

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 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.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr



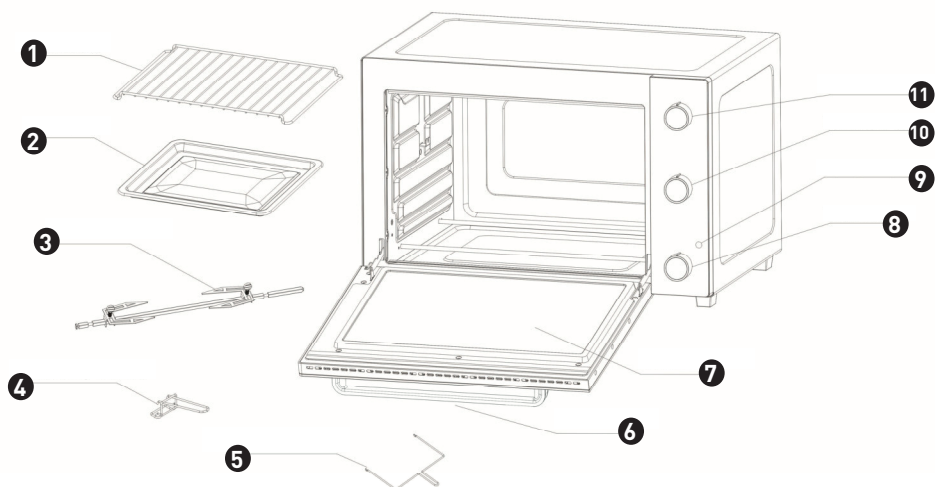
Electric oven
Four électrique
Elektrische oven
Horno eléctrico

10003693 - MO 58L MF 225C - V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	24
INSTRUCCIONES DE USO	36







Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
the products of the VALBERG brand are easy to use,
reliable and of an impeccable standard.
Thanks to this appliance, you can be sure that each
use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Before first use
Using your oven
Installing rotisserie in oven

C

Useful information

Cleaning and maintenance

Description of the appliance

- ❶ Grill rack (supports 5kg MAX)
- ❷ Food tray
- ❸ Rotisserie Fork
- ❹ Food tray handle
- ❺ Rotisserie handle
- ❻ Door handle
- ❼ Glass door
- ❽ Timer knob
- ❾ Power indicator - The power indicator indicates that the appliance is in operation
- ❿ Function knob
- ⓫ Thermostat knob

Features

Knob: Temperature Knob, Function Knob and Timer Knob,

Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.



Correct grill position



Wrong grill position

Food Tray: For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.

Food Tray Handle: Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.

Rotisserie Forks: Cooks chicken or roast up to 3.5 kg.

Rotisserie Handle: Pulls out the hot roasting spit out of the oven.

Door handle: Cool handle to avoid any scald.

Glass Door: Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

Before first use

Remove all packing materials from the appliance.

- Take all the accessories (rack, tray) out of the appliance.
- Wipe the oven and accessories with a damp cloth and then dry them.
- Fully unwind the power cord. Then plug it into an electrical outlet.
- Set the function selector to 
- Set the thermostat knob to 230°C.
- Set the timer knob to 15 minutes in order to operate the oven empty (without food or accessory) during this period.

ATTENTION

The oven may emit a slight odor and some smoke when it is used for the first time. This is normal and will stop very quickly. Make sure that the appliance operates in a well ventilated place.

Using your oven

Tips

For baking and grilling, it is advisable to always preheat the oven to the desired cooking temperature in order to achieve perfect cooking.

- Place the drip tray under the baking rack to avoid fat from dripping onto the heating elements and the bottom of the oven.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminum foil. Place one on the drip tray and cover the food with the other sheet. This helps prevent oil and grease splashing on the oven walls during cooking.

Functions

0
Stop oven cooking

Traditional cooking

Rotisserie cooking

Cooking with fan assist function

Grilling with fan assist function

Traditional cooking with fan assist function and rotisserie

Traditional Cooking

This function automatically initiates upper and lower heating.

- Place griddle in lower position.
- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.
- Wait until oven reaches temperature set, and then put food in.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Rotisserie cooking

This method is ideal for barbecuing chickens, poultry, roast pork and pieces of veal. This method does not require pre-heating of the oven.

- Place piece of meat on skewer, then fix it firmly with the forks (even better results can be achieved by anchoring the meat with cooking string).
- Place grease collection tray at bottom below element, then insert rotisserie into retainers inside oven.
- Leave door ajar (half open).
- Set function selector at 
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.

Cooking with fan assist function

This function is ideal combined with using your oven for traditional cooking or keeping warm. Actually fan function circulates heat in oven and thus allows you to grab and rapidly cook red meat, poultry and fish, making sure they are tender, succulent and juicy.

- Place griddle in lower position.
- Set function selector at 
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking duration with timer button.
- Wait until oven reaches temperature set, then put the food in.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Grilling with fan assist function

This method is ideal for grilling minced beef steaks, chops, sausages... It is equally good for browning food such as scallops.

- Place griddle in upper position and grease collection tray below element.

TIP

We recommend pouring two glasses of water into tray to prevent build-up of smoke and encrusted patches of burnt grease, and to facilitate cleaning.

- Set function selector at 
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking duration with timer button.
- Preheat oven for about 5 minutes.
- Place food on grill, then close door. Consider turning food, when it is half-cooked.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Traditional cooking with fan assist function and rotisserie

This method is ideal for barbecuing chickens, poultry, roast pork and pieces of veal with fan assisted. This method does not require preheating of the oven.

- Place griddle in upper position and grease collection tray below element.

TIP

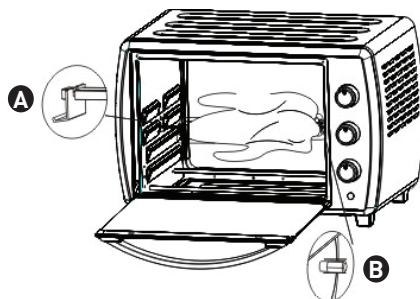
We recommend pouring two glasses of water into tray to prevent build-up of smoke and encrusted patches of burnt grease, and to facilitate cleaning.

- Set function selector at 
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.
- Place food on grill, then close door until it is ajar. Consider turning food, when it is half-cooked.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

The fan at the back of the device is intended to keep it cool and can continue operating for a long time after using the device for optimal cooling.

Installing rotisserie in oven

Install rotisserie beginning with side **B** and finishing with side **A**. In order to extract rotisserie, begin by extracting side **A** then side **B**.



Cleaning and maintenance

Allow your oven to cool completely before cleaning. Unplug from wall socket.

- Griddle, drip pan and grease collection tray can be cleaned in the normal way either by hand or in dishwasher.
- Always use a damp sponge to clean external surfaces.
- Do not use abrasive substances, because they might damage the coating. Take care no water or detergent leaks into oven through air holes located on its surface.
- Never immerse oven in water or any other liquid.
- When cleaning inside, never use corrosive substances (spray detergents) and never scrape surfaces with sharp or pointed objects.
- If appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may be damaged, which would negatively affect its life and lead to a dangerous situation. Oven should be cleaned regularly and any food residue should be removed.

Removing and cleaning grease collection tray

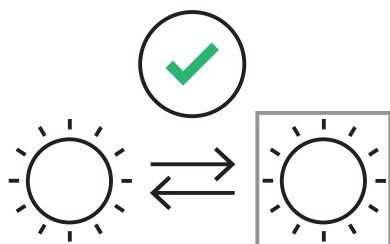
- Remove and clean grease collection tray by pulling its handle.
- Wash in soapy water and leave to dry.
- Never use abrasive substances.
- Replace grease collection tray.

Replacing the lamp

This product contains a light source exempted of energy efficiency class.

Light source in this product can be replaced by the end use. Please unplug the appliance before any light source change operation.

The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site web : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de votre four
Installation du tournebroche dans le four

C

Informations utiles

Nettoyage et entretien

Description de l'appareil

- ❶ Grille métallique (supporte 5kg MAX)
- ❷ Lèchefrite
- ❸ Tournebroche
- ❹ Poignée de la lèchefrite
- ❺ Poignée du tournebroche
- ❻ Poignée de la porte
- ❼ Porte en verre
- ❽ Bouton de la minuterie
- ❾ Témoin d'alimentation - Le voyant indique que l'appareil est en fonctionnement
- ❿ Bouton de sélection des fonctions
- ⓫ Bouton du thermostat

Fonctionnalités

Boutons : bouton de réglage de la température, bouton de sélection des fonctions et bouton de la minuterie

Grille métallique : elle permet de faire griller et cuire de manière générale dans des cocottes et sur la lèchefrite.



Bonne position de la grille



Mauvaise position de la grille

Lèche-frite : à utiliser pour griller et rôtir divers aliments qui contiennent de l'eau ou qui libèrent de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.

Poignée de la lèche-frite : elle vous permet d'attraper la lèche-frite et la grille métallique sans vous brûler.

Tournebroche : il permet de cuire un poulet ou un rôti allant jusqu'à 3,5 kg.

Poignée du tournebroche : elle permet de retirer le tournebroche chaud du four.

Poignée de la porte : une poignée froide au toucher pour éviter de vous brûler.

Porte en verre : le verre trempé transparent vous permet de surveiller facilement la cuisson.

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

- Sortez tous les accessoires (grille, lèchefrite) de l'appareil.
- Essuyez le four et les accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez-le ensuite sur une prise électrique.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230 °C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes afin de faire fonctionner le four à vide (sans aliment ni accessoire) pendant cette période.

AVERTISSEMENT

Le four peut dégager une légère odeur et un peu de fumée lors de sa première utilisation. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à ce que l'appareil fonctionne dans un endroit bien ventilé.

Utilisation de votre four

Conseils

Pour la cuisson au four et les grillades, il est conseillé de toujours préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée afin d'obtenir une cuisson parfaite.

- Placez la lèchefrite sous la grille de cuisson pour éviter que la graisse ne coule sur les éléments chauffants et la sole du four.
- Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur la lèchefrite et couvrez les aliments avec l'autre feuille. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de graisse sur les parois du four pendant la cuisson.

Fonctions

0
Arrêt de la cuisson au four

Cuisson traditionnelle

Cuisson au tournebroche

Cuisson avec chaleur tournante

Grill avec chaleur tournante

Cuisson traditionnelle avec chaleur tournante et tournebroche

Cuisson traditionnelle

Cette fonction déclenche automatiquement les éléments chauffants inférieur et supérieur.

- Placez la grille en position basse.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Attendez que le four atteigne la température réglée, puis mettez-y les aliments.

- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps programmé, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Cuisson au tournebroche

Cette méthode est idéale pour faire rôtir des poulets, de la volaille, du porc et des pièces de veau. Elle ne nécessite pas de préchauffage du four.

- Placez la pièce de viande sur le tournebroche, en la fixant fermement avec les fourches (vous obtiendrez de meilleurs résultats en maintenant la viande avec de la ficelle alimentaire).
- Placez la lèchefrite dans le four en position inférieure, puis insérez le tournebroche dans les encoches à l'intérieur du four.
- Laissez la porte entrouverte.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.

Cuisson avec chaleur tournante

Cette fonction est idéale si vous utilisez votre four pour la cuisson traditionnelle ou le maintien au chaud. En fait, la fonction de ventilation fait circuler la chaleur dans le four et vous permet ainsi de saisir et de cuire rapidement les viandes rouges, les volailles et les poissons, pour qu'ils soient tendres, succulents et juteux.

- Placez la grille en position basse.
- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur 
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Attendez que le four atteigne la température réglée, puis mettez-y les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps programmé, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Grill avec chaleur tournante

Cette méthode est idéale pour griller des steaks hachés de bœuf, des côtelettes, des saucisses... Elle convient également pour dorer des aliments tels que les coquilles Saint-Jacques.

- Placez la grille en position supérieure et le bac de récupération des graisses en dessous.

CONSEILS

Nous recommandons de verser deux verres d'eau dans la lèchefrite pour éviter l'accumulation de fumée et de plaques de graisse brûlée, et pour faciliter le nettoyage.

- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur .
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Préchauffez le four pendant environ 5 minutes.
- Placez les aliments sur le gril, puis fermez la porte. Pensez à retourner les aliments lorsqu'ils sont à moitié cuits.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps programmé, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Cuisson traditionnelle avec chaleur tournante et tournebroche

Cette méthode est idéale pour faire rôtir des poulets, de la volaille, du porc et des pièces de veau avec la chaleur tournante. Elle ne nécessite pas de préchauffage du four.

- Placez la grille en position supérieure et le bac de récupération des graisses en dessous.

CONSEILS

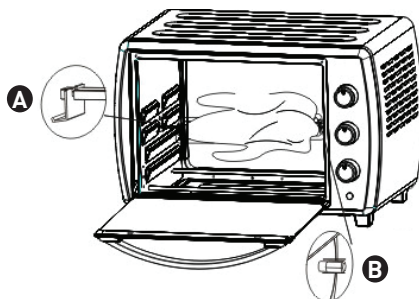
Nous recommandons de verser deux verres d'eau dans la lèchefrite pour éviter l'accumulation de fumée et de plaques de graisse brûlée, et pour faciliter le nettoyage.

- Réglez le bouton de sélection des fonctions sur .
- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie.
- Placez les aliments sur le gril, puis fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit entrouverte. Pensez à retourner les aliments lorsqu'ils sont à moitié cuits.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps programmé, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil est destiné au refroidissement de l'appareil et reste fonctionnel de manière prolongée après utilisation de l'appareil pour un refroidissement optimal.

Installation du tournebroche dans le four

Installez le tournebroche en insérant d'abord le côté **B**, puis le côté **A**. Pour sortir le tournebroche, retirez d'abord le côté **A**, puis le côté **B**.



Nettoyage et entretien

Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez-le de la prise murale.

- La grille, la lèchefrite et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés de la manière habituelle, à la main ou au lave-vaisselle.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- N'utilisez pas de substances abrasives, car elles pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que l'eau ou le détergent ne s'infilte pas dans le four par les trous d'aération situés sur sa surface.
- N'immergez jamais le four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour le nettoyage intérieur, n'utilisez jamais de substances corrosives (détergents en spray) et ne grattez jamais les surfaces avec des objets pointus ou tranchants.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut être endommagée, ce qui aurait une incidence négative sur sa durée de vie et entraînerait une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu alimentaire doit être éliminé.

Retrait et nettoyage du bac de récupération des graisses

- Retirez et nettoyez le bac de récupération des graisses en tirant sur sa poignée.
- Lavez-le à l'eau savonneuse et laissez-le sécher.
- N'utilisez jamais de substances abrasives.
- Remettez en place le bac de récupération des graisses.

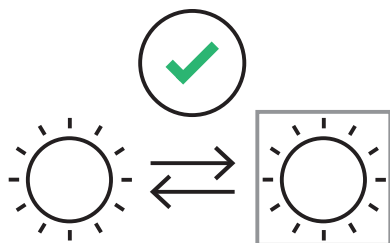
Remplacement de la lampe

Ce produit contient une source lumineuse exemptée de classe d'efficacité énergétique.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.

Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse.

Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.



Bedankt!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen.
ELECTRO DEPOT kiest, test, en beveelt de producten
van het merk VALBERG aan.
Ze zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van
onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij
elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Voorbeeldweergave van het toestel

Beschrijving van het toestel

B

Het toestel gebruiken

Voor het eerste gebruik
Uw oven gebruiken
Grill in de oven plaatsen

C

Nuttige informatie

Reiniging en onderhoud

Beschrijving van het toestel

- 1 Grillrooster (ondersteunt 5kg MAX)
- 2 Bakplaat
- 3 Spitvork
- 4 Handvat bakplaat
- 5 Handvat spit
- 6 Handvat deur
- 7 Glazen deur
- 8 Knop voor timer
- 9 Stroomindicator - Stroomindicator geeft aan dat het apparaat in werking is
- 10 Functieknop
- 11 Knop thermostaat

Eigenschappen

Knop: Temperatuurknop, functieknop en knop voor timer,

Grillrooster: Om te roosteren, bakken en in het algemeen stoofpotjes klaar te maken of om de bakplaat op te leggen.



Juiste positie van de grill



Verkeerde positie van de grill

Bakplaat: Om allerlei voeding te braden die water bevat of water of olie afgeeft tijdens het bereiden.

Handvat bakplaat: Hiermee kan u de bakplaat en het grillrooster vastpakken zonder u te verbranden.

Spitvorken: Kookt kip of gebrad tot 3,5 kg.

Handvat spit: Om een heet braadspit uit de oven te verwijderen.

Handvat deur: Koud handvat om verbranding te voorkomen.

Glazen deur: Transparant gehard glas waardoor u het kookproces kan volgen.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakking van het toestel.

- Haal alle accessoires (rek, plaat) uit het toestel.
- Wrijf de oven en de accessoires af met een vochtige doek en droog af.
- Wind het voedingssnoer volledig af. Sluit het dan aan op het stopcontact.
- Stel de functieknop in op 
- Stel de thermostaatknop in op 230°C.
- Stel de timer in op 15 minuten en laat de oven leeg (zonder voeding of accessoires) werken gedurende deze periode.

OPGELET

De oven kan een lichte geur afgeven en een beetje roken wanneer hij voor de eerste keer gebruikt wordt. Dit is normaal en stopt heel snel. Zorg ervoor dat u uw toestel in een goed verluchte ruimte gebruikt.

Uw oven gebruiken

Tips

Het is voor bakken en grillen altijd aangeraden om de oven voor te verwarmen tot de gewenste baktemperatuur voor een perfecte bereiding.

- Plaats de lekbak onder het bakrooster om te vermijden dat vet op de verwarmingselementen en de onderkant van de oven druppelt.
- Indien de voeding die bereid wordt veel olie of vet bevat, kan u twee vellen aluminiumpapier gebruiken. Plaats er een op de lekbak en bedek de voeding met het andere vel. Dit helpt om te voorkomen dat olie of vet tegen de kanten van de oven spat tijdens het koken.

Functies

0**Stop het bereiden in de oven****Traditioneel koken****Koken met een spit****Bereiden met ventilatorfunctie****Grillen met ventilatorfunctie****Traditioneel koken met ventilatorfunctie en spit**

Traditioneel koken

Deze functie schakelt automatisch de boven- en onderwarmte in.

- Plaats de bakplaat onderaan.
- Stel de functieknop in op
- Stel de baktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de baktijd in met de timer.
- Plaats de voeding pas in de oven wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.
- Indien de bereiding klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, kan u de timer manueel op "0" zetten.

Koken met een spit

Deze methode is ideaal om kip, gevogelte, varkensgebraad en stukken kalf te barbecuen. Voor deze methode hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.

- Steek een stuk vlees op de pin en bevestig stevig met de vorken (er kunnen zelfs nog betere resultaten worden behaald door het vlees te verankeren met binddraad).
- Plaats de vetopvangschaal onder het element en plaats het spit in de daartoe voorziene gaten in de oven.
- Laat de deur op een kier staan (half open).
- Stel de functieknop in op .
- Stel de baktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de baktijd in met de timer.

Bereiden met ventilatorfunctie

Deze functie is ideaal in combinatie met de functie voor traditioneel koken of warm houden. De ventilator doet de hitte in de oven circuleren. Zo kan u rood vlees, gevogelte en vis snel bereiden en ervoor zorgen dat ze mals en sappig zijn.

- Plaats de bakplaat onderaan.
- Stel de functieknop in op .
- Stel de baktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de baktijd in met de timer.
- Plaats de voeding pas in de oven wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.
- Indien de bereiding klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, kan u de timer manueel op "0" zetten.

Grillen met ventilatorfunctie

Deze methode is ideaal om burgers, koteletten, worsten enzovoort te grillen. Ze is ook goed om voeding zoals sint-jakobsschelpen te doen bruinen.

- Plaats de bakplaat bovenaan en de lekbak onder het element.

TIP:

Wij raden aan om twee glazen water in de lekbak te gieten om rookontwikkeling te voorkomen en ervoor te zorgen dat korsten verbrand vet zich niet kunnen vasthechten. Het maakt het schoonmaken gemakkelijker.

- Stel de functieknop in op .
- Stel de baktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de baktijd in met de timer.
- Verwarm de oven gedurende 5 minuten.
- Plaats de voeding op de grill. Zet de deur. Het is best de voeding om te draaien wanneer ze half doorbakken is.
- Indien de bereiding klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, kan u de timer manueel op "0" zetten.

Traditioneel koken met ventilatorhulpfunctie en spit

Deze methode is ideaal voor het barbecueën van kip, gevogelte, varkensgebraad en stukken kalf met hulp van een ventilator. Voor deze methode hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.

- Plaats de bakplaat bovenaan en de lekbak onder het element.

TIP:

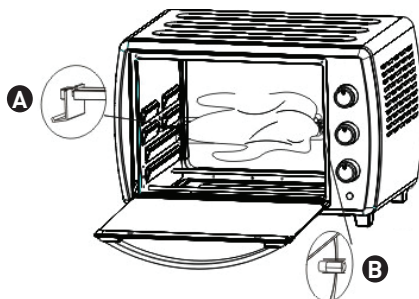
Wij raden aan om twee glazen water in de lekbak te gieten om rookontwikkeling te voorkomen en ervoor te zorgen dat korsten verbrand vet zich niet kunnen vasthechten. Het maakt het schoonmaken gemakkelijker.

- Stel de functieknop in op .
- Stel de baktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de baktijd in met de timer.
- Plaats de voeding op de grill. Zet de deur op een kier. Het is best de voeding om te draaien wanneer ze half doorbakken is.
- Indien de bereiding klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, kan u de timer manueel op "0" zetten.

De ventilator aan de achterkant van het toestel is bedoeld voor het afkoelen van het toestel en blijft langer werken na gebruik van het toestel voor een optimale koeling.

Het spit in de oven installeren

Plaats het spit te beginnen met de zijde **B** en te eindigen met de zijde **A**. Om het spit te verwijderen, begin met de zijde **A** en vervolgens de zijde **B**.



Reiniging en onderhoud

Laat uw oven volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt. Trek de stekker uit het stopcontact.

- De bakplaat en de lekbak kunnen normaal schoongemaakt worden, hetzij met de hand, hetzij in de vaatwasser.
- Gebruik altijd een vochtige spons om de buitenkant te reinigen.
- Gebruik geen schuurmiddelen. Ze kunnen de deklaag beschadigen. Zorg ervoor dat er geen water of schoonmaakmiddel in de oven lekt door de luchtgaten aan het oppervlak.
- Dompel de oven nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik nooit bijtende stoffen (sprayreiniger) en schraap de oppervlakken nooit af met scherpe of gepunte voorwerpen.
- Wanneer het toestel niet goed schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd worden. Dit kan een negatieve impact hebben op de levensduur en gevaar inhouden. De oven dient regelmatig schoongemaakt te worden. Voedingsresten dienen verwijderd te worden.

De lekbak verwijderen en schoonmaken

- Verwijder de lekbak door aan het handvat te trekken.
- Was met zeepsop en laat drogen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Plaats de lekbak terug.

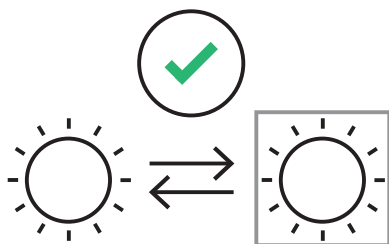
De lamp vervangen

Dit product bevat een lichtbron die is vrijgesteld van energieefficiëntieklasse.

De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lichtbron verandert.

De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd, waarbij de sortering en recycling afzonderlijk worden uitgevoerd.



¡Gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG son fáciles de usar, fiables y de un acabado impecable. Gracias a este electrodoméstico, puede estar seguro de que cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Vista previa del electrodoméstico

Descripción del electrodoméstico

B

Uso del aparato

Antes de usarlo por primera vez

Uso del horno

Instalación del horno asador

C

Información útil

Limpieza y mantenimiento

Descripción del electrodoméstico

- 1 Rejilla (soporta 5kg MAX)
- 2 Bandeja para alimentos
- 3 Horquilla del asador
- 4 Asa de la bandeja de alimentos
- 5 Asa del asador
- 6 Asa de la puerta
- 7 Puerta de cristal
- 8 Botón del temporizador
- 9 Indicador de encendido - La luz indica que el aparato está en funcionamiento
- 10 Botón de funciones
- 11 Botón del termostato

Características

Botón: botón de temperatura, de funciones y del temporizador,

Rejilla: para tostar, hornear y cocinar en general en cacerolas y colocar sobre la bandeja.



Posición de la rejilla correcta



Posición de la rejilla incorrecta

Bandeja para alimentos: para asar y cocinar diversos alimentos que contienen agua o liberarán agua o aceite durante la cocción.

Asa de la bandeja de alimentos: le permite manipular la bandeja de alimentos y la rejilla y evitar quemaduras.

Horquillas del asador: Cocine pollo o ase hasta 3,5 kg.

Asa del asador: Saque el asador caliente del horno.

Asa de la puerta: asa fría para evitar quemaduras.

Puerta de cristal: el cristal templado transparente le permite ver el proceso de cocción cómodamente.

Antes de usarlo por primera vez

Retire todos los materiales del embalaje del aparato.

- Extraiga todos los accesorios (rejilla y bandeja) del aparato.
- Limpie el horno y los accesorios con un paño húmedo y luego séquelos.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación. Luego, conéctelo a una toma de corriente.
- Coloque el selector de funciones en .
- Ajuste el botón del termostato en 230 °C.
- Ajuste el botón del temporizador en 15 minutos para poner en marcha el horno vacío (sin alimentos ni accesorios) durante ese tiempo.

ATENCIÓN

El horno puede desprender un ligero olor y algo de humo cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal y dejará de hacerlo muy rápidamente. Asegúrese de que el aparato funcione en un lugar bien ventilado.

Uso del horno

Sugerencias

Para hornear y asar en la rejilla, es recomendable precalentar siempre el horno a la temperatura de cocción deseada para lograr una cocción perfecta.

- Coloque la bandeja recogegotas debajo de la rejilla para hornear y evitar que la grasa gotee sobre los elementos calefactores y la parte inferior del horno.
- Si la comida que va a cocinar tiene mucho aceite o grasa, puede usar dos hojas de papel de aluminio. Coloque una hoja en la bandeja recogegotas y cubra la comida con la otra hoja. Así evitará que el aceite y la grasa salpiquen las paredes del horno durante la cocción.

Funciones

0**Detener la cocción del horno****Cocina tradicional****Cocina asador****Cocinar con función de asistencia de ventilador****Asar en la rejilla con la función de asistencia de ventilador****Cocina tradicional con función de asistencia de ventilador y asador**

Cocina tradicional

Esta función inicia automáticamente el calor superior e inferior.

- Coloque la rejilla en la posición más baja.
- Ajuste el selector de funciones en
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Configure el tiempo de cocción con el botón del temporizador.
- Espere hasta que el horno alcance la temperatura establecida y luego introduzca los alimentos.

- Si la cocción finaliza antes del final del tiempo establecido, gire el botón del temporizador manualmente a "0".

Cocina asador

Este método es ideal para pollos, aves, cerdo asado y trozos de ternera a la barbacoa. Este método no necesita precalentamiento del horno.

- Coloque el trozo de carne en la brocheta, a continuación, fíjela firmemente con las horquillas (se pueden conseguir incluso mejores resultados sujetando la carne con hilo de cocinar).
- Coloque la bandeja recogegrasa en la parte inferior debajo del elemento, después inserte el asador en los enganches dentro del horno.
- Deje la puerta entreabierta (medio abierta).
- Ajuste el selector de funciones en .
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Configure el tiempo de cocción con el botón del temporizador.

Cocinar con función de asistencia de ventilador

Esta función es ideal para cocinar o mantener caliente los alimentos. En realidad, la función del ventilador hace circular el calor en el horno y, por lo tanto, le permite cocinar rápidamente carnes rojas, aves y pescados, y le garantiza un resultado tierno, succulento y jugoso.

- Coloque la rejilla en la posición más baja.
- Ajuste el selector de funciones en .
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Configure el tiempo de cocción con el botón del temporizador.
- Espere hasta que el horno alcance la temperatura establecida y luego introduzca los alimentos.
- Si la cocción finaliza antes del final del tiempo establecido, gire el botón del temporizador manualmente a "0".

Asar en la rejilla con la función de asistencia de ventilador

Este método es ideal para asar filetes de ternera picada, chuletas, salchichas... Es igualmente válido para dorar alimentos como las vieiras.

- Coloque la rejilla en la posición superior y la bandeja para grasa debajo de esta.

CONSEJO ÚTIL

Recomendamos verter dos vasos de agua en la bandeja para evitar la acumulación de humo y las manchas incrustadas de grasa quemada y para facilitar la limpieza.

- Ajuste el selector de funciones en .
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Configure el tiempo de cocción con el botón del temporizador.
- Precaliente el horno durante unos 5 minutos.
- Introduzca los alimentos en la rejilla y cierre la puerta. Dele la vuelta a la comida cuando llegue a la mitad de la cocción.
- Si la cocción finaliza antes del final del tiempo establecido, gire el botón del temporizador manualmente a "0".

Cocina tradicional con función de asistencia de ventilador y asador

Este método es ideal para pollos, aves, cerdo asado y trozos de ternera a la barbacoa con asistencia de ventilador. Este método no necesita precalentar el horno.

- Coloque la rejilla en la posición superior y la bandeja para grasa debajo de esta.

CONSEJO ÚTIL

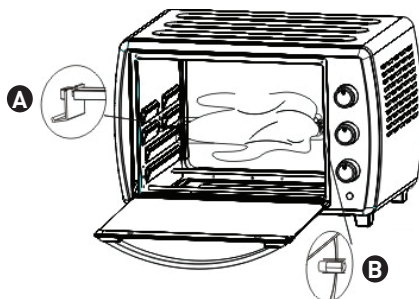
Recomendamos verter dos vasos de agua en la bandeja para evitar la acumulación de humo y las manchas incrustadas de grasa quemada y para facilitar la limpieza.

- Ajuste el selector de funciones en .
- Ajuste la temperatura de cocción con el botón del termostato.
- Configure el tiempo de cocción con el botón del temporizador.
- Introduzca los alimentos en la rejilla y cierre la puerta dejándola entreabierta. Dele la vuelta a la comida cuando llegue a la mitad de la cocción.
- Si la cocción finaliza antes del final del tiempo establecido, gire el botón del temporizador manualmente a "0".

El ventilador situado en la parte trasera del aparato está destinado al enfriamiento del aparato y sigue funcionando de forma prolongada después del uso del aparato para un enfriamiento óptimo.

Instalación del horno asador

Instale el asador empezando por el lado **B** y terminando por el lado **A**. Para extraer el asador, empiece extrayendo el lado **A** y después, el lado **B**.



Limpieza y mantenimiento

Deje que su horno se enfríe completamente antes de limpiarlo. Desenchufe el cable de la pared.

- La rejilla, la bandeja recoge gotas y la bandeja para grasa se pueden limpiar de forma normal, tanto a mano como en el lavavajillas.
- Utilice siempre una esponja húmeda para limpiar las superficies externas.
- No utilice sustancias abrasivas, ya que podrían dañar el revestimiento. Tenga cuidado de que no entre agua o detergente en el horno a través de los orificios de aire ubicados en su superficie.
- Nunca sumerja el horno en agua o cualquier otro líquido.
- Cuando limpie el interior, nunca use sustancias corrosivas (detergentes en spray) y nunca raspe las superficies con objetos afilados o puntiagudos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede dañarse, lo que afectaría negativamente a su vida útil y provocaría una situación peligrosa. El horno se debe limpiar con regularidad y se debe eliminar cualquier residuo de comida.

Desmontaje y limpieza de la bandeja para grasa

- Retire y limpie la bandeja para grasa tirando de su asa.
- Lave la bandeja con agua jabonosa y deje que se seque.
- Nunca use sustancias abrasivas.
- Vuelva a colocar la bandeja para grasa.

Reemplazar la bombilla

Este producto contiene una fuente luminosa exenta de la clase de eficiencia energética.

La fuente de luz de este producto puede ser reemplazada por el usuario final.

Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de cambio de fuente de luz.

La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.

