Badigeonnez les aliments de sauces ou d'huile, au choix.
- Activez la commande de temporisation.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrebâillée.
- Retournez les aliments au milieu du temps de cuisson prescrit.
- À la fin du grillage, positionnez le bouton de commande de temporisation sur « **OFF** ».

Guide de cuisson sur le gril

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez ces délais en fonction de vos exigences personnelles. En outre, vérifiez souvent les aliments pendant la cuisson sur le gril afin d'éviter une cuisson excessive.

Viande	Température	Heure
Entrecôte de bœuf	230 °C	25-30 min.
Bifteck d'aloyau	230 °C	25-30 min.

Viande	Température	Heure
Hamburger	230 °C	25-28 min.
Côtelettes de porc	230 °C	40-45 min.
Côtelettes d'agneau	230 °C	30-40 min.
Cuisses de poulet	230 °C	30-35 min.
Filets de poisson	200 °C	20-25 min.
Darnes de saumon	200 °C	20-25 min.



Remarque : tous les temps de cuisson sur gril dépendent des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent durer beaucoup plus longtemps. En conséquence, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Grillage

La fonction **TOAST** utilise tous les éléments chauffants. Cet appareil permet le grillage de 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, de gaufres congelées ou de crêpes congelées. Lors du grillage de **1 ou 2 éléments seulement**, placez les aliments sur la plaque de cuisson au milieu du four.

Mise en route

- Réglez la commande de température sur 230 °C.
- Positionnez la commande des fonctions sur **TOAST**.
- Placez les aliments à griller sur la grille métallique.
- Activez la commande de temporisation.

- La sonnerie retentit pour indiquer la fin du cycle de grillage.



Remarque : la grille métallique doit être positionnée au milieu du four avec les indentations orientées vers le bas.

Cuisson au four

La fonction **BAKE** utilise uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Mise en route

- Réglez la commande de température sur 230 °C.
- Positionnez la commande des fonctions sur **BAKE**. Puis, préchauffez le four.
- Placez la grille métallique dans le guide du support de grille du bas ou du milieu.
- Placez les aliments sur la plaque métallique, puis faites-les coulisser dans la grille.
- Les aliments doivent être placés le plus prêt possible de l'élément chauffant inférieur, mais sans entrer en contact avec celui-ci.
- Réglez la commande de température sur la température adéquate.
- Badigeonnez les aliments de sauces ou d'huile, au choix.
- Activez la commande de temporisation.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrebâillée.
- Retournez les aliments au milieu du temps de cuisson prescrit.
- À la fin de la **BAKE**, positionnez le bouton de commande de temporisation sur « **OFF** ».

Positionnement des grilles métalliques

Petits gâteaux	Utilisez les guides de support du bas ou du milieu.
Gâteaux étagés	Utilisez le guide support du bas uniquement (faites cuire un gâteau à la fois).
Tartes	Utilisez les guides de support du bas ou du milieu.



ATTENTION : faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille métallique ou tout récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille, ou un gant de cuisine lorsque vous retirez des éléments chauds du four.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veillez à mettre celui-ci hors tension et à le débrancher de la prise de courant. Laissez-le ensuite refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Français

- Utilisez de l'eau tiède avec une petite quantité de liquide de vaisselle pour nettoyer le plateau de cuisson, la grille et la broche rôtissoire ainsi que l'outil de retrait. Rincez les éléments à grande eau, puis séchez-les soigneusement.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four ainsi que la porte. Séchez-les soigneusement.
- Cet appareil comporte un revêtement de nettoyage continu qui se nettoie automatiquement en cours de fonctionnement normal. Toutes les éclaboussures qui se produisent en cours de cuisson et qui entrent en contact avec le revêtement continu sont oxydées pendant que le four fonctionne. Essuyez les parois à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, ou d'un tampon à récurer en nylon, ainsi qu'une petite quantité de détergent doux si nécessaire.
- N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier, d'agents de nettoyage abrasifs et ne grattez pas les parois à l'aide d'un ustensile en métal, car toutes ces méthodes risquent d'endommager le revêtement de nettoyage continu.
- Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. La porte peut être essuyée à l'aide d'une éponge humide, puis séchée à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, car ceux-ci risquent d'endommager le fini de l'extérieur.
- N'utilisez ni agents de nettoyage abrasifs, ni tampons à récurer en laine d'acier sur la lèchefrite, car cela risque d'endommager l'émail de la porcelaine.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces et surfaces avant de brancher le four et l'utiliser.

Rangement



AVERTISSEMENT

Avant de ranger votre appareil, assurez-vous de le mettre hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et propre, de préférence dans son emballage d'origine et hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. De producten van het merk VALBERG worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A

Alvorens het apparaat

18 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het apparaat

21 Onderdelen
22 Beschrijving van de onderdelen
22 Doelmatig gebruik
22 Specificaties

C

Het apparaat gebruiken

22 Voor ingebruikname
22 Bediening
24 Koken met het draaispit
25 Grillen
26 Roosteren
26 Bakken

D

Reiniging en onderhoud

27 Reiniging en onderhoud
28 Opslag

E

Verwijdering

29 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en snoer uit het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd toezicht als het apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik altijd de handvatten of knoppen.
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:
 - kantes in winkels, kantoren en andere werkruimten;
 - Boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - *Bed & Breakfasts*.
- Dompel geen enkel onderdeel van de oven of het snoer in water of een andere vloeistof om elektrocutiegevaar te vermijden.
- Laat het snoer niet hangen over de rand van de tafel of aanrecht en zorg dat het snoer geen hete oppervlakken aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet

- als het snoer of de stekker beschadigd zijn of na een storing of beschadiging van het apparaat. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen kan gevaar of letsel teweegbrengen.
 - Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet elektrisch of gasfornuis.
 - Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of af te halen en alvorens het apparaat schoon te maken.
 - Om het apparaat uit te schakelen, draai de timer naar OFF en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Houd het snoer altijd bij de stekker vast, en trek nooit aan het snoer.
 - Wees zeer voorzichtig als u een lekbak met hete olie of een andere hete vloeistof verplaatst.
 - Bedek geen enkel onderdeel van de oven met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
 - Wees voorzichtig wanneer u de bakplaat of het rooster uithaalt of het hete vet of een andere hete vloeistof weggiet.
 - Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een metalen schuursponsje. Stukjes metaal kunnen afbreken en de elektrische onderdelen aanraken, wat elektrocutiegevaar kan veroorzaken.
 - Brand kan ontstaan als de ingeschakelde oven wordt bedekt door ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, wanden en dergelijke of deze aanraakt. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer in werking.
 - Wees uiterst voorzichtig wanneer u bakjes gebruikt die niet van metaal of ovenbestendig glas zijn gemaakt.
 - Zorg dat niets de bovenste of onderste verwarmings-elementen binnenin de oven raakt.
 - Plaats volgende materia-

len niet in de oven: Karton, plastic, papier of gelijksoortige materialen.

- Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.
- Draag altijd geïsoleerde ovenwanten wanneer u voorwerpen in de oven plaatst of uitneemt.
- Dit apparaat is voorzien van een ovendeur uit gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan echter nog steeds aan de randen breken. Vermijd krassen op het deuropervlak of kerfjes op de randen.
- Dit apparaat is uitgeschakeld wanneer de timerknop op de stand OFF is ingesteld.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.
- De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.
- Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om apparatuur te bedie-

nen.

- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het beschadigd is om elk risico te voorkomen.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- Gebruik het apparaat niet in bed of een gelijksoortige omgeving.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Raak de warme onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is.
- **OPGELET:** Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Dit apparaat is niet geschikt om ingebouwd te worden. Plaats uw oven op

een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90 °C.

- Gebruik het apparaat niet onder een wandmeubel, een rek of in de nabijheid van brandbare materialen zoals jaloezieën, gordijnen, behang, etc.
- Plaats uw oven op een stabiel werkblad. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 10 cm aan elke

kant, uitgezonderd de achterkant, en 30 cm boven de oven.

- De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.
- Voor gedetailleerde informatie over het reinigen van de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" in deze handleiding.

Onderdelen

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Behuizing | 11 Timer |
| 2 Voorplaat | 12 Lampje |
| 3 Bovenste frame van deur | 13 Voetje |
| 4 Handvat | 14 Bakplaat |
| 5 Onderste frame van deur | 15 Rooster |
| 6 Verwarmingselement | 16 Handgreep voor bakplaat |
| 7 Glazen deur | 17 Draaispitgreep |
| 8 Rotisserie/convectieregelaar | 18 Draaispit (1 set) |
| 9 Temperatuurregelaar | 19 Kruimellade |
| 10 Functieregelaar | 20 Snoer met stekker |

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

- Na het in elkaar zetten van uw oven bevelen we aan dat u de oven gedurende circa 15 minuten op de hoogste temperatuur (230 °C) in de roosterfunctie gebruikt om eventuele verpakkingsresten te elimineren. Dit zal tevens eventuele aanwezige geuren verwijderen.



Opmerking: Het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wijst niet op een defect of gevaar.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het grillen/bakken/roostern van levensmiddelen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat en letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	946852
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	2200 Watt
Maximale capaciteit:	60 liter

Voor ingebruikname

- Haal de stekker uit het stopcontact en stel de timer in op de stand **OFF**.
- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).

Bediening

Over convectie koken

- Convectie koken combineert het circuleren van warme lucht door middel van een ventilator met de algemene kookfuncties (grillen, bakken en roosteren). Convectie koken zorgt in vele gevallen voor een sneller kookproces in vergelijking met de gewone elektrische bakovens. De ventilator stuurt de lucht langzaam naar elke zone van de levensmiddelen zodat deze sneller bruin worden, knapperig worden gebakken en hun vocht en smaak beter behouden. De temperatuur rond de levensmiddelen wordt gelijk gehouden door het circuleren van de lucht zodat de levensmiddelen gelijkmatig worden gekookt/gebakken/gegrild, versus de normale ovens met warme en koude plekken. De convectiefunctie zorgt ervoor dat de levensmiddelen op een lagere temperatuur gekookt/ gebakken kunnen worden zodat op energie wordt bespaard en de keuken minder warm wordt.

Convectielucht wordt oververhit en circuleert rond de levensmiddelen zodat deze in vergelijking met een conventionele oven aanzienlijk sneller worden gekookt.

Gebruik

- **Temperatuurregelaar:** Kies een gewenste temperatuur tussen 100 °C en 230 °C om te bakken, grillen of roosteren.
- **Functieregelaar:** Deze oven is voorzien van 4 verschillende posities afhankelijk van de kookbehoefte.

Warmteregelaar met vier standen:	
Off	Uit
Broil	Grillen: Voor het grillen van vis, steak, gevogelte, varkens-koteletten, etc. (bovenste verwarming).
Bake	Bakken: Voor het bakken van cakes, taarten, koekjes, gevogelte, rundvlees, varkensvlees, etc. (onderste verwarming).
Toast	Roosteren: Voor het roosteren van brood, muffins, diepvrieswafels, pizza, etc. (bovenste en onderste verwarming).

Rotisserie-/convectieregelaar met vier standen:
Off (Uit)
Convection (Convectie)
Rotisserie (Rotisserie)
Convection + Rotisserie (Convectie + Rotisserie)

- **Timer:** Draai naar rechts om de timer op de gewenste tijd in te stellen. U hoort een belgeluid zodra de ingestelde tijd verstreken is.
- **Convectieventilator:** Eenmaal de gewenste temperatuur en functie is gekozen, stel de timerschakelaar op de gewenste positie in. De convectieventilator wordt ingeschakeld.
- **Lampje:** Kies de gewenste functie en het overeenkomstig lampje brandt.
- **Bakplaat:** Te gebruiken voor het grillen en roosteren van vlees, gevogelte, vis en andere levensmiddelen. Kan tevens met het draaispit worden gebruikt voor het opvangen van het vrijgekomen sap.
- **Rooster:** Voor het roosteren, bakken en koken in ovenschalen en pannen.



WAARSCHUWING

- Om het risico op brandwonden te vermijden, raak de hete oppervlakken niet aan wanneer de oven in werking is. Gebruik altijd ovenwanten.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u de bakplaat, het rooster of een warme houder uit een warme oven haalt. Gebruik altijd de handgreep voor bakplaat of een ovenwant wanneer u warme items uit de oven haalt.

Koken met het draaispit

We bevelen aan om een braadstuk van maximum **2 kg aan het draaispit te hangen**. Zorg dat de kip is opgebonden met behulp van draad om te vermijden dat de bouten of vleugels tijdens het roosteren slingeren zodat het draaispit ongehinderd kan ronddraaien. Voor het beste resultaat bevelen we aan dat u het apparaat gedurende 15 minuten op 230 °C voorverwarmd.

Werking

- Stel de temperatuurregelaar in op 230 °C.
- Breng het te roosteren vlees of gevogelte op het draaispit aan. Het vlees of gevogelte moet stevig op het draaispit vastzitten met behulp van de klemmen en duimschroeven. Zorg dat het vlees of gevogelte zich in het midden van het draaispit bevindt.
- Breng het puntig uiteinde van het draaispit in de aandrijving op de rechterkant van de ovenwand. Zorg dat het vierkant uiteinde van het draaispit rust op de draaispitsteun op de linkerkant van de ovenwand.
- Schuif de bakplaat op de laagste positie in om het sap op te vangen.
- Stel de oven op de gewenste verwarmingsfunctie in en draai de rotisserie/convectieregelaar naar de stand **ROTISSERIE**.
- Stel de timer op de gewenste tijd in.
- Na het koken, stel de timer in op de stand **OFF**.

- Haal het draaispit uit de oven door de haken van de draaispitgreep onder de groeven aan weerskanten van het draaispit te brengen. Til eerst de linkerkant van het draaispit op door deze omhoog en naar buiten te bewegen. Trek het draaispit vervolgens uit de aandrijving en verwijder het braadstuk voorzichtig uit de oven.
- Haal het vlees of gevogelte van het draaispit af en plaats het op een snijplank of bord.

Rotisseriegids

Het bakresultaat kan afwijken. Indien nodig, pas deze tijden aan om aan uw wensen te voldoen:

Vlees	Temperatuur	Tijd per 500 g
Rosbief	230 °C	30-35 min.
Varkensgebraad	230 °C	45-50 min.
Ham	230 °C	45-50 min.
Kip	230 °C	25-35 min.
Kalkoen	230 °C	25-35 min.



Opmerking: Alle vermelde roostertijden zijn berekend op basis van vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Het gebruik van een vleesthermometer is aldus ten zeerste aanbevolen..

Gril uw favoriet stuk vlees op een perfecte manier. De oven kan een kip of kalkoen van 3,5 kg of een gebrad van 2,5 kg klaarmaken. We bevelen aan om het bakproces regelmatig te controleren met behulp van een vleesthermometer. Voor het beste resultaat bevelen we aan dat u de oven gedurende 15 minuten op 230 °C voorverwarmd. Het gebruik van ovenzakken of glazen houders in deze oven is niet aanbevolen. Gebruik nooit plastic, karton, papier of een gelijksoortig materiaal in deze oven.

- Plaats het rooster op de laagste positie in de oven.
- Doe de te bereiden levensmiddelen in een braadslee. Als u gebruik maakt van de bakplaat (grillen / lekbak), is het niet nodig om het rooster in te brengen omdat de bakplaat al uit zichzelf op de ovensteunen rust.
- Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.
- Stel de timer op de gewenste tijd in.
- Na het koken, stel de timer in op de stand **OFF**.

Roostergids

Vlees	Temperatuur	Tijd per 500 g
Rosbief	180 °C	25-30 min.
Varkensgebrad	180 °C	40-45 min.
Ham	180 °C	35-40 min.
Kip	200 °C	25-35 min.
Kalkoen	200 °C	25-35 min.



Opmerking: Alle vermelde roostertijden zijn berekend op basis van vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Het gebruik van een vleesthermometer is aldus ten zeerste aanbevolen.

Grillen

Voor het beste resultaat is het aanbevolen om uw oven gedurende 15 minuten op 230 °C voor te verwarmen.

- Stel de temperatuurregelaar in op 230 °C.
- Stel de functieregelaar in op **BROIL** en warm de oven voor.
- Plaats het rooster op de bakplaat.
- Plaats de levensmiddelen op het rooster en schuif het op de bovenste positie in de oven.
- De levensmiddelen moeten zich zo dicht mogelijk tegen het bovenste verwarmingselement bevinden, zonder het aan te raken.
- Stel de temperatuurregelaar op de gepaste temperatuur in.
- Indien gewenst, borstel de levensmiddelen met saus of olie in.
- Stel de timer op de gewenste tijd in.
- Het wordt aangeraden om de deur op een kier te zetten.
- Draai de levensmiddelen aan het midden van de voorgeschreven kooktijd om.
- Na het grillen, stel de timer in op de stand **OFF**.

Grilgids

Het bakresultaat kan afwijken. Indien nodig, pas deze tijden aan om aan uw wensen te voldoen: Controleer de levensmiddelen tijdens het grillen regelmatig om te vermijden dat ze te gaar worden.

Vlees	Temperatuur	Tijd
Ribstuk	230 °C	25-30 min.
T-bone-steak	230 °C	25-30 min.
Ham-burger	230 °C	25-28 min.
Varkens-karbonade	230 °C	40-45 min.
Lams-koteletten	230 °C	30-40 min.
Kippen-bouten	230 °C	30-35 min.
Visfilet	200 °C	20-25 min.
Zalm-moten	200 °C	20-25 min.



Opmerking: Alle vermelde griltijden zijn berekend op basis van vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Het gebruik van een vleesthermometer is aldus ten zeerste aanbevolen.

Roosteren

De **TOAST**-functie maakt gebruik van alle verwarmingselementen. Dit apparaat kan **4 tot 6 sneetjes brood, 6 muffins, diepvrieswafels** of -pannenkoeken roosteren. Als u slechts 1 of 2 items roostert, plaats de levensmiddelen op het rooster in het midden van de oven.

Werking

- Stel de temperatuurregelaar in op 230 °C.
- Draai de functieregelaar naar **TOAST**.
- Plaats de te roosteren levensmiddelen op het rooster.
- Stel de timer op de gewenste tijd in.
- U hoort een belgeluid zodra het roosterproces voltooid is.



Opmerking: Plaats het rooster in het midden van de oven met de kartelingen naar onder gericht.

Bakken

De **BAKE**-functie maakt alleen gebruik van de onderste verwarmingselementen. Voor het beste resultaat bevelen we aan dat u het apparaat gedurende 15 minuten op 230 °C voorverwarmd.

Werking

- Stel de temperatuurregelaar in op 230 °C.
- Draai de functieregelaar naar **BAKE**. Verwarm de oven vervolgens voor.

- Plaats het rooster op de onderste of middelste steun in de oven.
- Plaats de levensmiddelen op het rooster en schuif het in de oven.
- De levensmiddelen moeten zich zo dicht mogelijk tegen het onderste verwarmingselement bevinden, zonder het aan te raken.
- Stel de temperatuurregelaar op de gepaste temperatuur in.
- Indien gewenst, borstel de levensmiddelen met saus of olie in.
- Stel de timer op de gewenste tijd in.
- Het wordt aangeraden om de deur op een kier te zetten.
- Draai de levensmiddelen aan het midden van de voorgeschreven kooktijd om.
- Na het **BAKE**, stel de timer in op de stand **OFF**.

De juiste positie voor het rooster

Koekjes	Onderste en middelste steun.
Meerdere lagen cakes	Alleen onderste steun (bak één cake per keer).
Taarten	Onderste en middelste steun.



OPGELET: Wees altijd voorzichtig wanneer u de bakplaat, het rooster of een warme houder uit een warme oven haalt. Gebruik altijd de handgreep voor bakplaat of een ovenwant wanneer u warme items uit de oven haalt.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt, controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het apparaat vervolgens volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

- Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel om de bakplaat, rooster, draaispit en de draaispitgreep te reinigen. Spoel de items overvloedig met water af en droog grondig.
- Maak de binnen- en buitenkant van de oven en de deur schoon met een vochtige doek. Droog ze vervolgens zorgvuldig.

Nederlands

- Het apparaat is uitgerust met een zelfreinigende coating waardoor het apparaat bij normaal gebruik automatisch wordt gereinigd. Gespetter dat zich tijdens het koken voordoet en op de coating terechtkomt wordt tijdens de werking van de oven geoxideerd. Indien gewenst, veeg de wanden schoon met een vochtige spons, doek of nylon schuursponsje en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen stalen schuursponsje, agressieve reinigingsmiddelen of schraap de wanden niet met een metalen voorwerp, de zelfreinigende coating kan worden beschadigd.
- Was alle toebehoren in warm zeepwater of reinig in een vaatwasser. Veeg de deur schoon met een vochtige spons en droog vervolgens met een papieren of stoffen doek. Reinig de buitenkant met een vochtige spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, dit kan de buitenlaag beschadigen.
- Reinig de lekbak niet met een agressief reinigingsmiddel of staalwol, de buitenlaag van porseleinemail kan worden beschadigd.
- Laat alle onderdelen en oppervlakken grondig drogen alvorens de stekker in het stopcontact te steken en de oven opnieuw te gebruiken.

Opslag

**WAARSCHUWING**

Voordat u uw apparaat opbergt, schakel het uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

- Bewaar het apparaat op een koele, droge en schone plaats, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen, wanneer het voor langere tijd niet gebruikt zal worden.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/CE

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



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

35 Beschreibung des Geräts
36 Geräteübersicht
36 Bestimmungsgemäße Verwendung
36 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

36 Vor dem ersten Gebrauch
36 Betrieb
38 Grillen mit dem Drehspieß
39 Grillen
40 Toasten
40 Backen

D

Reinigung und Pflege

41 Reinigung und Pflege
42 Aufbewahrung

E

Entsorgung

43 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und es von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisung erhielten, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre alt und sie werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, sollte das Gerät beaufsichtigt werden.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Verwenden Sie stets die Handgriffe oder Tasten.
- Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
 - Teeküchen im Einzelhandel, in Büros und in ähnlicher Arbeitsumgebung;
 - Bauernhäusern;
 - von Hotels, Motels und anderen Herbergen;
 - *Bed & Breakfast*-Einrichtungen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Tischkanten und halten Sie es von heißen Flächen fern.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, bei Fehlfunktionen oder falls es anderweitig beschädigt wurde. Schi-

cken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Gefährdungen oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines aufgeheizten Gas- oder Elektroherdes auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, entnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Um das Gerät vom Netzstrom zu trennen, stellen Sie den Timer-Regler auf OFF (Aus). Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Äußerste Vorsicht beim Bewegen der Auffangwanne, falls sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Decken Sie Teile des Backofens nicht mit Alufolie ab.

Dies kann dazu führen, dass der Backofen sich überhitzt.

- Lassen Sie beim Entfernen von Backblechen, Rosten oder beim Entsorgen von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerste Vorsicht walten.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nicht mit Scheuerpads aus Metall, da Teile des Pads abbrechen und unter Spannung stehende Komponenten berühren können. Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Wenn der Backofen mit brennbaren Materialien abgedeckt wurde oder diese berührt, kann dies während des Betriebs Feuer verursachen. Brennbar Materialien sind Vorhänge, Drapierungen, Wände usw. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei Verwendung von Koch-/Backgeschirr, das nicht aus Metall oder Glas besteht, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Achten Sie darauf, dass nichts die oberen und unteren Heizelemente des Backofens berührt.
- Geben Sie keine der fol-

genden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier usw.

- Bewahren Sie, mit Ausnahme des vom Hersteller empfohlenen Zubehörs, keine Materialien im Backofen auf, wenn er nicht in Betrieb ist.
- Tragen Sie beim Einsetzen/Entnehmen von Gegenständen in den/aus dem heißen Ofen stets wärmeisolierte Ofenhandschuhe.
- Dieses Gerät besitzt eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker und bruchsicherer als normales Glas. Gehärtetes Glas kann immer noch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie Verkratzen der Türoberfläche und ein Einschneiden der Kanten.
- Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Timer-Regler in der Position OFF steht.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
- Die Rückseite des Ofens muss zur Wand ausgerichtet sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer

separaten Fernbedienung geeignet.

- Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.
- Nicht auf einem Bett oder ähnlichen Umgebungen in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie keine abreibenden Reinigungsmittel oder harte metallische Gegenstände zur Reinigung der Glastür des Ofens. Diese könnten Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen.
- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Das Gerät sollte außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Bewegen Sie das Gerät nicht während

des Betriebs.

- Dieses Gerät ist nicht zum Einbau geeignet. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Arbeitsfläche oder auf einem Küchenschrank mit einer Hitzeresistenz von mindestens 90 °C.
- Das Gerät nicht unter Wandschränken, Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Gardinen, Vorhängen usw. betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf

eine stabile Arbeitsfläche. Der Ofen muss einen Freiraum von mindestens 10 cm zu allen Seiten und 30 cm nach oben aufweisen.

- Die Rückseite des Ofens muss an einer Wand ausgerichtet sein.
- Einzelheiten zur Reinigung der Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Anleitung.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 Gehäuse | 11 Timer-Regler |
| 2 Frontplatte | 12 Lampe |
| 3 Oberer Türrahmen | 13 Fuß |
| 4 Griff | 14 Backblech |
| 5 Unterer Türrahmen | 15 Grillrost |
| 6 Heizelement | 16 Handgriff für Backblech |
| 7 Glastür | 17 Drehspeißgriff |
| 8 Drehspeiß-/Umluftregler | 18 Fixierungshalter für den Drehspeiß (1 Satz) |
| 9 Thermostatregler | 19 Auffangwanne |
| 10 Funktionswahlknopf | 20 Netzkabel mit Netzstecker |

Geräteübersicht

- Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber von dem Gerät. Kontrollieren Sie, ob das Gerät vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung vorliegt, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst zurück.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Nahrungsmitteln geeignet. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke. Kochen Sie keine anderen Flüssigkeiten mit dem Gerät.
- Jegliche andere Verwendung kann das Gerät beschädigen oder Verletzungen verursachen.

Technische Spezifikationen

Modell:	946852
Netzspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	2200 Watt
Maximales Fassungsvermögen:	60 Liter

Vor dem ersten Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

Drehen Sie den Timer-Regler in die Position **OFF**.

- Reinigen Sie das Gerät (→ Reinigung und Pflege).
- Nach der Inbetriebnahme Ihres Backofens empfehlen wir, ihn in der Toastfunktion mit der höchsten Temperatur (230 °C) für ca. 15 Minuten in Betrieb zu nehmen, um mögliche Verpackungsrückstände zu entfernen. Dies entfernt auch alle anfänglich vorhandenen Gerüche.



Hinweis : Aufgrund des Herstellungsprozesses kann das Gerät einen leichten Brandgeruch verströmen, wenn es das erste Mal in Betrieb gesetzt wird. Hierbei handelt es sich um einen normalen Vorgang, der keinerlei Fabrikationsfehler oder Gefahr anzeigt.

Betrieb

Kochen mit Umluft

- Kochen mit Umluft kombiniert die Zirkulation heißer Luft (mittels eines Gebläses) mit gängigen Kocharten (Braten, Backen und Grillen). Kochen mit Umluft bietet häufig schnelleres Garen als normale Backöfen mit Infrarot-Strahlung. Das Gebläse sorgt dafür, dass die Luft jede Stelle der Speisen schonend erreicht und diese schnell bräunt, knusprig werden lässt und ihre Feuchtigkeit und den Geschmack konserviert. Die Luftzirkulation sorgt für eine gleichmäßigere Temperaturverteilung rund um die Speisen, sodass diese im Vergleich zu normalen Backöfen mit heißen und kalten Bereichen gleichmäßiger gegart / gebacken / gegrillt werden.

Die Umluftfunktion ermöglicht Kochen / Backen bei niedrigeren Temperaturen. Dies spart Energie und erwärmt die Küche weniger stark. Bei Umluft handelt es sich um Heißluft, welche die Speisen umströmt, sodass diese wesentlich schneller als in herkömmlichen Öfen gar werden.

Inbetriebnahme

- **Thermostatdrehregler:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur zwischen 100 °C bis 230 °C zum Backen, Grillen oder Toasten.
- **Funktionswahlregler:** Dieser Backofen ist mit 4 Funktionen für eine Vielzahl von Kochanforderungen ausgestattet:

4-stufiger Regler (Heizfunktion):	
Off	Aus
Broil	Grillen: Grillen von Fisch, Steaks, Geflügel, Schweinekoteletts usw. (Oberhitze).
Bake	Backen: Kuchen, Torten, Kekse, Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch usw. (Unterhitze).
Toast	Toasten: Brot, Muffins, gefrorene Waffeln, Pizza usw. (Ober- und Unterhitze).

4-stufiger Relger (Drehspieß-/ Umluftfunktion):
Off (Aus)
Convection (Umluft)
Rotisserie (Drehspieß)
Convection + Rotisserie (Umluft + Drehspieß)

- **Timer-Regler:** Drehen Sie zum Aktivieren der Toastfunktion den Timer-Regler im Uhrzeigersinn oder verwenden Sie ihn als Zeitschaltuhr. Bei Funktion als Zeitschaltuhr ertönt nach Anlauf der programmierten Zeit ein Signalton.
- **Umluft-Gebläse:** Wenn Sie die gewünschte Temperatur und Funktion ausgewählt haben, stellen Sie den Timer- und den Umluft-Regler in die gewünschte Position. Das Umluft-Gebläse beginnt zu arbeiten.
- **Lampe:** Nach Auswahl der gewünschten Funktion leuchtet die Lampe auf.
- **Backblech:** Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Speisen. Kann bei Verwendung des Drehspießes auch zum Auffangen von Fleischsaft/Fett benutzt werden.
- **Grillrost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinen Kochen in Auflaufformen und normalen Kochgeschirr.



WARNUNG

- Um das Risiko von Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie keine heißen Oberflächen an, wenn der Backofen in Betrieb ist. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.

**WARNUNG**

- Nehmen Sie Backblech, Grillrost oder heiße Behälter äußerst vorsichtig aus dem heißen Ofen heraus. Nehmen Sie heiße Gegenstände stets am Handgriff oder mit einem Ofenhandschuh aus dem Ofen.

Grillen mit dem Drehspieß

Wir empfehlen, keine Speisen mit mehr als 2 kg auf dem Drehspieß zu grillen oder zu braten. Hähnchen sollten zusammengebunden werden, damit sich die Hähnchenschenkel /-flügel während des Grillens nicht lösen und sich die Drehspießeinheit problemlos drehen kann. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, das Gerät für 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

Betrieb

- Stellen Sie den Thermostatregler auf 230 °C ein.
- Stecken Sie das zu grillende Fleisch/Geflügel auf den Drehspieß. Das Fleisch/Geflügel muss mit den Fixierungshaltern und Flügelschrauben am Drehspieß gesichert werden. Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder Geflügel auf dem Drehspieß zentriert ist.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Antriebsbuchse auf der rechten Seite der Ofenwand. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende des Drehspießes am Halter auf

- der linken Seite der Ofenwand aufliegt.
- Schieben Sie das Backblech auf die unterste Ebene, um abtropfendes Fett der Speisen aufzufangen.
- Schalten Sie die gewünschte Heizfunktion ein und drehen Sie den Drehspieß-/Umluftregler auf **ROTISSERIE**.
- Schalten Sie den Timer-Regler ein.
- Wenn der Grillvorgang beendet ist, drehen Sie den Timer-Regler in die Position **OFF**.
- Entfernen Sie den Drehspieß aus dem Ofen, indem Sie die Haken des Drehspießgriffs unter die Rillen auf beiden Seiten des Drehspießes halten. Heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes an und heraus. Ziehen Sie dann den Drehspieß aus der Antriebsbuchse und entfernen Sie ihn vorsichtig mit dem Grillgut aus dem Ofen.
- Nehmen Sie das Fleisch/Geflügel vom Drehspieß und geben Sie es auf ein Schneidbrett oder einen Teller.

Leitfaden für den Drehgrill

Die Grillergebnisse können variieren. Passen Sie die Grillzeiten an Ihre individuellen Anforderungen an:

Fleisch	Temperatur	Garzeit pro 500 g
Rinderbraten	230 °C	30-35 Min.
Schweinebraten	230 °C	45-50 Min.
Schinken	230 °C	45-50 Min.
Huhn	230 °C	25-35 Min.
Pute	230 °C	25-35 Min.



Hinweis: Alle Grillzeiten gelten für Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann erheblich länger dauern. Daher ist die Verwendung eines Fleischthermometers empfehlenswert.

Braten Sie das Fleisch auf perfekte Weise. Im Ofen können bis zu 3,5 kg Hähnchen oder Pute und bis zu 2,5 kg Braten gegart werden. Wir empfehlen, den Fortschritt des Bratvorgangs regelmäßig mit einem Fleischthermometer zu kontrollieren. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, den Ofen für 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen. Wir empfehlen nicht die Verwendung von Ofen-Bratschläuchen oder Glasbehältern. Verwenden Sie niemals Kunststoff, Pappe, Papier oder ähnliches im Ofen.

- Schieben Sie den Grillrost auf die unterste Ebene im Backofen.
- Geben Sie die zu bratenden Speisen in einen Bräter. Wenn Sie das Backblech (Grill-/Auffangwanne) nutzen möchten, dann müssen Sie den Grillrost nicht einsetzen, da das Backblech von den Führungsschienen des Ofens gehalten wird.
- Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Schalten Sie den Timer-Regler ein.
- Wenn der Bratvorgang beendet ist, drehen Sie den Timer-Regler in die Position **OFF**.

Leitfaden zum Braten

Fleisch	Temperatur	Garzeit pro 500 g
Rinderbraten	180 °C	25-30 Min.
Schweinebraten	180 °C	40-45 Min.

Schinken	180 °C	35-40 Min.
Huhn	200 °C	25-35 Min.
Pute	200 °C	25-35 Min.



Hinweis : Alle Grillzeiten gelten für Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann erheblich länger dauern. Daher ist die Verwendung eines Fleischthermometers empfehlenswert.

Grillen

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, das Gerät für **15 Minuten auf 230 °C** vorzuheizen.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C ein.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Position **BROIL** und heizen Sie den Backofen vor.
- Schieben Sie den Grillrost auf das Backblech.
- Geben Sie die Speisen auf den Grillrost und schieben Sie ihn auf die oberste Ebene.
- Die Speisen müssen so nah wie möglich am oberen Heizelement platziert werden ohne es zu berühren.
- Stellen Sie den Thermostatregler auf eine geeignete Temperatur.
- Bestreichen Sie die Speisen mit Soßen oder Öl, falls gewünscht.
- Schalten Sie den Timer-Regler ein.
- Es ist ratsam, die Tür einen Spalt breit offen stehen zu lassen.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Grillzeit.
- Drehen Sie nach dem Grillvorgang den Timer-Regler in die Position **OFF**.

Leitfaden zum Grillen

Die Grillergebnisse können variieren. Passen Sie diese Zeiten Ihren individuellen Anforderungen an. Kontrollieren Sie während des Grillens häufig, um ein Übergaren zu vermeiden.

Fleisch	Temperatur	Zeit
Rippensteak	230 °C	25-30 Min.
T-Bone-Steak	230 °C	25-30 Min.
Hamburger	230 °C	25-28 Min.
Schweinekotelett	230 °C	40-45 Min.
Lammkoteletts	230 °C	30-40 Min.
Hähnchenschenkel	230 °C	30-35 Min.
Fischfilets	200 °C	20-25 Min.
Lachssteaks	200 °C	20-25 Min.



Hinweis: Alle Grillzeiten gelten für Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann erheblich länger dauern. Daher ist die Verwendung eines Fleischthermometers empfehlenswert.

Toasten

Die **TOAST**-Funktion verwendet alle Heizelemente. Dieses Gerät kann **4 bis 6 Brotscheiben**, 6 Muffins, gefrorene Waffeln oder Pfannkuchen toasten. Wenn Sie nur 1 oder 2 Stücke/Scheiben toasten, geben Sie diese auf das Backblech und schieben Sie es auf die mittlere Ebene in den Ofen.

Betrieb

- Stellen Sie den Thermostatregler auf 230 °C.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf die Position **TOAST**.
- Geben Sie die zu toastenden Speisen auf den Grillrost.
- Schalten Sie den Timer-Regler ein.
- Am Ende des Toastvorgangs ertönt ein Signalton.



Hinweis: Der Grillrost muss mit den Einbuchtungen nach unten in die mittlere Ebene des Ofens geschoben werden.

Backen

Die **BAKE**-Funktion verwendet nur die unteren Heizelemente. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Betrieb

- Stellen Sie den Thermostatregler auf 230 °C.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf die Stellung **BAKE**. Heizen anschließend den Backofen vor.
- Schieben Sie den Grillrost auf die unterste oder mittlere Ebene.

- Geben Sie das Backgut auf den Grillrost und schieben Sie ihn in die Führung.
- Das Backgut sollte so nah wie möglich am unteren Heizelement platziert werden ohne es zu berühren.
- Stellen Sie den Thermostatregler auf eine geeignete Temperatur.
- Bestreichen Sie die Speisen mit Soßen oder Öl, falls gewünscht.
- Schalten Sie den Timer-Regler ein.
- Es ist ratsam, die Tür einen Spalt breit offen stehen zu lassen.
- Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Kochzeit.
- Wenn der **BACK**-Vorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Timer-Regler in die Position **OFF**.

Positionierung des Grillrosts

Kekse	Untere und mittlere Ebene.
Gla-sierte Kuchen	Nur untere Ebene (nur einen Kuchen auf einmal backen).
Kuchen	Untere und mittlere Ebene.



ACHTUNG: Nehmen Sie Backblech, Grillrost oder heiße Behälter äußerst vorsichtig aus einem heißen Ofen heraus. Nehmen heiße Gegenstände stets mit dem Handgriff oder einen Ofenhandschuh aus dem Ofen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie warmes Wasser und etwas Spülmittel, um Backblech, Grillrost, Drehspieß und Drehspießgriff zu reinigen. Spülen Sie die Gegenstände mit viel Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile gründlich.

Deutsch

- Das Gerät verfügt über eine selbstreinigende Beschichtung, die sich während des normalen Betriebs automatisch reinigt. Wenn der Ofen in Betrieb ist, werden alle Spritzer beim Kochen, welche mit der selbstreinigenden Beschichtung in Kontakt kommen, oxidiert. Falls erforderlich, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylon-Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerpads aus Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel und kratzen Sie die Wände nicht mit metallischen Utensilien ab, da dies die selbstreinigende Beschichtung beschädigen kann.
- Das gesamte Zubehör kann in heißer Seifenlauge oder in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm ab- und mit einem trockenen Papier- oder Stofftuch trockengewischt werden. Reinigen Sie die Außen-
- seiten mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Außenverkleidung beschädigen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Auffangwanne keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerpads aus Stahlwolle, da diese die porzellanemailierte Außenverkleidung beschädigen können.
- Lassen Sie vor dem Anschließen und dem Betrieb des Backofens alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen.

Aufbewahrung

**WARNUNG**

Bevor Sie Ihr Gerät verstauen, schalten Sie es aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, um Ihr Gerät darin zu lagern, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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

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



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

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A

Antes de empezar

44 Indicaciones de seguridad

B

Descripción del dispositivo

49 Lista de partes
50 Descripción del dispositivo
50 Uso previsto
50 Especificaciones técnicas

C

Uso del dispositivo

50 Antes del primer uso
50 Uso
52 Cocción con la espada de asado
54 Cocción en la parrilla
54 Tostado
55 Cocción en el horno

D

Mantenimiento y limpieza

55 Mantenimiento y limpieza
57 Conservar el dispositivo

E

Eliminación

57 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 8 años no deben realizar la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén bajo supervisión de un adulto. Conserve el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Supervise de cerca a los niños cuando utilicen el aparato o cuando se utilice el aparato en su presencia.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los botones.
- Este aparato ha sido concebido para su uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - Zonas de cocina del personal de almacenes, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Granjas;
 - Clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Habitaciones de hoteles.
- Para protegerse contra descargas eléctricas durante la limpieza o uso, no sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sumerja el aparato en agua.
- El cable no debe colgar sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni debe estar en contacto con una superficie caliente.
- No utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, o si presenta un funcionamiento incorrecto o daños de algún tipo. Devuelva el aparato al centro

de servicio autorizado más cercano para que realicen las comprobaciones, reparaciones o ajustes pertinentes.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar riesgo de lesiones.
- No coloque el aparato encima o cerca de una cocina de gas o eléctrica.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes del montaje o desmontaje de las piezas y antes de proceder a su limpieza.
- Desconecte el aparato, ajuste el temporizador a **OFF** y, a continuación, desenchúfelo. Sujete siempre el enchufe y no tire del cable de alimentación.
- Extreme las precauciones al mover una bandeja antigoteo con aceite caliente u otro líquido caliente.
- No cubra ninguna parte del horno con hojas metálicas ya que el horno se podría calentar en exceso.
- Extreme las precauciones al retirar la bandeja o la pa-

rrilla, o cuando deseche la grasa caliente u otro líquido caliente.

- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos. Los trozos del estropajo pueden entrar en contacto con las piezas metálicas y provocar un riesgo de descarga.
- Si el horno está cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, especialmente cortinas, sábanas, paredes, etc., durante su funcionamiento, podría provocar un incendio. No guarde ningún objeto encima del aparato durante su funcionamiento.
- Muestre sumo cuidado cuando utilice recipientes de cocción aptos para el horno hechos de material que no sea metal o vidrio para horno.
- Procure que ningún objeto esté en contacto con los elementos superiores e inferiores del horno.
- No coloque ninguna de los materiales siguientes en el horno: cartón, plástico, papel y cualquier otro material similar.
- No guarde ningún objeto distinto a los accesorios

recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no lo utilice.

- Utilice guantes aislantes protectores para el horno cuando introduzca o retire elementos del horno caliente.
- Este aparato incluye una puerta con cristal de seguridad templado. Este cristal es más sólido y más resistente que el cristal normal. Sin embargo, el cristal templado se puede romper en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- Este aparato está apagado cuando el botón Timer está ajustado a la posición "OFF".
- Nunca utilice el aparato en el exterior.
- No utilice este aparato para fines distintos de los previstos.
- La parte trasera del horno debe estar en contacto con la pared.
- Este aparato no está diseñado para ponerlo en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para evitar peligros, si el

cable de conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.

- Las superficies accesibles pueden alcanzar una temperatura elevada durante el funcionamiento del aparato.
- No utilice el aparato en la cama o en entornos similares.
- No utilice productos de limpieza muy abrasivos o raspadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podría rayar la superficie y provocar su rotura.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor.
- **PRECAUCIÓN:** este aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Mantenga los menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia continua.
- **ATENCIÓN:** no mueva el aparato durante su uso.
- Este aparato no se ha diseñado para ser empotrado. Instale el horno sobre una superficie de trabajo plana

o sobre un mueble de cocina que soporte una temperatura mínima de 90 °C.

- No haga funcionar el aparato debajo de la pared de un armario, estante o cerca de materiales inflamables como, por ejemplo, cortinas, tapicería, etc.
- Coloque el horno encima de una superficie de trabajo estable. El horno debe disponer de un espacio libre de un mínimo de 10 centímetros por cada lado, ex-

cepto en la parte posterior, y de 30 centímetros por la parte superior.

- La parte trasera del horno debe estar en contacto con la pared.
- En el apartado “Limpieza y mantenimiento” de estas instrucciones encontrará información sobre la limpieza de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos.

Lista de partes

- | | |
|---|---|
| 1 Carcasa | 11 Ajuste del temporizador |
| 2 Placa delantera | 12 Bombilla |
| 3 Marco superior de la puerta | 13 Pie |
| 4 Asidero | 14 Bandeja de cocción |
| 5 Marco inferior de la puerta | 15 Parrilla metálica |
| 6 Elemento calefactor | 16 Asidero de la bandeja |
| 7 Cristal de la puerta | 17 Asidero de la espada |
| 8 Conmutador de la espada y convección | 18 Espada de asado (1 juego) |
| 9 Regulador de la temperatura | 19 Bandeja recogemigas |
| 10 Control de las funciones: | 20 Cable de alimentación con enchufe |

Descripción del dispositivo

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación de comidas. No lo utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede deteriorar el aparato o provocar lesiones.

Especificaciones técnicas

Modelo:	946852
Tensión de red:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	2200 vatio
Capacidad máxima:	60 litros

Antes del primer uso

- Desenchufe el aparato y ajuste el botón del temporizador a **OFF**.
- Limpie el aparato (→ Limpieza y mantenimiento).

- Después del montaje del horno, se recomienda que funcione a la máxima temperatura (230 °C), y con la función de parrilla activada, durante unos **15 minutos para eliminar los residuos de embalaje** que puedan quedar después del envío. Asimismo, esta precaución permite eliminar todos los olores iniciales.



Observaciones: a causa del proceso de fabricación, el aparato puede emanar un ligero olor a quemado al utilizarse por primera vez. Se trata de un suceso normal que no indica ningún tipo de fallo de fabricación o peligro.

Uso

En relación con la cocción por convección

- La cocción por convección combina la circulación de aire caliente por medio de un ventilador con las características frecuentes (tostadora, horno y asador). En muchos casos, la cocción por convección permite una cocción más rápida que la tostadora con radiación normal. El ventilador envía aire con fluidez a todas las zonas de los alimentos, para dorarlos, hacerlos crujientes y conservar sus jugos y sabores. Genera una temperatura constante alrededor de los alimentos gracias a la circulación del aire, con el fin de garantizar una cocción o asado de los alimentos más homogénea que los puntos calientes y fríos de los hornos convencionales.

La función de convección permite cocinar alimentos a temperaturas más bajas, ahorrar energía y mantener la cocina más fresca. El aire por convección se calienta y circula alrededor de los alimentos. De esta manera, la cocción de los alimentos es más rápida que en los hornos tradicionales.

Uso

- **Control de la temperatura:** elija la temperatura deseada de 100 °C a 230 °C para hornear, gratinar o asar.
- **Control de las funciones:** este horno incluye 4 posiciones según las distintas necesidades de cocción.

Interruptor-selector de calentamiento de cuatro fases	
Off	Apagado
Broil	Cocción en la parrilla: para cocinar pescado, carne de ternera y de ave, chuletas de cerdo, etc., a la parrilla (calentamiento superior)
Bake	Cocción en el horno: para hornear pasteles, tartas, pastelitos, carne de ave, vacuno, cerdo, etc. (calentamiento inferior)
Toast	Asado: para hornear pan, magdalenas, gofres ultracongelados, pizza, etc. (calentamiento superior e inferior).

Interruptor-selector asador y convección de cuatro fases:
Off
Convección
Asado
Convección + asado

- **Ajuste del temporizador:** para activar el temporizador, gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para asar o para utilizarlo como temporizador. Esta función emite una alarma cuando finaliza la hora programada.
- **Ventilador de convección:** una vez seleccionada la temperatura y la función, ajuste el temporizador y el interruptor a la posición que desee. El ventilador de convección se enciende.
- **Bombilla:** elija la función deseada y la bombilla de neón se iluminará.
- **Bandeja de cocción:** para el gratinado y asado de carnes, aves, pescados y otros alimentos. También se emplea cuando se utiliza la espada del asador para recuperar las gotas.
- **Parrilla metálica:** para el gratinado, horneado y, por norma general, para la cocción en ollas y cacerolas normales.



ADVERTENCIA

- Con el fin de evitar todo riesgo o lesión, no toque las superficies calientes cuando el horno esté en funcionamiento. Utilice siempre guantes de cocina.
- Extremar las precauciones al retirar la bandeja de cocción, la parrilla metálica o cualquier recipiente caliente del horno. Utilice siempre el asidero de la parrilla o un guante de cocina cuando retire los elementos calientes del horno.

Cocción con la espada de asado

Recomendamos que no cocine asados de más de 2 kilos en la espada de asado. Debe atar el pollo con un cordel para evitar que los muslos y las alas se separen durante el asado y para que la espada pueda girar libremente.

Para obtener unos resultados excelentes, le recomendamos que precaliente el aparato durante 15 minutos a 230 °C.

Puesta en marcha

- Ajuste la temperatura a 230 °C.
- Inserte la espada de asado en la carne o ave que desea cocinar. La carne o el ave deben sujetarse firmemente a la espada con las bridas y los tornillos de sujeción de la espada. Asegúrese de que la carne o el ave estén centradas en la espada.
- Inserte el extremo puntiagudo de la espada de asado en la cavidad de transmisión situada en el lado derecho de la pared interior del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado de la espada de asado reposa en el soporte situado en el lado izquierdo de la pared interior del horno.
- Deslice la bandeja de cocción en la posición más baja para recuperar las gotas de los alimentos.
- Active la función de calentamiento que desee y, a continuación, ajuste el botón-conmutador del control de la espada y la convección a la posición de **ASADO**.
- Active el temporizador.
- Cuando finalice la cocción, ajuste el botón del temporizador a **OFF**.
- Retire la espada de asado del horno colocando los ganchos del asidero de la espada en las ranuras situadas en los laterales de la espada; primero, levante el lado izquierdo de la espada y extráigalo. A continuación, tire de la espada de asado hacia fuera de la cavidad de transmisión y retire el asado del horno con precaución.
- Separe la carne o el ave de la espada de asado y colóquela en una tabla de cortar o en una bandeja.

Guía de asado

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste los periodos en función de sus necesidades.

Carne	Temperatura	Duración por 500 g
Asado de carne de vacuno	230 °C	30-35 min.
Asado de cerdo	230 °C	45-50 min.
Jamón	230 °C	45-50 min.
Pollo	230 °C	25-35 min.
Pavo	230 °C	25-35 min.



Observaciones: todos los tiempos de asado dependen de las carnes a la temperatura del frigorífico. Las carnes congeladas pueden necesitar más tiempo. Por ello, se recomienda el uso de un termómetro de cocina.

Ase su corte de carne preferido a la perfección. El horno puede cocinar un pollo o un pavo de hasta 3,5 kg y un asado de hasta 2,5 kg. Se incluye una guía para ayudarle a determinar el tiempo de asado. Sin embargo, le sugerimos que compruebe de vez en cuando el proceso de cocción con la ayuda de un termómetro de cocina. Para obtener unos resultados óptimos, le recomendamos que precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C. Desaconsejamos el uso de bolsas de cocción o de recipientes de cristal en el horno. Nunca utilice plástico, cartón, papel o cualquier otro material similar en el horno.

- Coloque la parrilla metálica en el horno a la posición más baja.
- Coloque los alimentos para asar en una bandeja. Si desea utilizar la bandeja de cocción (grasera), no necesita insertar la parrilla metálica ya que la bandeja de cocción reposa en las guías de soporte del horno.
- Coloque el regulador en la temperatura deseada.
- Active el temporizador.
- Cuando finalice la cocción, ajuste el botón del temporizador a **OFF**.

Guía de asado

Carne	Temperatura	Duración por 500 g
Asado de carne de vacuno	180 °C	25-30 min.
Asado de cerdo	180 °C	40-45 min.
Jamón	180 °C	35-40 min.
Pollo	200 °C	25-35 min.
Pavo	200 °C	25-35 min.



Observaciones: todos los tiempos de asado dependen de las carnes a la temperatura del frigorífico. Las carnes congeladas pueden necesitar más tiempo. Por ello, se recomienda el uso de un termómetro de cocina.

Cocción en la parrilla

Para obtener unos resultados excelentes, le recomendamos que precaliente el aparato durante 15 minutos a 230 °C.

- Ajuste la temperatura a 230 °C.
- Ajuste el control de funciones a **BROIL** y precaliente el horno.
- Coloque la parrilla metálica encima de la bandeja de cocción.
- Coloque los alimentos en la bandeja metálica y hágala deslizar en la parrilla superior.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible de los elementos calefactores superiores pero sin entrar en contacto.
- Ajuste la temperatura a la temperatura adecuada.
- Pinte los alimentos con salsas o aceite.
- Active el temporizador.
- Es aconsejable dejar la puerta ligeramente entreabierta.
- Gire los alimentos en la mitad del tiempo de cocción prescrito.
- Cuando finalice el asado, ajuste el botón del temporizador a **OFF**.

Guía de cocción de la parrilla

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste los periodos en función de sus necesidades. Asimismo, compruebe a menudo los alimentos durante la cocción en la parrilla para evitar que se cuezan en exceso.

Carne	Temperatura	Hora
Entrecot de buey	230 °C	25-30 min.
Solomillo	230 °C	25-30 min.
Hamburguesa	230 °C	25-28 min.
Chuletas de cerdo	230 °C	40-45 min.

Carne	Temperatura	Hora
Chuletas de cordero	230 °C	30-40 min.
Muslos de pollo	230 °C	30-35 min.
Filetes de pescado	200 °C	20-25 min.
Filetes de salmón	200 °C	20-25 min.



Observaciones: todos los tiempos de la parrilla dependen de las carnes a la temperatura del frigorífico. Las carnes congeladas pueden necesitar más tiempo. Por ello, se recomienda el uso de un termómetro de cocina.

Tostado

La función **TOAST** utiliza todos los elementos calefactores. Este aparato permite el tostado de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres o crepes congelados. Durante el tostado de 1 o 2 elementos solamente, coloque los alimentos encima de la bandeja de cocción en la parte media del horno.

Puesta en marcha

- Ajuste la temperatura a 230 °C.
- Ajuste el control de las funciones a **TOAST**.
- Coloque los alimentos que desea tostar encima de la parrilla metálica.
- Active el temporizador.

- Se escucha una señal acústica que indica el final del ciclo de tostado.



Observaciones: la parrilla metálica debe colocarse en la parte media del horno con las muescas hacia abajo.

Cocción en el horno

La función **BAKE** solo utiliza los elementos calefactores interiores. Para obtener unos resultados excelentes, le recomendamos que precaliente el aparato durante 15 minutos a 230 °C.

Puesta en marcha

- Ajuste la temperatura a 230 °C.
- Ajuste el control de las funciones a **BAKE**. A continuación, precaliente el horno.
- Coloque la parrilla metálica en la guía de soporte de la parrilla en la parte baja o media del horno.
- Coloque los alimentos en la bandeja metálica y hágala deslizar en la parrilla.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior pero sin entrar en contacto.
- Ajuste la temperatura a la temperatura adecuada.
- Pinte los alimentos con salsas o aceite.
- Active el temporizador.
- Es aconsejable dejar la puerta ligeramente entreabierta.
- Gire los alimentos en la mitad del tiempo de cocción prescrito.
- Cuando finalice la función **BAKE**, ajuste el botón del temporizador a **OFF**.

Colocación de las parrillas metálicas

Pastelitos	Utilice las guías de soporte de la parte baja o media del horno.
Pasteles de pisos	Utilice la guía de soporte de la parte baja (hornee un pastel a la vez).
Tartas	Utilice las guías de soporte de la parte baja o media del horno.



ATENCIÓN: extreme las precauciones al retirar la bandeja de cocción, la parrilla metálica o cualquier recipiente caliente del horno. Utilice siempre el asidero de la parrilla o un guante de cocina cuando retire los elementos calientes del horno.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

- Apague el aparato antes de llevar a cabo su limpieza y mantenimiento. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. A continuación, deje que el aparato se enfríe por completo.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

Español

- Utilice agua tibia con un poco de lavavajillas para limpiar la bandeja de cocción, la parrilla y la espada de asado, así como la herramienta para extraerlo. Enjuague los elementos con abundante agua y séquelos cuidadosamente.
 - Utilice un trapo húmedo para limpiar el interior y el exterior del horno, y la puerta. Séquelos cuidadosamente.
 - Este aparato incorpora un revestimiento de limpieza continua que se limpia automáticamente durante su funcionamiento normal. Todas las salpicaduras que se producen durante la cocción y que entran en contacto con el revestimiento continuo se oxidan durante el funcionamiento del horno. Limpie las paredes con una esponja o paño húmedo, o con un estropajo de nailon, y una pequeña cantidad de detergente, si fuera necesario.
- Nunca utilice estropajos de lana de acero o agentes de limpieza abrasivos ni rasque las paredes con un utensilio metálico ya que podría dañar el revestimiento de limpieza continua.
- Todos los accesorios pueden lavarse con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas. Puede limpiar la puerta con una esponja húmeda y secarla con un paño o con papel de cocina. Limpie el exterior con una esponja húmeda. No utilice agentes de limpieza abrasivos ya que podría dañar el acabado del exterior.
 - No utilice agentes de limpieza abrasivos, ni estropajos de lana de acero en la grasera ya que podría dañar el esmalte de la porcelana.
 - Deje secar completamente todas las piezas y superficies antes de enchufar y utilizar el horno.

Conservar el dispositivo



ADVERTENCIA

Antes de guardar el aparato, asegúrese de que está apagado; a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente y déjelo enfriar totalmente.

- Guarde el aparato en un lugar seco y fresco; si es posible, dentro de su embalaje original y fuera del alcance de los niños y de las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.