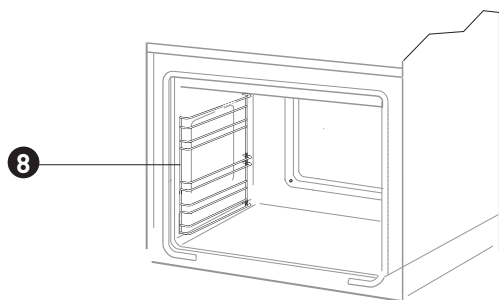
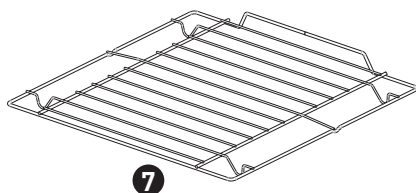
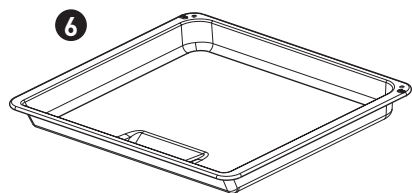
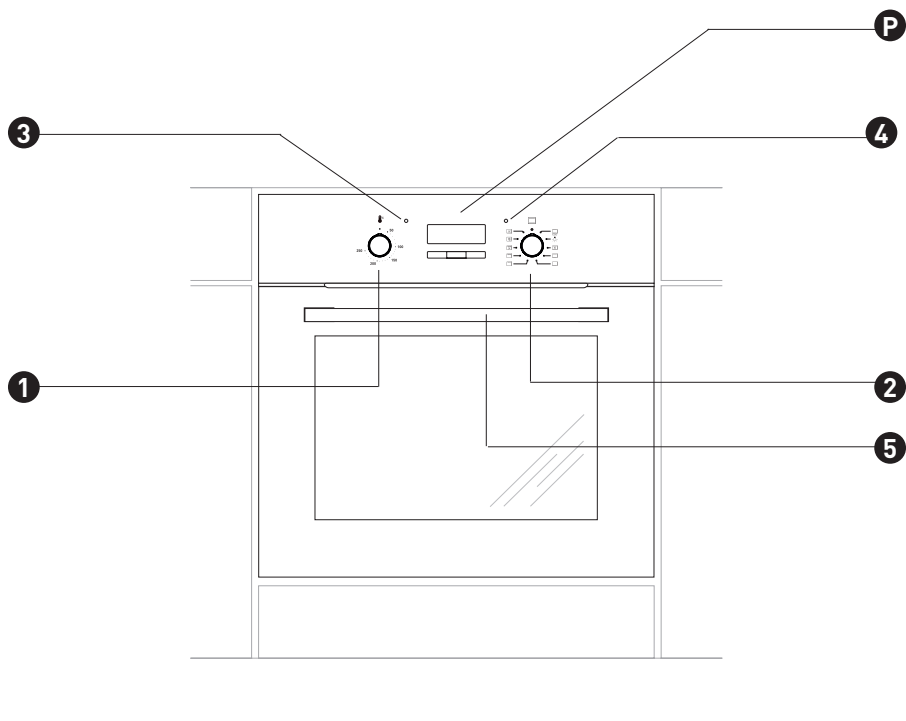


Four
Toestel
Horno

958435
MFO 65 M X 373P

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	32
MANUAL DEL USUARIO	58





Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
		11	Conseils d'économie d'énergie
B	Aperçu de l'appareil	13	Description de l'appareil
		13	Données techniques
		14	Fiche du produit
		15	Informations sur le produit
C	Utilisation de l'appareil	16	Installation
		17	Mode d'utilisation
		22	Cuisson au four - conseils pratiques
D	Informations pratiques	25	Nettoyage et entretien
		30	Situations d'urgence
		31	Emballage et environnement
		31	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

CHER(S) CLIENT(S),

Le four combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballé, le four a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.

Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.

**REMARQUE**

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

Le four a été conçu pour un usage domestique uniquement.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquence sur le fonctionnement de l'appareil.

Consignes de sécurité



ATTENTION

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent obligatoirement s'appliquer. N'autorisez pas les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi utiliser le four.

de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être portée au dessous de l'appareil, car il n'est pas destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, susceptibles de causer des blessures.

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors de tout déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et de son installation.

- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre revendeur.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants : risque d'asphyxie !

Conservez-les hors de portée des enfants

- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être relié à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.
- N'utilisez pas d'adhésifs pour fixer l'appareil, celui-ci ne sont pas considérés

comme des moyens de fixation fiables.

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Toute autre utilisation de l'appareil serait considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et

de connaissances, à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage, de changer sa lampe d'éclairage, de le déplacer ou de nettoyer le sol sous l'appareil.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les

surcharges (fusible).

- N'utilisez jamais de prises multiples ou de rallonges pour brancher l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.



ATTENTION

Maintenez dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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

- Pour éviter les risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas votre four pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation, le bandeau de commande ou les parties en verre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leurs cordons d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud, car leur isolation ne résiste pas à des températures élevées.



ATTENTION

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.



ATTENTION

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie, ne placez jamais d'objets sur les éléments chauffants.

- Les liquides renversés doivent être nettoyés du four avant de le faire fonctionner.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

**ATTENTION**

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien du four » qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dégâts. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Demandez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

**ATTENTION**

Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Conseils d'économie d'énergie



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie, mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils :

- **Utilisez des récipients de cuisson adaptés.**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie.

- Évitez également d'ouvrir trop souvent la porte du four.

- **Éteignez à temps et utilisez la chaleur résiduelle.**

Si le temps de cuisson est long, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utilisez le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisez la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Remarque : si vous utilisez une minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

- **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée.**

- **Fermez bien la porte du four**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **N'encastrez pas le four à proximité directe de réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Description de l'appareil

- | | |
|---|---|
| P Programmateur électronique | 3 Voyant de contrôle du thermorégulateur |
| 1 Manette de réglage de la température du four | 4 Voyant de contrôle du four |
| 2 Manette des programmes du four | 5 Poignée de la porte du four |

Équipement du four

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 6 Lèchefrite | 8 Gradins fils |
| 7 Grille d'écoulement | |

Données techniques

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale	3,5 kW
Dimensions du four (auteur/largeur/profondeur)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1/CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

Déclaration du fabricant :

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « éco-conception » 2009/125/CE.

Par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

Fiche du produit

Les informations incluses dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques.

Marque	SIDEME SA
Identification du modèle	MFO 65 M X 373P
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle	
Mode conventionnel [kWh]	0,99
Mode chaleur tournante [kWh]	0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	65

Les méthodes de mesure et de calcul selon la norme ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'éco-conception :

EN 60350-1

Informations sur le produit

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'éco-conception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques.

Fours domestiques

Identification du modèle	MFO 65 M X 373P
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	32,4
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité	Électricité
Volume par cavité V [l]	65
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante, par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,78
Indice d'efficacité énergétique par cavité	95,1

Installation

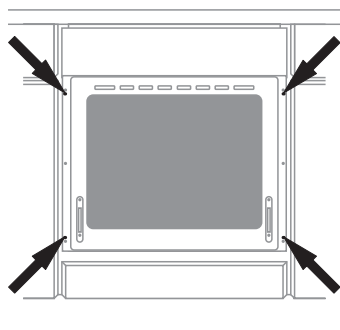
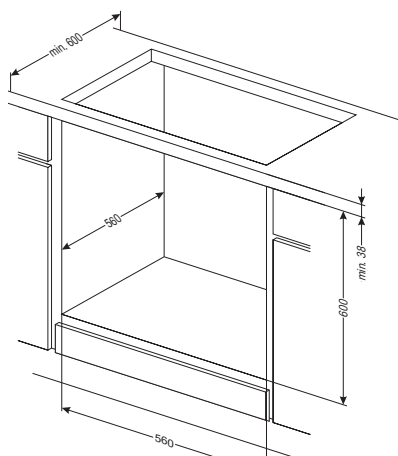
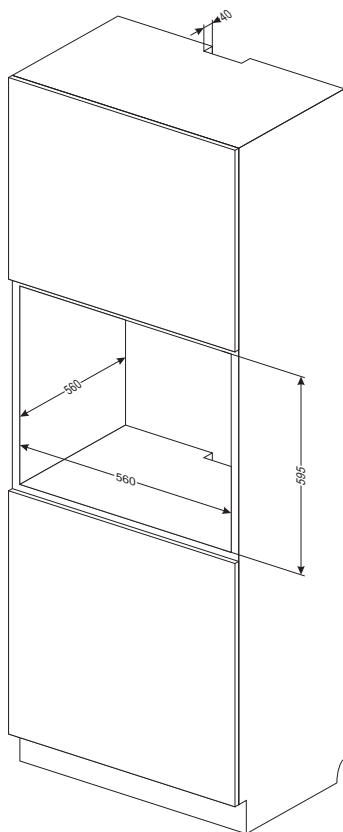
Installation du four

- Le four devrait être installé dans un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition du four devrait garantir un accès libre à toutes les commandes.

- Ce four encastrable est conforme à la classe « Y », l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où le four sera encastré doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements de se détacher.

- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image.

- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



Branchements électriques

• Le four doit être alimenté par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N ~ 50 Hz) et équipé d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² d'1,5 m environ de longueur, avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.

• La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une mise à la terre et ne peut pas se trouver au-dessus du four. Une fois le four installé, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.

- Avant de brancher le four à la prise de courant, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge du four,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Remarque : Si le câble d'alimentation fixe est défectueux, il est impératif de le faire remplacer par le fabricant, dans un service de réparation ou par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque.

Mode d'utilisation

Avant la première utilisation du four

• Retirez tous les éléments de l'emballage, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.

• Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude avec du produit nettoyant.

• Chauffez le four en mode convection naturelle, à 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlevez toutes les salissures et lavez soigneusement.

• Nettoyez l'intérieur du four soigneusement.

Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Remarque : Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication « 0.00 » apparaît sur l'écran électronique. Vous devez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

Fonctionnement du programmeur

Symboles affichés sur l'écran



symboles correspondant aux différentes fonctions

OK

touche de choix de fonctions du programmeur

<

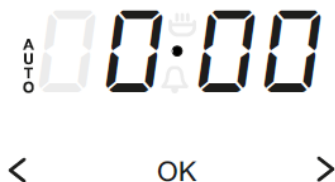
touche « - »

>

touche « + »

Réglage de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après le branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



Pour régler l'horloge, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK, le symbole  apparaîtra à l'écran.

- Réglez l'heure de l'horloge à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est alors possible de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

Remarque : Le four peut être mis en fonctionnement après l'apparition du symbole  sur l'écran.

Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK. Le symbole  clignote à l'écran :



- Réglez le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que le symbole , indiquant que la fonction de minuterie est activée.

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication  s'éteint et l'écran indique l'heure.

Remarque : Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter après une durée de cuisson donnée, procédez comme suit :

- Réglez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés.

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter.



- Réglez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et > dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.

- La durée choisie sera mémorisée après 7 secondes environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le symbole AUTO apparaîtra à l'écran, indiquant que la fonction est activée.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO se met à clignoter.

- Tournez les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

Fonctionnement automatique

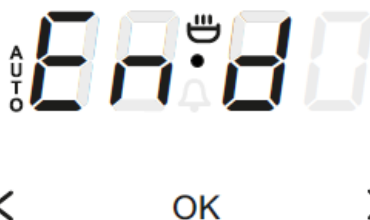
Si le four doit arrêter la cuisson à une heure donnée, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches < et > comme pour le fonctionnement semi-automatique.

- Appuyez à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches < et >.

- Réglez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés. Le symbole AUTO apparaîtra, indiquant que la fonction est activée. Le four calculera l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer, en fonction de la durée de cuisson et de l'heure de fin de cuisson que vous avez définies : par exemple, si vous avez paramétré une durée de cuisson de 1 heure et programmé l'heure de fin de cuisson pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00.

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO se met à clignoter.

- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique et semi-automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Pour effacer les paramètres du fonctionnement automatique ou semi-automatique, procédez comme suit :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.

Pour effacer les paramètres de la minuterie, procédez comme suit :

- Choisissez la fonction minuterie à l'aide de la touche OK.

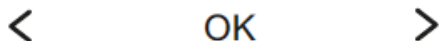
- Appuyez à nouveau sur les touches < et >.

Réglage de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.

- Appuyez sur OK et, choisissez la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :

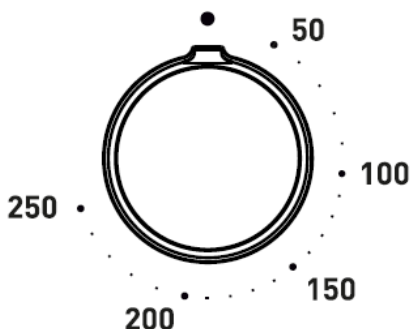
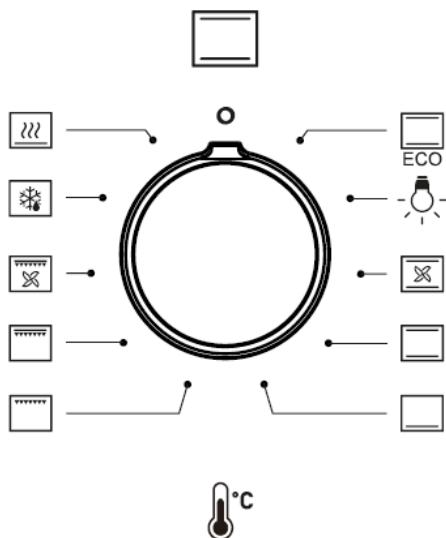


- À l'aide de la touche >, choisissez le niveau de tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Les fonctions du four et son utilisationFour à chaleur tournante (avec ventilateur)

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant de choisir le mode de cuisson et la température. Il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire. Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre, positionnez les deux manettes sur « • » / « 0 ».

Remarque : La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions du bouton des fonctions du four



Montée en température rapide

Résistance de voûte, de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super gril ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonctions permet de cuire plus facilement les pizzas, entre autres.



Éclairage du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



La fonction de chauffe ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre une économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendez que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il vous faut :

- tourner la manette sur la position  



- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée),
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, il vous faut déposer une lèchefrite au niveau inférieur du niveau de la broche afin de récupérer la graisse,
- Fermer la porte du four.

Pour les fonctions gril et gril renforcé nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction super gril ventilé, de le régler sur 190°C.

Remarque : Utilisez le gril la porte du four fermée. Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes.
Tenez les enfants à l'écart.

Cuisson au four - conseils pratiques

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille.
- Il est également possible d'utiliser des moules et des lèchefrites achetés dans le commerce. Il suffit de les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser des lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four.
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre).
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30

degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure).

- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtiissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur une plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- Dans le cadre de l'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous vous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite comportant une petite quantité d'eau.

• Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

• La durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température et le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé.

• Ne modifiez pas le réglage de la température ni n'ouvrez la porte pendant la cuisson.

Fonction de chauffe ECO

• En utilisant la fonction de chauffe ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffe ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four 	Température °C	Gratin ()	Temps [min.] 
	 ECO	180 - 200	2-3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2-3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four 	Température °C	Gratin ()	Temps [min.] 
		160 - 200	2-3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2-3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcissez les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

1) Préchauffez le four vide

2) Les durées sont indiquées pour des produits placés dans de petits moules



ATTENTION

Les paramètres indiqués dans le tableau sont à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et vos préférences.

Nettoyage et entretien

Afin de prolonger la vie du four, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce que toutes les manettes soient en position « • » / « 0 ». Le nettoyage peut commencer seulement quand le four est froid.

Four

• Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage, allumez l'éclairage pour avoir une meilleure visibilité de la zone à nettoyer.

• Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle.

• Après avoir lavé l'intérieur du four, essuyez-le pour qu'il soit parfaitement sec.

• Lavez les parties en émail du four à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

• N'utilisez pas de liquides contenant des acides organiques (par ex. de l'acide citrique) car ceux-ci peuvent entraîner des tâches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.

• Nettoyage à la vapeur :

- versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,

- fermez la porte du four,

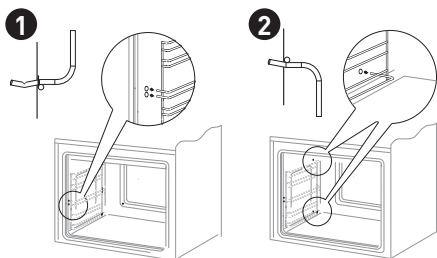
- mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,

- faites chauffer le four

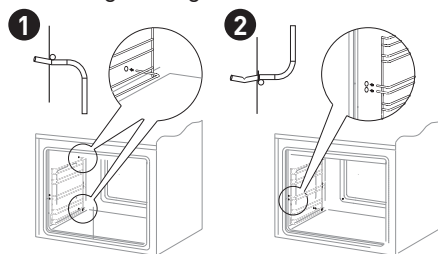
pendant environ 30 minutes,
- ouvrez la porte du four,
essuyez la cavité avec un
chiffon ou une éponge, puis
lavez-la en utilisant de l'eau
chaude avec du liquide
vaisselle.

- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulevez le crochet avant de la glissière, écartez-le légèrement et enlevez le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, replacez-les dans les encoches de fixation et replacez les crochets.

Démontage des gradins



Démontage des gradins



ATTENTION

Pour le nettoyage et l'entretien du four, il est interdit d'utiliser des crèmes à récurer, détergents abrasifs ou des objets de récurage. Pour le nettoyage de la façade, utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou vitres. N'utilisez pas de crème à récurer.

Comment enlever la porte

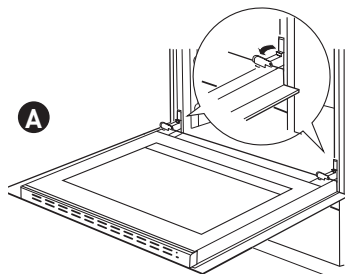
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrez

la porte, déplacez vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermez ensuite légèrement la porte, soulevez-la et enlevez-la en la tirant vers l'avant.

Pour remettre la porte après le nettoyage, répétez les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veillez à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baissez l'élément de protection et serrez le bien.

Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

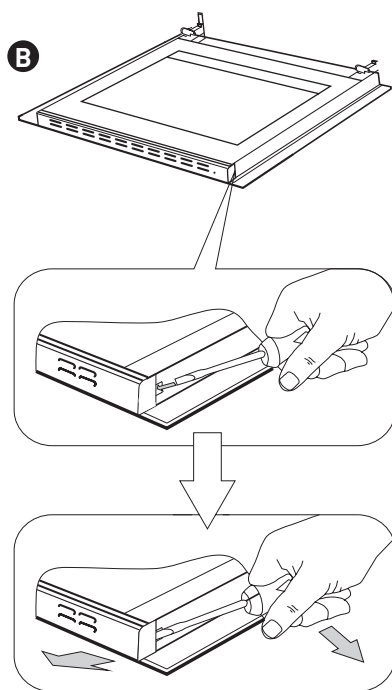
Déplacement des protections des charnières

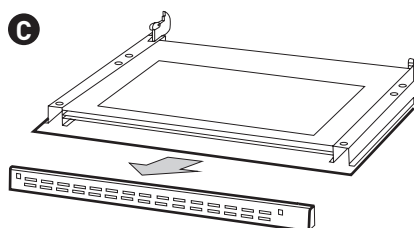


Comment enlever la vitre intérieure

1. Faites glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B).

2. Retirez la plinthe supérieure de la porte. (fig. B, C)





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Retirez la vitre intérieure (fig. D).

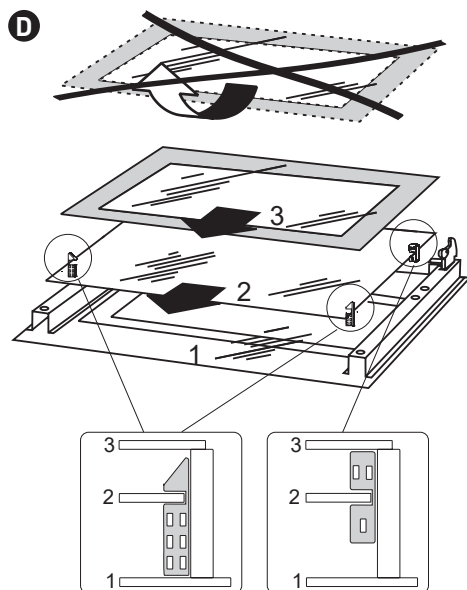
4. Lavez la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



ATTENTION

Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.

Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte, il convient, en premier lieu, de placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et d'enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, il convient d'enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

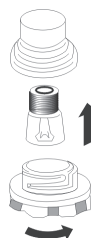


ATTENTION

Afin d'éviter toute électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Positionnez bien l'ampoule dans la douille et vissez-la correctement.

- Fixez le couvercle.



- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.

- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.

- Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300 °C), ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension 230 V
- Puissance 25 W
- Culot E14.

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courants du four, il est nécessaire :

- de procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques du four. À l'expiration du délai de garantie et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique du four.

- de réparer les éventuels défauts constatés.

- de procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques du four.

Remarque : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

- mettre les manettes du four en position 0,
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation,
- contacter le service après-vente.

Certains petits dysfonctionnements peuvent être résolus par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
1. L'appareil ne fonctionne pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez-le ou remplacez-le
2. L'indicateur du programmeur indique l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue	Mettez le programmeur à l'heure (voir le mode d'emploi du programmeur)
3. L'éclairage du four ne fonctionne pas	Ampoule dévissée ou grillée	Vissez ou remplacez l'ampoule (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »)

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole , apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

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



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

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

- 35 Veiligheidsinstructies
- 37 Energiebesparing

B Overzicht van het toestel

- 39 Omschrijving van het toestel
- 39 Technische gegevens
- 40 Productfiche
- 41 Informatie over het product

C Gebruik van het toestel

- 42 Installatie
- 43 Bediening
- 48 Bakken in de oven – Praktische tips

D Praktische informatie

- 51 Reiniging en onderhoud
- 56 Handelswijze bij probleemsituaties
- 57 Verpakking en milieu
- 57 Afdanken van uw oude toestel

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd inzake veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen.

De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.

Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding nauwgezet nageleefd worden.



OPGELET

De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft. Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Veiligheidsinstructies



ATTENTIE

Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

**OPGELET**

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet loskoppeld worden.

- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

Energiebesparing



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Vermijd onnodig openen van de oven om het kookproces te controleren.** Open niet onnodig vaak de deur van de oven.

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmakiezer.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen op de deur van de oven bevindt. Dit vuil verwijdt u best onmiddellijk.

- **Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

Omschrijving van het toestel

- | | |
|---|---|
| P Elektronische programmakiezer | 3 Controlelampje van de temperatuurregelaar |
| 1 Draaiknop van de temperatuurregelaar | 4 Controlelampje voor de werking van het fornuis |
| 2 Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven | 5 Greep van de deur van de oven |

Uitrusting van het fornuis – overzicht:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 6 Bakplaat voor gebrad | 8 Inschuifrails |
| 7 Grillrooster (afkoelrooster) | |

Technische gegevens

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	3,5 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vermelde Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

Productfiche

De informatie op de productfiche is vermeld in overeenstemming met de Gedelegeerde Verordening (EU) Nr. 65/2014 van de Commissie houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie etikettering van huishoudelijke ovens en afzuigkappen

Naam van de leverancier	SIDEME SA
Typeaanduiding van het model	MFO 65 M X 373P
Energie-efficiëntie-index (EElafzuigkap)	95,1
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik per cyclus (EC elektrische ovenruimte) conventionele modus [kWh]	0,99
heteluchtmodus [kWh]	0,78
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbron	Elektriciteit
Volume van de ovenruimte [l]	65

Om vast te stellen of er overeenstemming is met de eisen inzake ecologisch ontwerp zijn de meet- en berekeningsmethoden uit de volgende normen toegepast:

EN 60350-1

Informatie over het product

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft.

Huishoudelijke ovens

Typeaanduiding van het model	MFO 65 M X 373P
Oventype	Elektriciteit
Gewicht van het apparaat [kg]	32,4
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Volume per ovenruimte V [l]	65
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) ECElektrische ovenruimte [kWh/cyclus].	0,99
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) ECElektrische ovenruimte [kWh/cyclus].	0,78
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte EEI ovenruimte	95,1

Installatie

Montage van de oven

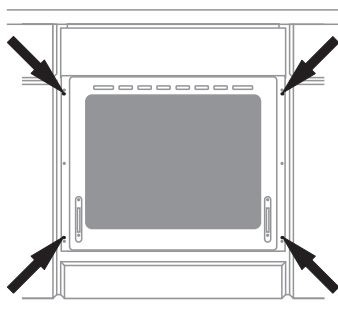
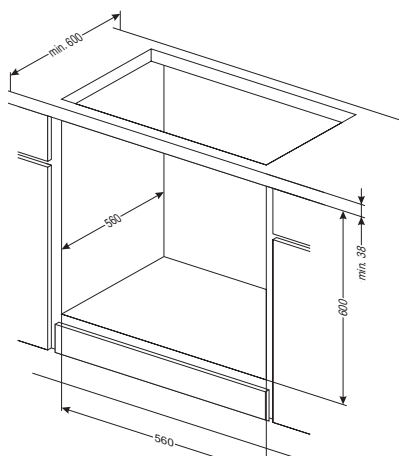
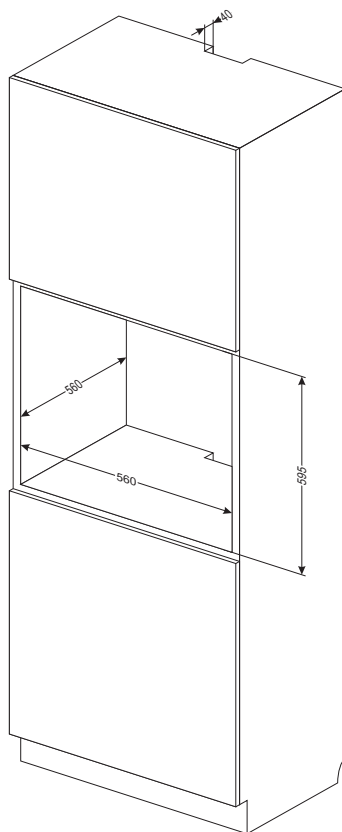
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.

- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn.

- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.

- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.

- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:

- De zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de

oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.

- De elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.



OPGELET

Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden door de producent, door een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

Bediening

Voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat.

- Neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel.

- Schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam.

- Verwarm de oven (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig.



OPGELET

Bij fornuizen die uitgerust zijn met de elektronische programmakiezer verschijnt na het inschakelen op het stroomnet "0.00" op de display. Stel het huidige uur in op de programmakiezer (zie gebruikershandleiding van de programmakiezer).

De oven zal niet werken als het uur niet ingesteld is.

Belangrijk! Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Elektronische programmakiezer



 AUTO functies

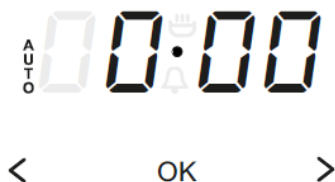
OK knop voor de keuze van de functies van de programmakiezer

< knop “-”

> knop “+”

Instelling van het uur

Nadat het toestel aangesloten is op het stroomnet of opnieuw aangeschakeld werd na een stroompanne, geeft de display knipperend 0.00 aan.



- Druk op knop OK en op de display verschijnt het symbool ,

- Stel het huidige uur in met behulp van de knoppen < en >.

Ongeveer 7 sec. na het instellen van het uur worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de uuraanduiding met knipperen.

U kunt het uur later corrigeren door tegelijkertijd op de knoppen < en > te drukken. De aanduiding op de display begint te knipperen. Daarna kunt u het ingestelde uur corrigeren.

**OPGELET**

De oven kan opgestart worden nadat het symbool  op de display verschijnt.

Timer

De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de werkstand van de andere functies van de programmakiezer. Het tijdsbereik gaat van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen moet u:

- De knop OK indrukken. Op de display begint het symbool  te knipperen:



- De tijd van de timer instellen met knoppen > en <.

De display geeft de ingestelde tijd van de timer aan en de actieve functie . Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal aan en begint  te knipperen.

- Druk op knop OK, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie  gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

**OPGELET**

Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat het automatisch af na ongeveer 7 minuten.

Halfautomatische stand

Als de oven zichzelf moet uitschakelen op een bepaald uur, moet u:

- De draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurinstelling instellen op de standen, waarin de oven moet werken.
- De knop OK indrukken totdat de aanduiding van de display begint te knipperen:



- De gewenste tijd instellen met knoppen > en < gaande van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt in het geheugen opgeslagen na ongeveer 7 sec. Daarna geeft de display opnieuw het huidige uur aan en de actieve functie AUTO.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zichzelf automatisch uit, weerklinkt het geluidssignaal en begint de functie AUTO te knipperen.

- Plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in de uitstand.

- Druk op de knop OK, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie AUTO gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

Automatische stand

Als de oven aangeschakeld moet worden voor een bepaalde duur en zichzelf op een bepaald uur moet uitschakelen, dan moeten de werkingstijd en het einduur ingesteld worden:

- Druk op de knop OK totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- Stel de gewenste werkingstijd in met knoppen > en <, net zoals bij de halfautomatische stand.

- Druk op de knop OK totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- Stel het uur voor het uitschakelen (einduur) in met de knoppen > en <. Het einduur is beperkt tot een tijdstip binnen 23 uur en 59 minuten.

- Stel de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurinstelling in op de gewenste standen, waarin de oven moet werken.

**OPGELET**

De ovens zijn uitgerust met één bedieningsknop: de draaiknop voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar zijn geïntegreerd in één knop.

De functie AUTO is actief, de oven zal beginnen werken op het moment dat bepaald wordt door het verschil tussen het ingestelde einduur en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd bedraagt 1 uur, het ingestelde einduur is 14.00, dus de oven zal automatisch aanspringen om 13.00).

Nadat het einduur bereikt is, schakelt de oven automatisch uit, weerklinkt het geluidssignaal en begint de functie AUTO te knipperen.

- Plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in de uitstand.

- Druk op de knop OK, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie AUTO gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan, bv. 12.35.



Resetten van de instellingen

De instellingen van de timer of de automatische stand kunnen op elk moment gereset worden.

Om de instellingen van de automatische stand te resetten moet u:

- Tegelijkertijd op de de knoppen < en > drukken.

Om de instellingen van de timer te resetten moet u:

- Met de knop OK de functie timer kiezen,
- Nogmaals op de knoppen < en > drukken.

Wijziging van de toon van het geluidssignaal

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende manier wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de knoppen < en >.

- Kies met de knop OK de functie "toon". De aanduiding van de display begint te knipperen:

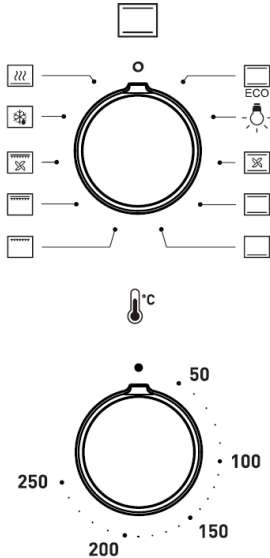


- Kies met de knop < de gepaste toon tussen 1 en 3.

Functionies en bediening van de oven

Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen - en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar - draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “•”/“0” te plaatsen.

OPGELET

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas ingeschakeld als de temperatuur ingesteld is.



Snel verwarmen

Het bovenste verwarmingselement, het rooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



Ondooiden

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator geactiveerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook ingeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



Grill ingeschakeld

Lichtjes “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



Verwarmingselement onderaan en bovenaan ingeschakeld

Door de draaiknop op deze stand te zetten wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



Verwarmingselement onderaan en bovenaan ingeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



Ventilator en verwarmings-element onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



Verlichting van de oven

Door de draaiknop op deze stand te zetten wordt de binnenkant van de oven verlicht.



ECO-verwarmingsfunctie

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een geel en een rood. Het gele controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als

het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het rode controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het rode lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het gele controlelampje kan ook branden als u de draaiknop op de stand "Verlichting van de oven" zet.

Gebruik van de gasbranders

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill in te schakelen moet u:

- De draaiknop van de oven op de stand   .

- De oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur).

- De bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.

- De deur van de oven sluiten.

Voor de grill- en supergrillfunctie moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C, en voor de grillfunctie met ventilator op maximum 190°C.



OPGELET

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn. Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Bakken in de oven – Praktische tips

Gebak

- Het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis.

- Gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrooster geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.

- We raden af om bakvormen en bakplaten met een doorzichtig en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.

- Als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de oven voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst.

- Voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten prikker (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en schoon wanneer u het erin steekt).

- Het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.

- De baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan).

- De parameters voor gebak in de tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen aangepast worden volgens uw eigen ervaring en smaak.

- Indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.

- Bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.

- Bij braden op het droogrooster of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.

- Het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op de andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

ECO-verwarmingsfunctie

- Bij gebruik van de ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten.

- Het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen.

- Tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak / gerecht	Funcities van de oven 	Temperatuur °C	Niveau ()	Tijd [min.] ()
	 ECO	180 - 200	2-3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2-3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Soort gebak / gerecht	Functies van de oven	Temperatuur °C	Niveau (1-5)	Tijd [min.]
		160 - 200	2-3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2-3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld, gelden deze tijden voor een onverwarmde oven. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

1) Verwarm de lege oven voor

2) De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen



OPGELET

De parameters uit de tabel zijn indicatief en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en voorkeuren.

Reiniging en onderhoud

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Schakel de oven uit voor de reiniging. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen op de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting ingeschakeld worden, zodat u de werkruimte beter ziet.

- De binnenkant van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

• Stoomreiniging – Steam Clean:

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau onderaan in de oven plaatst,

- sluit de deur van de oven,

- stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ,

- warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,

- open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.

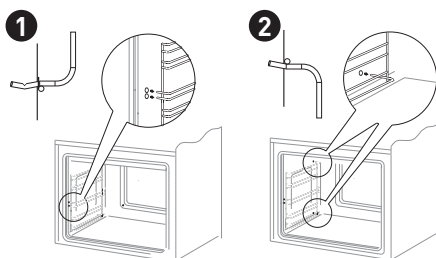
- Wrijf na het wassen de binnenkant van de oven droog.

**OPGELET**

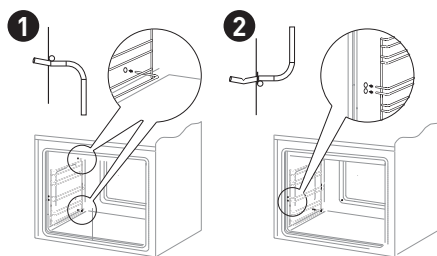
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorkant.

- Fornuizen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen inschuifrails voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de rail en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.

Uitnemen van de inschuifrails



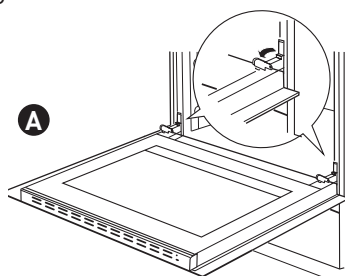
Plaatsen van de inschuifrails

**Wegnemen van de deur**

Om gemakkelijker toegang te hebben tot de oven en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur een beetje toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren, gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan.

Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

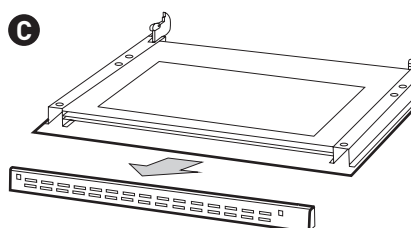
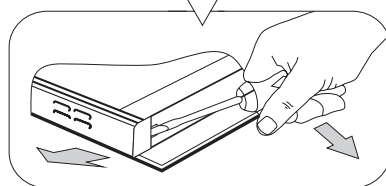
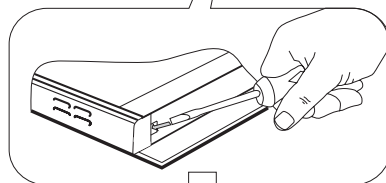
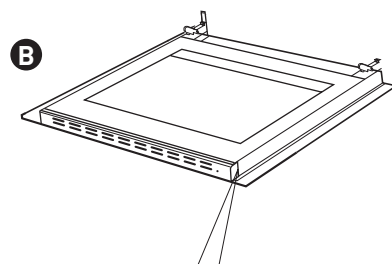
Wegnemen van de deur



Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig optilt (fig. B).

2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C).



3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

4. Maak de ruit schoon met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel. Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

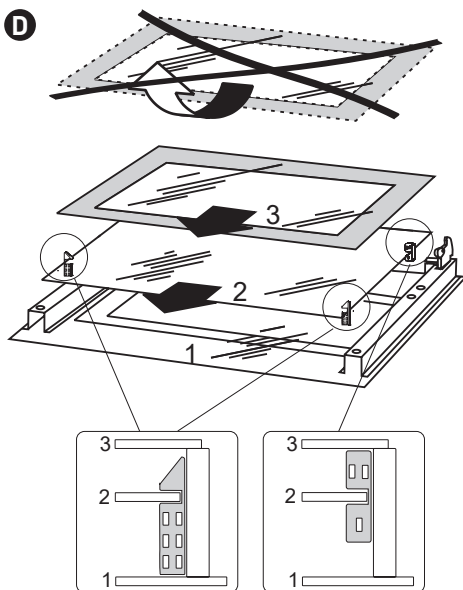


OPGELET

Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linkeruiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechteruiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linkeruiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.

Verwijderen van de binnenruit

D



Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

- Stel alle draaiknoppen in op stand “•”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog.

• **D r a a i** h e t verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:

- spanning 230 V
- vermogen 25 W
- schroefdraad E14

• Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit.

• Plaats het omhulsel van het lampje.



Periodieke controle

Naast het regelmatig onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

• Regelmatig de werking van de bedieningselementen

en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één keer om de twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst.

• De vastgestelde gebreken verhelpen.

• Een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.



OPGELET

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

Handelswijze bij probleemsituaties

Bij probleemsituaties moet u:

- De werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen.
- De elektrische voeding loskoppelen.
- Een herstelling aanvragen.
- Sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer achtereenvolgens alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELING
1. De elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de installatie in uw zekeringskast, vervang de doorgebrande zekering
2. De display van de programmakiezer geeft het uur "0.00" aan	Het toestel werd van het stroomnet losgekoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmakiezer)
3. De verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

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

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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



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

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

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

- 61 Instrucciones de seguridad
- 63 Cómo ahorrar energía

B Descripción del aparato

- 64 Descripción del producto
- 64 Datos técnicos
- 65 Tarjeta de producto
- 66 Información sobre el producto

C Utilización del aparato

- 67 Instalación
- 68 Funcionamiento
- 74 Cocción en el horno, consejos prácticos

D Información práctica

- 77 Limpieza y mantenimiento del horno
- 82 Situaciones de emergencia
- 83 Embalaje y medioambiente
- 83 Cómo desechar su antiguo aparato

ESTIMADO CLIENTE,

Los hornos son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno le resultará muy sencillo.

Antes de salir de la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.

Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.

Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

**¡NOTA!**

Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

Instrucciones de seguridad

¡Nota! El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado si tiene que tocar los elementos calefactores. Mantener alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adulto.

- El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas, que no tengan conocimientos suficientes o no estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda que se les supervise y se les instruya en el uso del aparato de forma segura y se les enseñen los riesgos que conlleva su uso. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la

limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

- Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

- Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda procurar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

¡Nota! No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para limpiar la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

¡Nota! Para evitar una descarga eléctrica, asegurarse de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla.

- Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

A la hora de abrir la puerta del horno puede salir vapor. Durante la cocción, o una vez terminada la cocción, abrir la puerta del horno con cuidado. Cuando tenga que abrir la puerta, no inclinarse sobre ella. Tenga en cuenta que el vapor puede ser invisible en función de la temperatura.

- Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.

- No se debe dejar el horno sin vigilancia mientras esté en funcionamiento. Los aceites y las grasas podrían provocar un incendio debido al sobrecalentamiento.

- En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.

- No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.

- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar el horno de la alimentación eléctrica.

- El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

Cómo ahorrar energía



Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- **Evite la situación de «comprobar si los platos están preparados».**

Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.

- **Use el horno para cocinar grandes cantidades.**

Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.

- **Empleo de calor sobrante del horno.**

En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos, es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.

- **Apertura y cierre de la puerta del horno.**

Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.

- **No encastrar el horno cerca a de las neveras.**

En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

Descripción del producto

- | | |
|-----------------------------------|---|
| P Programador electrónico | 3 Indicador luminoso de termostato |
| 1 Regulador de temperatura | 4 Indicador luminoso de horno |
| 2 Funciones de horno | 5 Mango de la puerta de horno |

Accesorios

- | | |
|--|--------------------------|
| 6 Bandeja profunda | 8 Guías metálicas |
| 7 Parrilla estándar (rejilla para escurrir) | |

Datos técnicos

Tensión nominal	230 V~50 Hz
Potencia nominal	3,5 kW
Dimensiones de la cocina (alto / ancho / profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6, vigentes en la Unión Europea.

Los datos de las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos respetan la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calefactor inferior y superior (modo convencional) y calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

Declaración del fabricante:

Mediante la presente, el fabricante declara que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE,

y por lo tanto el producto dispone del marcado **CE** y de la declaración de conformidad compartida con las entidades supervisoras del mercado.

Tarjeta de producto

La información incluida en la tarjeta de producto respeta el reglamento delegado de la Comisión (UE) n.º 65/2014 con el que se complementa la directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 2010/30/UE respecto al etiquetado energético de los hornos y campanas extractoras de uso doméstico.

Nombre del proveedor	SIDEME SA
Identificación del modelo	MFO 65 M X 373P
Indicación de la eficacia energética	95,1
Clase de eficacia energética	A
Consumo de energía necesario para ciclos modo convencional [kWh] modo con ventilador activado [kWh]	0,99 0,78
Número de cavidades	1
Fuente de calor (energía eléctrica o gas)	Eléctrica
Volumen de la cavidad [l]	65

Para respetar las exigencias de proyecto ecológico se aplicaron los métodos de medida y cálculo de las siguientes normas:

EN 60350-1

Información sobre el producto

La información incluida en la tarjeta de producto respeta el reglamento delegado de la Comisión (UE) n.º 66/2014 con el que se complementa la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo respecto a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los hornos, las placas de cocina y las campanas extractoras de uso doméstico.

Hornos domésticos

Identificación del modelo	MFO 65 M X 373P
Tipo de horno (energía eléctrica o gas)	Eléctrica
Peso de aparato [kg]	32,4
Número de cavidades	1
Fuente de energía para cada cavidad (energía eléctrica o gas)	Eléctrica
Volumen de cada cavidad V [l]	65
Consumo de energía necesario para un ciclo convencional [kWh]	0,99
Consumo de energía necesario para un ciclo con ventilador [kWh]	0,78
Indicación de la eficacia energética para cada cavidad	95,1

Instalación

Montaje del horno

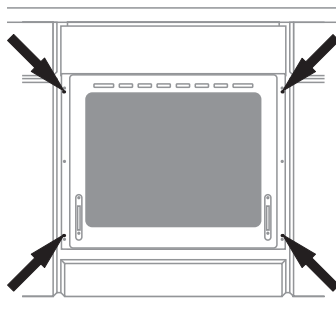
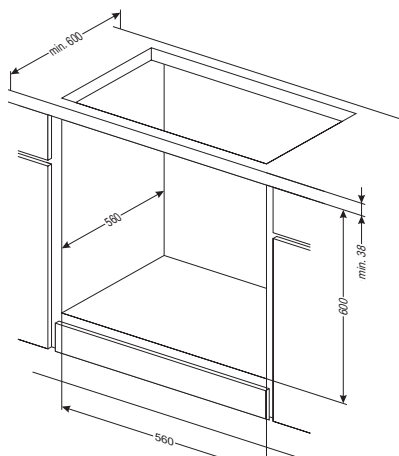
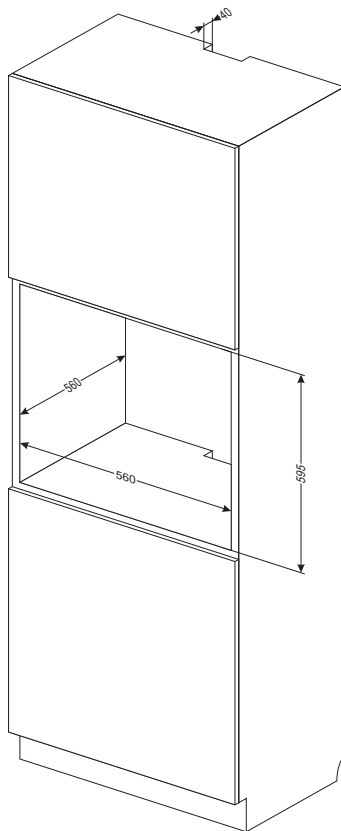
- La cocina deberá estar seca, bien ventilada y disponer de una ventilación fiable. La colocación del horno deberá garantizar el acceso a todos los elementos de control.

- Los muebles para encastrar el aparato deben tener un revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100 °C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.

- Preparar un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: A - horno encastrado debajo de la encimera, B - horno encastrado alto, en columna.

Si el estante tiene una pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.

- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C).





ATENCIÓN

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

Conexión del horno a la instalación eléctrica

Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa de características.

- El horno funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (230 V 1N-50 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm² de 1,5 m de largo con enchufe y contacto protector.
- La toma de conexión de la instalación eléctrica debe disponer de una conexión a tierra y no puede estar situada por encima del horno. Después de situar el horno es necesario que el usuario tenga acceso a la caja de conexión de la instalación eléctrica.

- Antes de conectar el horno a la caja hay que comprobar que:

- el fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de la cocina, el circuito que alimenta la caja deberá estar protegido con un fusible de al menos 16 A.

- la instalación eléctrica está dotada de un sistema eficaz de toma de tierra que cumple los requisitos de las normas y leyes vigentes.

Después de instalar el horno debe poder accederse al enchufe.

¡Nota! Si el cable de alimentación esté dañado deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

Funcionamiento

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

- Eliminar los elementos del embalaje, vaciar el cajón y limpiar la cavidad del horno y la placa de cocción para eliminar los agentes químicos de protección aplicados de fábrica.

- Sacar los accesorios del horno y lavarlos con agua templada y detergente para vajillas.

- Encender la ventilación de la cocina o abrir la ventana.

- Calentar el horno (a la temperatura de 250 °C, durante unos 30 minutos), eliminar la suciedad y limpiarlo minuciosamente, las zonas de cocción de la placa deben calentarse durante 4 minutos sin colocar ningún recipiente.

- Seguir siempre las indicaciones de seguridad.

La cavidad del horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de detergente para vajillas.



¡ADVERTENCIA!

En las cocinas equipadas con programador electrónico, la pantalla indicará «0.00» cuando se conecte a la red eléctrica o después de haberse producido un corte de corriente. Hay que fijar la hora actual del programador (consultar «Programador electrónico»).

En caso contrario el horno no va a funcionar. Programador electrónico

Símbolos y pictogramas

símbolos de funciones

OK

botón de selección de la función del programador

<

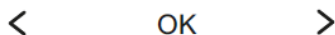
botón «-»

>

botón «+»

Hora actual

Después de conectar el horno a la electricidad o después de un corte de suministro eléctrico la pantalla muestra los dígitos parpadeantes 0.00,



- Apretar el botón OK en la pantalla y aparecerá el símbolo

- Fijar la hora actual usando los botones < y >.

7 segundos después de fijar la hora, los nuevos datos se memorizan y la indicación de la hora actual dejará de parpadear.

Después se podrá corregir la hora apretando al mismo tiempo los botones < y >, las indicaciones de la pantalla empezarán a parpadear. Luego, se debe corregir la hora actual.

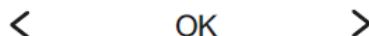
**¡ADVERTENCIA!**

El horno se puede poner en funcionamiento cuando aparezca el símbolo en la pantalla.

Temporizador

El temporizador se puede activar en cualquier momento sin tener en cuenta el estado de actividad de otras funciones de programador. El temporizador se puede activar de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos. Para fijar el temporizador:

- Apretar el botón OK en la pantalla y el símbolo comenzará a parpadear:



- Fijar el tiempo del temporizador con los botones > y <.

La pantalla indicará la hora del temporizador y la función activada .

Pasado el tiempo fijado, se activará la señal sonora y parpadeará .

- Apretar el botón OK, < o > para desactivar la señal, la función se apagará y la pantalla indicará la hora actual.

**¡ADVERTENCIA!**

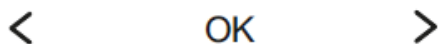
Si la señal sonora no se apaga manualmente, se desactivará sola 7 minutos más tarde.

Funcionamiento semiautomático

Cuando el horno ha de apagarse a una hora fija, es necesario:

- Poner el mando del horno y el mando de regulación de temperatura en la posición en que debe funcionar el horno.

- Apretar el botón OK hasta que las indicaciones de la pantalla empiecen a parpadear:



- Fijar la hora deseada de funcionamiento con los botones > y <, desde 1 minuto hasta 10 horas.

La hora fijada se grabará en la memoria pasados unos 7 segundos, la pantalla volverá a mostrar la hora actual con la función AUTO activada.

A la hora fijada el horno se desconectará automáticamente, se oirá una señal sonora y la función AUTO empezará a parpadear.

- Apagar el mando de la función del horno y el mando de regulación de temperatura.
- Apretar el botón OK, < o > para desactivar la señal, la función AUTO se apagará y la pantalla indicará la hora actual.



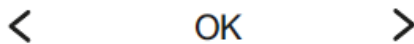
¡ADVERTENCIA!

Si la señal sonora no se apaga manualmente, se desactivará sola 7 minutos más tarde.

Funcionamiento automático

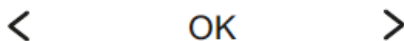
Cuando quiere que el horno se encienda durante un tiempo determinado y se apague a una hora concreta, es necesario fijar la hora de inicio y de finalización:

- Apretar el botón OK hasta que las indicaciones de la pantalla empiecen a parpadear:



- Fijar la hora deseada de funcionamiento con los botones > y <, al igual que para el funcionamiento semiautomático.

- Apretar el botón OK hasta que las indicaciones de la pantalla empiecen a parpadear:



- Fijar la hora deseada de desactivación (finalización) con los botones > y <, el límite son 23 horas y 59 minutos.

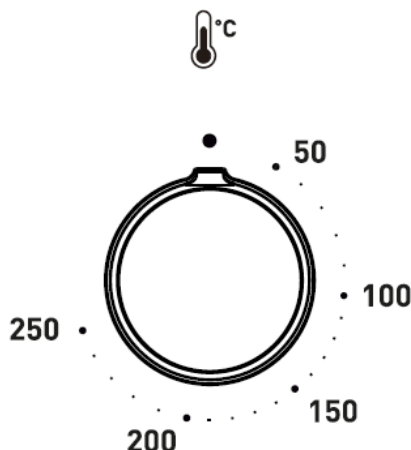
- Poner el mando del horno y el mando de regulación de temperatura en la posición en que debe funcionar el horno.

La función AUTO se activa, el horno comenzará a funcionar a la hora resultante de la diferencia entre la hora fijada de finalización y el tiempo de funcionamiento fijado: por ejemplo, el tiempo de funcionamiento es de 1 hora, el tiempo de finalización son las 14:00 h, el horno se encenderá automáticamente a las 13:00 h.

A la hora de finalización el horno se apagará automáticamente, se oirá una señal sonora y la función AUTO empezará a parpadear,

- Apagar el mando de la función del horno y el mando de regulación de temperatura.
- Apretar el botón OK, < o > para desactivar la señal, la función AUTO se apagará y la pantalla indicará la hora actual, por ejemplo las 12:35.

-
- The diagram shows the front panel of the AEG 6000 Series oven. It features a large circular glass door with a silver-colored frame. Above the door is a control panel with a digital display and several buttons. The callouts point to the following components:
- 1. Top panel (display and buttons)
 - 2. Left side panel (control buttons)
 - 3. Right side panel (control buttons)
 - 4. Top panel (display and buttons)
 - 5. Left side panel (control buttons)
 - 6. Right side panel (control buttons)
 - 7. Top panel (display and buttons)
 - 8. Left side panel (control buttons)
 - 9. Right side panel (control buttons)
 - 10. Top panel (display and buttons)
 - 11. Left side panel (control buttons)
 - 12. Right side panel (control buttons)



El horno se apaga cuando fijemos ambos mandos en la posición «•» / «0».

¡Nota! La activación de calentamiento (calefactor, etc.) y la activación de cualquier función de horno será efectiva después de fijar la temperatura.



Calentamiento rápido

Calefactor superior, inferior y ventilador encendidos. Calentamiento previo del horno.



Descongelación

Solo el ventilador está encendido, los calefactores están apagados.



Ventilador, grill y calefactor superior encendidos

El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de la comida.



Grill rápido

Al poner la función de Grill rápido podemos tostar y al mismo tiempo tener encendido el calefactor superior. Esta función permite conseguir una temperatura elevada del espacio de trabajo superior del horno. Así podremos dorar y tostar porciones más grandes.



Grill

Tostado superficial. Se usa para tostar pequeñas porciones de carne: filete, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratín (el espesor del plato tostado no deberá ser superior a 2-3 cm y durante el asado hay que darle la vuelta).



Calefactor inferior encendido

En esta posición, el horno calienta utilizando solo el calefactor inferior. Asado de productos por la parte inferior (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).



Calefactor superior e inferior encendidos

Con el mando en esta posición se puede calentar el horno de forma convencional. Sirve perfectamente para preparar pasteles, carnes, pescados, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y usar bandejas oscuras) y cocinar en un nivel de la parrilla.



Ventilador, calefactor superior e inferior encendidos

En esta posición del mando el horno realiza la función «pastel». Horno convencional con ventilador (función recomendada a la hora de asar).



Iluminación de horno

Al mover el mando en esta posición conseguiremos iluminar la cavidad del horno.



Función de calentamiento ECO

Con el uso de esta función se inicia un calentamiento óptimo cuyo objetivo es ahorrar energía durante la preparación de comida. Con esta posición la bombilla de la iluminación del horno se desactiva.

Lámpara avisadora

Cuando el horno se enciende se iluminan dos indicadores luminosos, uno naranja y otro rojo. El indicador naranja indica que el horno está activado. El indicador rojo se apaga cuando el horno ha alcanzado la temperatura deseada. Si las recetas recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después de que se apague el indicador rojo por primera vez. Durante el funcionamiento del horno, el indicador rojo se encenderá y se apagará varias veces (mantenimiento estable de la temperatura del horno). El indicador naranja también puede encenderse colocando el mando en la posición «Iluminación del horno».

¡Nota! Utilizar el grill con la puerta del horno cerrada. En caso de usar el grill, las partes visibles exteriores del horno se pueden calentar mucho. Se recomienda vigilar que los niños no se acerquen al horno.

Uso del grill

El proceso de tostado se produce como consecuencia de la acción de los rayos infrarrojos emitidos por el grill calentado al rojo vivo. Para apagar el grill:

- Poner el mando del horno en una posición marcada con los símbolos .

- Calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).

- Situar la bandeja con el alimento en el nivel adecuado y en el caso de tostar en la parrilla, situar la bandeja para recoger la grasa en el nivel inferior (por debajo de la parrilla).

- Cerrar la puerta del horno.

Para la función grill y grill rápido, poner la temperatura máxima a 250 °C y para la función grill con ventilador a 190 °C como máximo.

Cocción en el horno, consejos prácticos

Preparación de pasteles

- Se recomienda preparar pasteles en las bandejas incluidas en el aparato.

- También se pueden preparar pasteles en bandejas compradas de otras marcas que deben situarse en la rejilla. Se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.

- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para pasteles con superficies claras y brillantes si utiliza la calefacción convencional (calefactor superior + inferior). El uso de este tipo de superficies puede perjudicar la cocción del pastel.

- En el momento de usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cavidad del horno; para los demás tipos de calefacción, debe calentar la cavidad del horno antes de introducir el pastel.

- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del pastel con un palito de madera (el palito deberá permanecer seco y limpio).

- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagar el horno durante unos 5 minutos.

- La temperatura de los pasteles realizados utilizando la función de aire caliente suele ser 20 o 30 °C inferior respecto a la temperatura de los pasteles realizados de forma convencional (utilizando el calefactor superior e inferior).

- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

- Si la información de los libros de cocina se diferencia bastante de los valores de la tabla, le recomendamos seguir el manual.

Asado de carnes

- En el horno hay que preparar las porciones de carne de más de 1 kg, las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.

- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir las altas temperaturas.

- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua.

- Al menos una vez, a la mitad de la cocción, se recomienda darle la vuelta a la carne. Durante la cocción, hay que mojar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada. No se debe mojar la carne con agua fría.

Funciones de calentamiento ECO

- Con el uso de esta función se inicia un calentamiento óptimo cuyo objetivo es ahorrar energía durante la preparación de comida.

- No se puede reducir el tiempo de asado fijando temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar.

- No se debe cambiar el ajuste de la temperatura durante la cocción ni se abrir la puerta.

Parámetros recomendados para la función de calentamiento ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno 	Temperatura °C	Nivel ()	Tiempo [min] ()
	 ECO	180 - 200	2-3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2-3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura °C	Nivel ()	Tiempo [min]
		160 - 200	2-3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2-3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Los tiempos son válidos si la cavidad no se ha precalentado. Si el horno se ha precalentado, se deben reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

1) Calentar el horno vacío

2) Los tiempos indicados corresponden a una cocción en moldes pequeños



¡ADVERTENCIA!

Los parámetros indicados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

Limpieza y mantenimiento del horno

El cuidado de la limpieza del horno y un mantenimiento adecuado influyen de forma importante en la vida útil del equipo.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno y asegurarse de que todos los mandos se encuentren en la posición «apagado». Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.

- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente para vajillas.

• Limpieza con vapor- Steam Clean:

- Verter un vaso de agua (0,25 l) en una bandeja situada en el primer nivel del horno desde el fondo,

- Cerrar la puerta del horno,

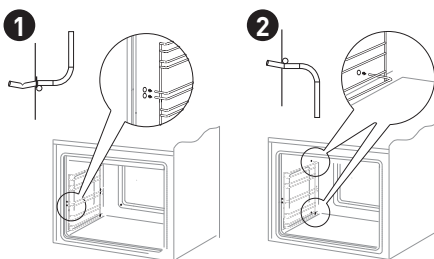
- Fijar el regulador de temperatura en la posición 50 °C y el mando ,

- Calentar el horno durante unos 30 minutos,

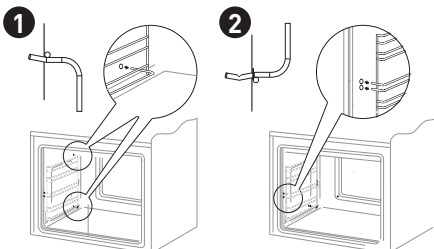
- Después de terminar la limpieza, abrir la puerta del horno, limpiar el interior con una esponja o con un paño y, luego, lavarlo con agua templada y detergente para vajillas.

- Los hornos están dotados de guías de alambre que se extraen fácilmente (rejillas) las bandejas. Para sacar las bandejas y lavarlas hay que tirar del enganche situado en la parte delantera y, luego, apartar la guía y extraer los enganches traseros.

Desmontar las guías



Montar de las guías

**¡IMPORTANTE!**

Para la limpieza y el mantenimiento se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

**¡IMPORTANTE!**

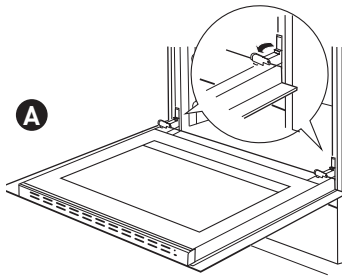
Para limpiar el frontal de la armadura utilizar solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpiacristales. No aplicar crema limpiadora.

Desmontar la puerta

Para acceder más fácilmente a la cavidad del horno para limpiarla, se puede desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta y levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y extraer hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de colocar la puerta hay que situar correctamente la bisagra en la ranura de la

bisagra. Después de colocar la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y apretarlo con cuidado. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

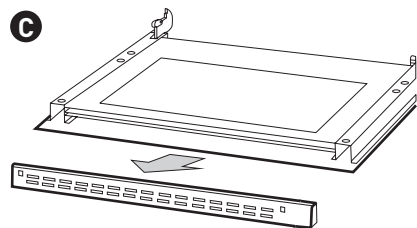
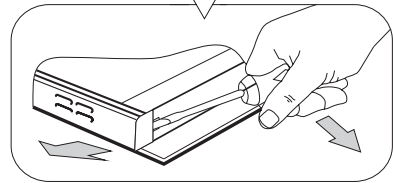
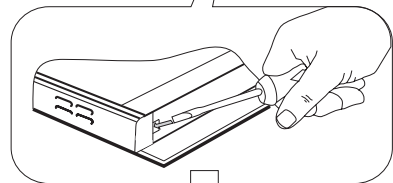
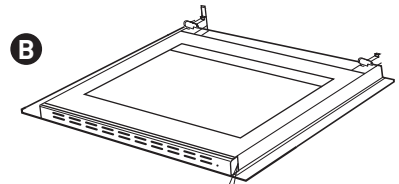
Desmontar las protecciones de las bisagras



Desmontar el cristal interno

1. Con un destornillador extraer el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).

2. Desmontar la parte superior de la puerta. (Fig. B, C).



3. Extraer el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig. D). Extraer los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantarlo hacia arriba.

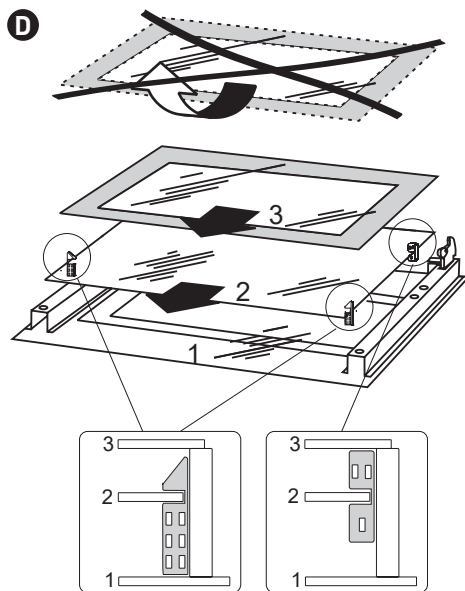
Extraer el cristal central (Fig. D).

4. Limpiar el cristal con agua caliente y con detergente. Para volver a montar el cristal seguir el orden inverso. La parte lisa del cristal deberá estar arriba y las rinconeras abajo.

¡Nota! No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta.

Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero acercar el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír «clic». Luego apretar el izquierdo hasta oír «clic».

Desmontar el cristal interno



Cambiar la bombilla de la iluminación del horno



ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, asegurarse de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla.

1. Colocar todos los mandos de control en la posición «•» / «0» y desconectar la alimentación eléctrica.

2. Desenroscar y limpiar la pantalla de la lámpara y, luego, secarla bien.

3. Desenroscar la bombilla y, si es necesario, reemplazarla con una nueva bombilla de alta temperatura (300 °C) con las siguientes características:

- Voltaje 230 V
- Potencia 25 W
- Rosca E14

4. Enroscar la bombilla y situarla exactamente en la ubicación cerámica.

5. Enroscar la pantalla de la lámpara.



Revisiones periódicas

Además de las actividades necesarias para limpiar el horno, es necesario:

- Realizar revisiones periódicas de los elementos de control y de funcionamiento del horno. Después del periodo de garantía, hay que solicitar al servicio de mantenimiento que realice una revisión técnica de la cocina al menos una vez al año.

- Eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos.

- Realizar un mantenimiento periódico de los elementos de funcionamiento del horno.

¡Nota! Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el servicio de mantenimiento correspondiente o por un instalador que tenga los permisos requeridos.

Situaciones de emergencia

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos del horno
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Avisar del problema

Usted podrá reparar por su cuenta algunas incidencias siguiendo las instrucciones de la tabla a continuación. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, comprobar los siguientes puntos de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El dispositivo no funciona	Pausa en la alimentación de energía	Comprobar el fusible de la instalación de su casa y reemplazar si está fundido
2. La pantalla del programador indica las «0.00» horas	El dispositivo estaba desconectado de la red eléctrica o se ha producido un corte de luz	Fijar la hora actual (consultar «Programador electrónico»)
3. La iluminación del horno no funciona	La bombilla está floja o dañada	Apretar o sustituir la bombilla fundida (consultar «Limpieza y mantenimiento»)

Embalaje y medioambiente

CÓMO DESECHAR LOS MATERIALES DEL EMBALAJE

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

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

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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



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

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

FR CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

