

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

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

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

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

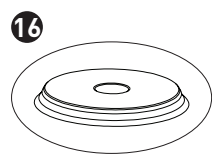
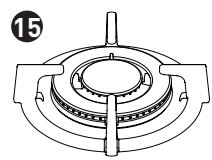
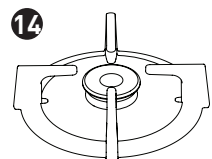
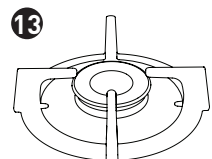
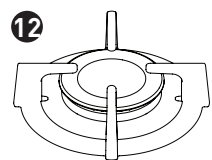
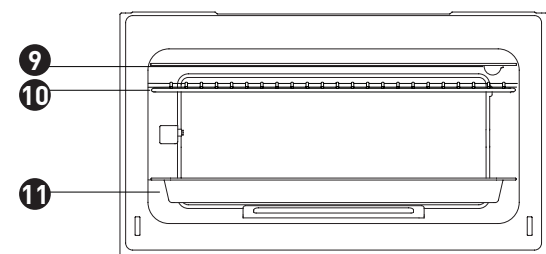
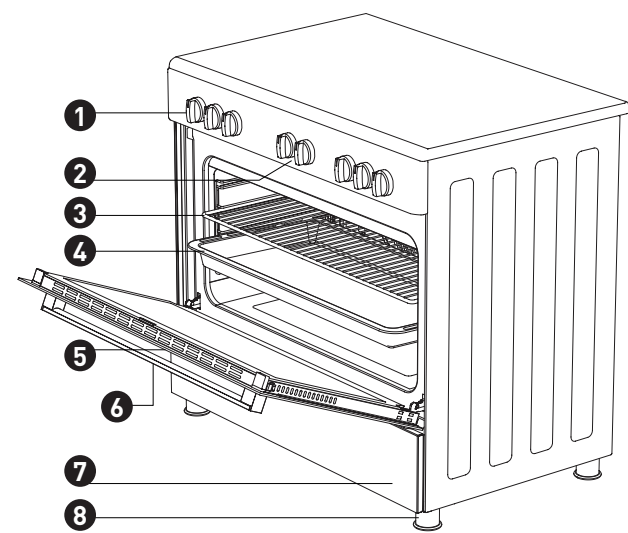
Cuisinière à gaz avec four électrique
Gasfornuis met elektrische oven
Gasherd mit Elektroherd
Cocina a gas con horno eléctrico

967279 – MC 90 5MFC D K 034T
967280 – MC 90 5MFC D X 034T

CONSIGNES D'UTILISATION	02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	48
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	96
INSTRUCCIONES DE USO	144

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





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 !



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

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



A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	17	Description de l'appareil
		18	Accessoires
		19	Caractéristiques techniques
C	Utilisation de l'appareil	24	Installation
		31	Panneau de commande
		32	Utilisation
		35	Types de programmes
		37	Tableau de cuisson
D	Informations pratiques	38	Nettoyage et entretien
		44	Dépannage
		46	Règles de manutention
		46	Recommandations pour économiser l'énergie
		47	Emballage et environnement
		47	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>

Chers utilisateurs,

- Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

- Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.



REMARQUE

Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

- Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

- Les produits marqués d'un (*) sont optionnels.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Conforme à la directive DEEE.

Consignes de sécurité

Avertissements importants

- L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « SERVICE AUTORISÉ ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

- Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

- Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.



ATTENTION

- Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.

- Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.

- L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

**ATTENTION**

Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

- Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

- Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

- Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

- Gardez les canaux de ventilation ouverts.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

- Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

- Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

- N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.
- Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.
- Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.
- Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).
- Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.
- Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.
- Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont

- suspendues à l'accessoire ou au contenant.
- Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.
- Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.
- Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitro-céramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.
- L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.

- De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.
- Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.
- Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.
- L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la reconnexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.
- Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

Sécurité électrique

- Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.
- Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.
- Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.
- Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.
- Le point de fixation du câble doit être protégé.



ATTENTION

N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.

- Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.
- Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

• Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.



ATTENTION

• Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

• Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.



ATTENTION

• Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

• N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

• Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

• La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

• Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas

sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

• Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

• Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

• N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

• Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation.

• Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

• L'appareil est équipé d'un câble de type «Y».

• Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire.

• Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Sécurité du gaz

• Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

• Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce.

• En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

• Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période

prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

• Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

• Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

• Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au

moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

• Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

• Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

• Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

• Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences

liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

• Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

• N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.

• N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)

• N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.

- Ouvrez les portes et les fenêtres.
 - Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
 - Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
 - Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
 - N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.
- Utilisation prévue**
- Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
 - Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le grill, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
 - Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
 - La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
 - La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

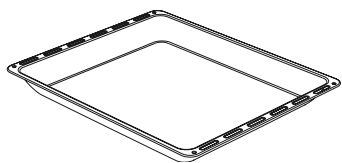
Description de l'appareil

❶	Bouton de contrôle du four	❾	Voyant
❷	Bouton de contrôle table de cuisson	❿	Grill
❸	Grille métallique	⓫	Bac de déversement
❹	Bac de déversement	⓬	Grand brûleur
❺	Porte	⓭	Brûleur moyen
❻	Poignée	⓮	Brûleur auxiliaire
❼	Porte de l'armoire inférieure	⓯	Brûleur wok *
❽	Pied métallique	⓰	Brûleur *

Accessoires

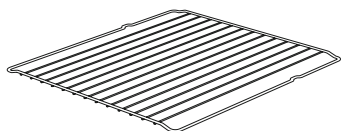
Bac de déversement *

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.



Grille métallique

Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.



Dosseret *

La chaleur résultant de la cheminée du four ne doit pas être en contact avec le mur.



Caractéristiques techniques

Spécifications	90x60
Largeur extérieure	900 mm
Profondeur extérieure	610 mm
Hauteur extérieure	925 mm

** seulement pour le produit mixte.



ATTENTION

- Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.
- Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.
- Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante pulsée
Type de nettoyage du four	Catalyse
Nombre et type d'éclairage	2 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	15x2 = 30 Watt
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	oui
Puissance assignée en W pour l'allumage électronique	0.60
Puissance totale assignée de la partie four en W	3600
Puissance équivalente en W pour le brûleur gaz AVANT DROIT	2900
Puissance équivalente en W pour le brûleur gaz AVANT GAUCHE	1700
Puissance équivalente en W pour le brûleur gaz ARRIERE DROIT	950
Puissance équivalente en W pour le brûleur gaz ARRIERE GAUCHE	1700
Puissance équivalente en W pour le brûleur gaz CENTRAL	3500
Puissance équivalente totale en W de la plaque de cuisson	10750
Puissance équivalente totale en W de l'ensemble de l'appareil	14350
Pays de fabrication	TURKEY

FICHE PRODUIT

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	967279/967280
Référence du modèle	MC 90 5MFC D K 034T / MC 90 5MFC D X 034T
Indice d'efficacité énergétique par cavité	95,8
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité	1,00
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité	0,91
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume en litres par cavité	95

Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Type de four	Intégré
Masse nette de l'appareil en Kg	64
Type de plaque	Gaz
Nombre de brûleurs à gaz	5
Efficacité énergétique en % pour le brûleur à gaz AVANT DROIT	55,5
Efficacité énergétique en % pour le brûleur à gaz AVANT GAUCHE	56,0
Efficacité énergétique en % pour le brûleur à gaz ARRIERE DROIT	55,0
Efficacité énergétique en % pour le brûleur à gaz ARRIERE GAUCHE	56,0
Efficacité énergétique en % pour le brûleur à gaz CENTRAL	55,1
Efficacité énergétique en % de la plaque de cuisson	55,65

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar				G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel				Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm		1,28	mm	1,60	mm
	Consuption	0,333	m³/h		0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm		1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h		0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW		2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm		0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h		0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW		1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm		0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h		0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW		0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	1,10	mm		1,03	mm	1,15	mm
	Consuption	0,238	m³/h		0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Puissance	2,50	kW		2,50	kW	2,50	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	1,30	mm		1,15	mm	1,55	mm
	Consuption	0,333	m³/h		0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar				G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL				GPL		GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	0,96	mm		0,76	mm	0,96	mm
	Consuption	254	g/h		254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm		0,75	mm	0,85	mm
	Consuption	211	g/h		211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW		2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm		0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	124	g/h		124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW		1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm		0,43	mm	0,50	mm
	Consuption	69	g/h		69,1	g/h	69,1	g/h
	Puissance	0,95	kW		0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	0,78	mm		0,70	mm	0,75	mm
	Consuption	182	g/h		182	g/h	182	g/h
	Puissance	2,50	kW		2,50	kW	2,50	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	0,92	mm		0,82	mm	0,87	mm
	Consuption	254	g/h		254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW



ATTENTION

Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

Installation

Connexion électrique

• Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.

• Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

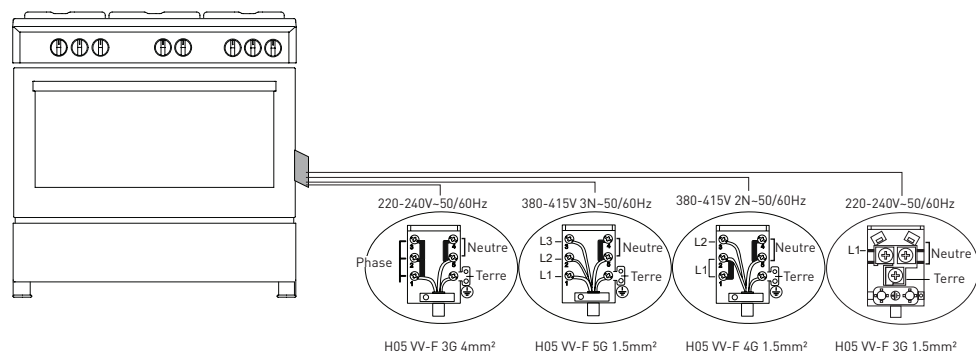
• Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera

jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

• Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

• Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.



Connexion de gaz



ATTENTION

Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

• Installez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez l'un des tuyaux jusqu'à l'extrémité du conduit.

• Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.

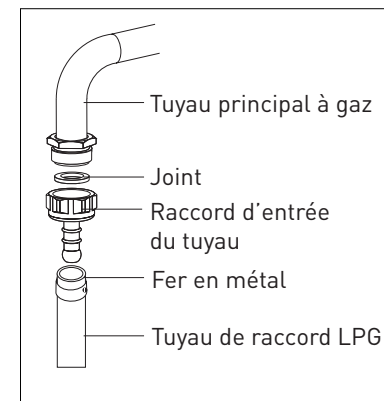
• Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

• Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

• Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre four à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière du four. Ne déplacez pas un four connecté au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.

• Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

Pour une connexion GPL :



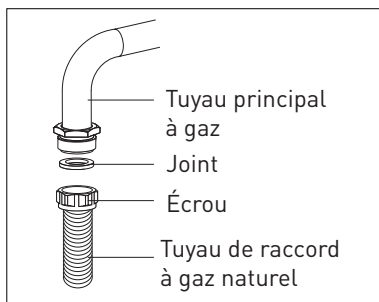
• Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaires pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.



REMARQUE

Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

Pour le raccordement au gaz naturel

**ATTENTION**

Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

Passage pour le tuyau de gaz

- Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.

- Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

**ATTENTION**

Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.

- Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

- Lors de la mise en place de l'appareil assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.

- Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

Figure 1

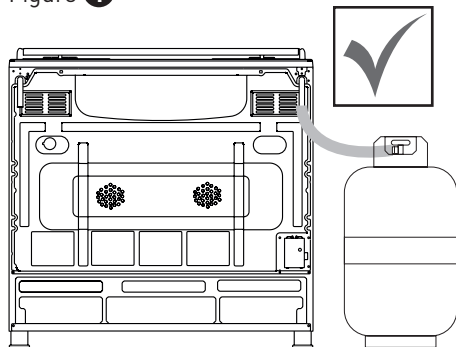
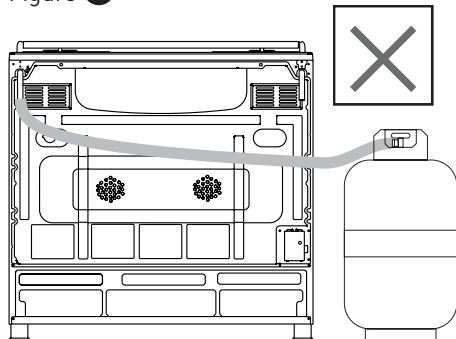


Figure 2

**ATTENTION**

Avant l'installation de l'appareil, vérifiez que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) sont conformes aux paramètres du produit.

Instructions pour le changement de gicleur

- Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (figure 3)

- Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (figure 5)

Figure 3



Figure 4

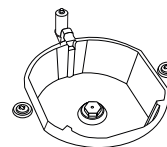
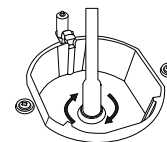


Figure 5



Remplacement du gicleur

- L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieure à 5 m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ et 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieure à 10 m ³	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm ²

Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

- Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.

- Retirez le bouton du robinet à gaz.

- À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane-propane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. « La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être, de 6 à 7 mm ».

- Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

• Pour le dernier contrôle, amenez le brûleur à la fois à la position inférieure et supérieure et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier. Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, effectuez le réglage pour une flamme réduite en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets à gaz ainsi que les changements du gicleur. (figure 6 et 7)

Figure 6

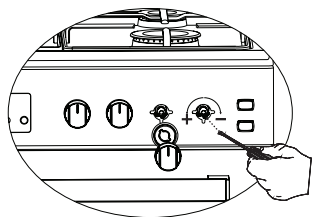
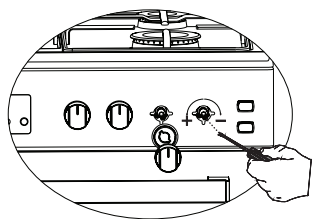


Figure 7



Désassemblage des brûleurs du haut et du bas du four à gaz et fixation des injecteurs

Désassembler le brûleur du haut:
A l'aide d'un tournevis, enlever la vis comme montré sur le figure 8. Pour remplacer le brûleur, effectuez les mêmes opérations dans le sens inverse.

Figure 8

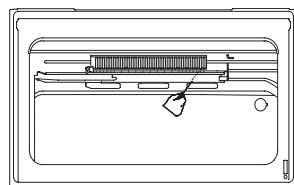
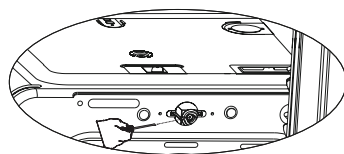


Figure 8.1



Désassembler le brûleur du bas:
Le brûleur du bas est fixé avec deux vis. Comme montré sur le figure 9, enlevez le avec un tournevis. Pour remplacer le brûleur, effectuez les mêmes opérations dans le sens inverse.

Figure 9

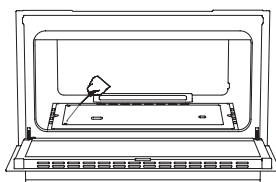
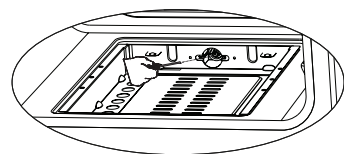


Figure 9.1



Installation de votre four

• Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.



ATTENTION

• Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

• Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.



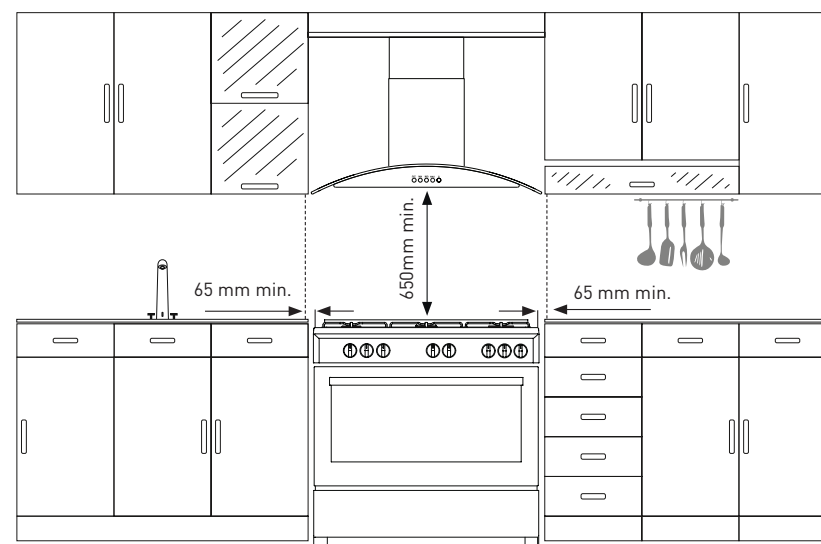
ATTENTION

• Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

• Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

• L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)





ATTENTION

• Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

• N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

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

Installation des pieds du four

Afin d'installer les pieds du four;

• Les vis d'installation des pieds sont positionnées en dessous du four (figure 10)
) Des écrous de fixation sont situés sur ces vis dans le but de fixer les pieds. (figure 11)

• Complétez l'installation des pieds en vissant les pieds à l'écrou (figure 12).

• Vous pouvez stabiliser votre four en serrant ou desserrant les vis selon le type de surface.

Figure 10

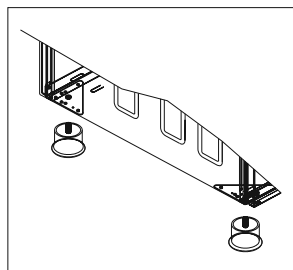


Figure 11

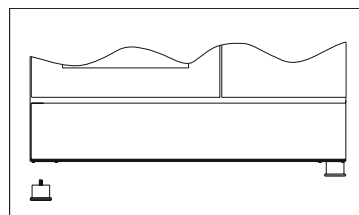


Figure 12

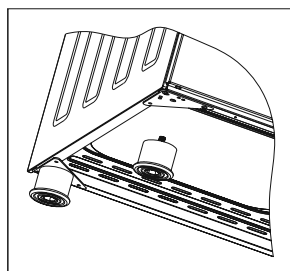
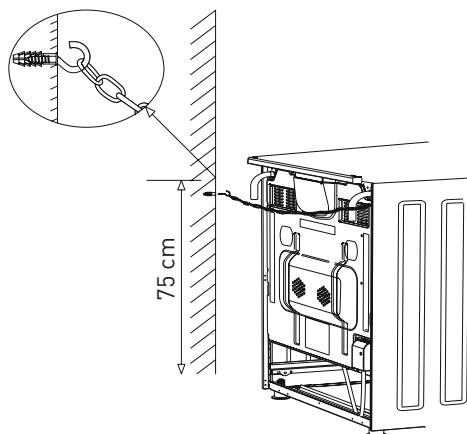
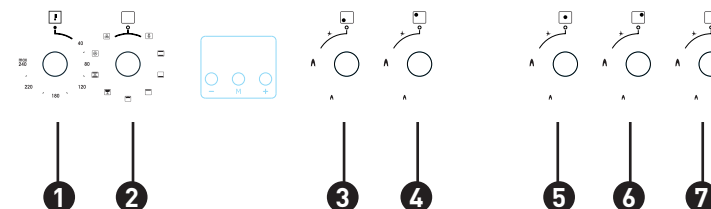


Illustration d'arrimage de chaîne



Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

Panneau de commande

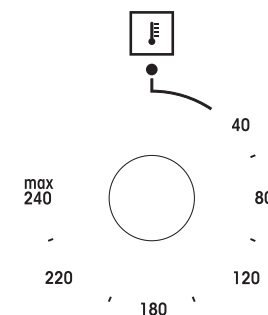


- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------|
| 1 | Thermostat | 5 | Feu central type wok |
| 2 | Bouton de sélection de fonctions | 6 | Feu arrière droit |
| 3 | Feu avant gauche | 7 | Feu avant droit |
| 4 | Feu arrière gauche | | |



ATTENTION

Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



Thermostat : Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.

Utilisation

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Utilisation des brûleurs de four

• Si votre four est équipé des brûleurs qui fonctionnent à l'aide de gaz, utilisez le bouton approprié pour les allumer. Certains modèles sont équipés de boutons avec dispositif d'allumage automatique ; il permet d'allumer le brûleur en tournant simplement le bouton. Vous pouvez également allumer les brûleurs en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant une allumette.

• Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

Utilisation des éléments chauffants du four

• Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.

• Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.

• Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de

votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

• Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.

• Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.

• Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

Utilisation du grill

• Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

• Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

• Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le gril

• Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

• Ensuite, réglez-le à la température désirée du grill.

Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

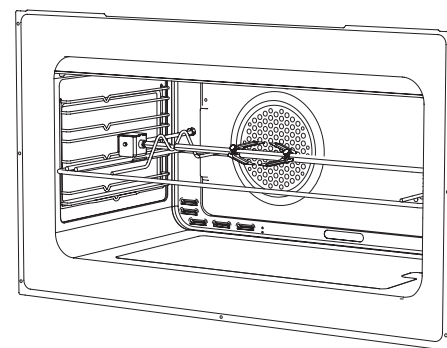


ATTENTION

• Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson. (gril électrique)

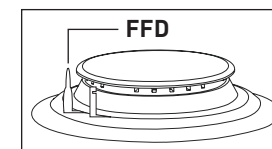
• Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson. (gril à gaz)

Figure 13



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation des brûleurs à gaz



Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD): Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

• Les vannes de commande des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule la cuisinière commandée s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

• Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la vanne de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

• Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ

5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

- Fermé
- 🔥

Complètement ouvert
- 🔥

Ouvert à moitié

• Avant d'allumer votre plaque, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.

Figure 14

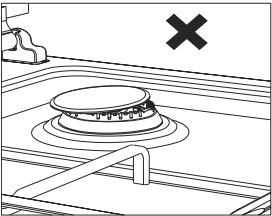
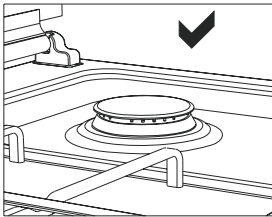


Figure 15



Utilisation des plaques chauffantes

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	-	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	-	-	-
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

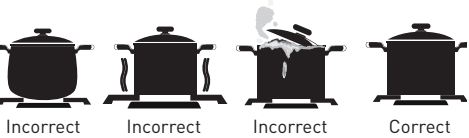
• Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)

• Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

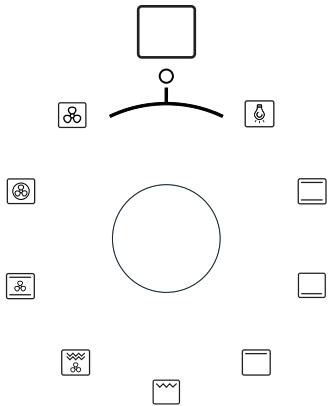
• Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.

Dimensions du pot

	90*60
Petit brûleur	12-18 cm
Brûleur moyen	18-22 cm
Grand brûleur	22-26 cm
Wok brûleur	26-32 cm



Types de programmes



Boutons de fonction : Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.



Gril



Ventilateur



Élément chauffant supérieur et inférieur éléments



Élément chauffant turbo et ventilateur



Lampe



Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur



Élément chauffant supérieur



Gril et ventilateur



Élément chauffant inférieur

**ATTENTION**

Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

Tableau de cuisson**ATTENTION**

Le four doit être préchauffé pendant 7-10 minutes avant d'y placer des aliments.

Plats	Fonction de cuisson	Température (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)
Gâteau	Statique	180	2	70
Petits gâteaux	Statique	180	2	40
Tarte	Statique	200	2	70
Pâtisserie	Statique+Ventilateur	180-200	2	20-25
Cookie	Statique	175	2	20
Tarte aux pommes	Statique	180-190	1	150
Gâteau éponge	Statique	175	2	45-50
Pizza	Statique	190	2	25
Lasagne	Statique	180-200	2	50-60
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet grillé *	Gril+Ventilateur	220	4	25-35
Poisson grillé *	Gril+Ventilateur	220	4	35-40
Steak de veau *	Gril	Max.	4	30
Boulette de viande *	Gril	Max.	4	40

* Les aliments doivent être retournés à la fin de la première moitié du temps de cuisson.

Nettoyage et entretien

- Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.
- Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
- Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
- Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.
- Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
- Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
- N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
- Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation

de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

Figure 16

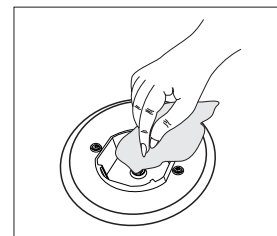


Figure 17

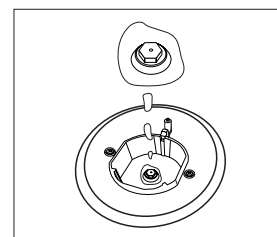
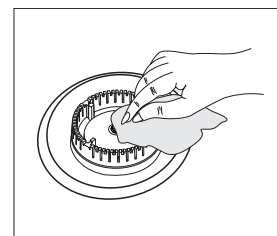


Figure 18



Assemblage de la porte du four

Figure 19

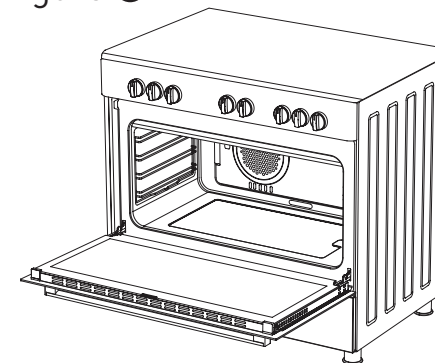
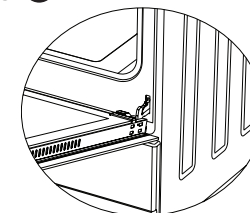
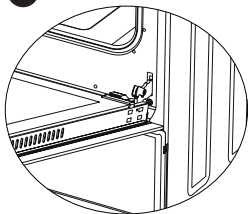


Figure 19.1



Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur la figure 19.1, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Figure 19.2



Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le figure 19.2. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Figure 20

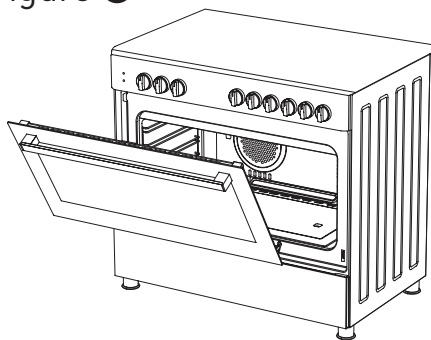
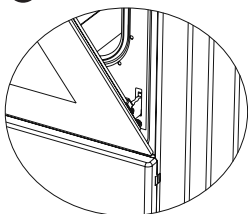
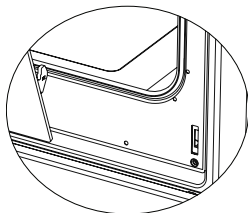


Figure 20.1



Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le figure 20.1.

Figure 20.2



Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le figure 20.2.

- Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

Nettoyage et entretien de la vitre de la porte avant du four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 21, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 22. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 23. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

Figure 21

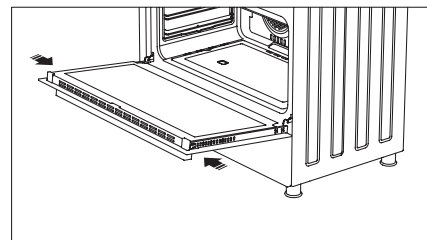


Figure 22

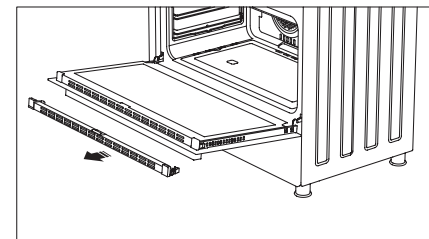
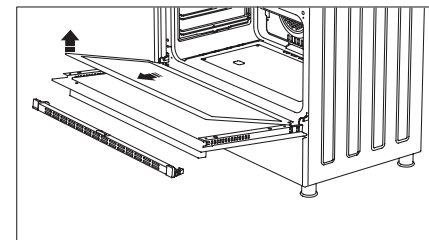


Figure 23



Parois Catalytiques *

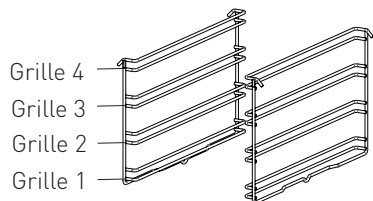
Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

Positions De La Grille *

Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.



Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

Remplacement de l'ampoule du four



ATTENTION

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

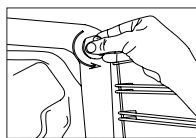
• Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

• Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

• Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

• Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Type de lampe G9



220-240 V, AC 15-25 W

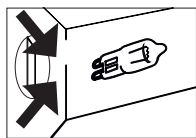
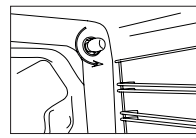


Figure 24

Type de lampe E14



220-240 V, AC 15 W



Figure 25

Utilisation de la feuille de déflecteur de grill *

• Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 26)

• Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.



ATTENTION

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

• Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 27)

• Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 28)

• Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

• Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.



ATTENTION

Si la cuisinière possède l'option "gril fermé" avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du gril sera inutile.

Figure 26

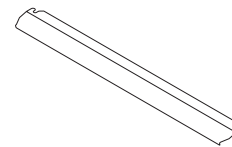


Figure 27

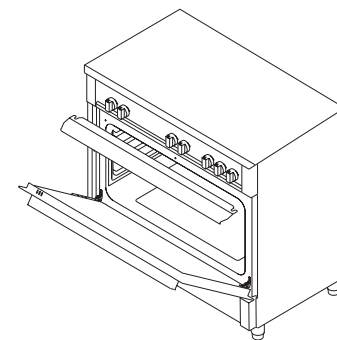
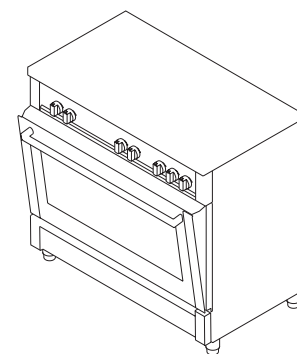


Figure 28



Dépannage

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
	L'alimentation électrique n'est pas disponible.	Vérifiez l'alimentation.
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation en gaz n'est pas disponible.	- Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte. - Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié. - Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four. - Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	- Fonctionnement continu trop long. - Plus d'un appareil dans une prise murale.	- Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson. - Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
Le briquet ne fonctionne pas.	- Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés. - Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	- Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz - Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.

Problème	Causes probables	Action
Un choc électrique lors du contact avec le four.	- Pas de mise à la terre appropriée. - Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
- De l'eau qui goutte. - Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four. - L'eau reste à l'intérieur du four.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Le four ne chauffe pas	- La porte du four est ouverte. - Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. - Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	- Fermez la porte et redémarrez. - Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four. - Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Fumée qui sort au cours de l'utilisation.	- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois. - Nourriture sur les éléments chauffants.	- La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée. - Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments.
Lors de l'utilisation du four une odeur de brûlé ou de plastique en sort.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.

Problème	Causes probables	Action
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	- Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson. - La lampe a peut-être tombé.	- Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau. - Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

Règles de manutention

- N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
- Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
- Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
- Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
- Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

Recommandations pour économiser l'énergie

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

- Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
- Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
- Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
- Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

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 BELLAVITA. De selectie en de testen van de toestellen van BELLAVITA gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van BELLAVITA, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A	Alvorens het toestel te gebruiken	51	Veiligheidsvoorschriften
B	Overzicht van het toestel	64 65 66	Beschrijving van het toestel Toebehoren Technische kenmerken
C	Gebruik van het toestel	71 78 79 82 84	Installatie Bedieningspaneel Gebruik Soorten programma's Kooktabel
D	Praktische informatie	85 91 93 93 94 94	Reiniging en onderhoud Herstelling Behandelingsregels Aanbevelingen om energie te besparen Verpakking en milieu Afdanken van uw oude toestel

Beste gebruikers,

- Dit toestel, dat in onze moderne installaties en in een verzorgde werkomgeving en in overeenstemming met een absoluut kwaliteitsconcept is vervaardigd, werd ontworpen met het oog u een optimaal rendement te bieden.

- Daarom raden we u aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel te gebruiken en deze permanent te uwer beschikking te houden.



OPMERKING

Deze gebruikshandleiding is opge maakt voor verschillende modellen tegelertijd. Bovendien is het mogelijk dat bepaalde functionaliteiten die in deze handleiding vermeld staan niet beschikbaar zijn op uw toestel.

- Al onze toestellen zijn bestemd voor een huishoudelijk gebruik en niet voor een commercieel gebruik.

- De producten met een (*) zijn optioneel.

Dit toestel moet geïnstalleerd worden overeenkomstig de van kracht zijnde regelgeving en mag enkel in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Lees de instructies alvorens dit toestel te installeren of te gebruiken.

Conform de DEEE-richtlijn.

Veiligheidsinstructies

Belangrijke waarschuwingen

- Het installeren en herstellen moet altijd gebeuren door een "ERKENDE SERVICE". De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor handelingen die uitgevoerd zijn door niet-gemachtigde personen.

- Gelieve deze gebruikshandleiding aandachtig te lezen. Alleen op deze manier kunt u het toestel in alle veiligheid en op de correcte manier gebruiken.

- De oven moet gebruikt worden in overeenstemming met de installatie-instructies.

- Gelieve ervoor te zorgen dat kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren zich niet in de

nabijheid bevinden wanneer u het toestel gebruikt.



OPGELET

- De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik van de grill. Buiten het bereik van kinderen houden.

- Risico op brand ; Bewaar niets op de oppervlakte van de kookplaat.

- Het toestel en de toegankelijke delen ervan worden warm tijdens het gebruik.

- De voorwaarden van de instellingen van dit toestel staan vermeld op het label. (of op het kenplaatje)

- De toegankelijke onderdelen kunnen warm worden wanneer de grill wordt gebruikt. Kinderen dienen op een afstand gehouden te worden.
- brandwerend deken.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten bij het toestel vandaan gehouden worden als u hen niet constant in de gaten kan houden.

**OPGELET**

Dit toestel is bestemd om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden zoals het verwarmen van een kamer.

- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen.

- Zorg ervoor dat de deur van de oven volledig gesloten is nadat u etenswaren in de oven hebt geplaatst.

- Probeer NOOIT vuur te doven met water. Schakel de stroomvoorziening van het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een

**OPGELET**

Blijf tijdens het bereidingsproces steeds in de buurt. Het kookproces moet altijd gebeuren onder toezicht.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar, door personen met fysieke, gehoor- of mentale problemen of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis; op voorwaarde dat toezicht gewaarborgd is of de informatie over de gevaren is verstrekt.

- Dit toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het toestel is niet ontworpen om te worden gebruikt door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Laat kinderen niet spelen met het toestel. Het reinigen of onderhouden van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan van volwassenen.
- Verwarm geen gesloten blikken of glazen bokaal. Door de druk kunnen de bokaal ontploffen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De handgreep van de oven is geen handdoekdroger. Bevestig geen handdoeken, enz. aan de handgreep van de oven.
- Zorg ervoor dat zich geen gordijnen, doeken, papier of ander ontvlambaar materiaal in de buurt van het toestel bevinden alvorens het toestel te beginnen gebruiken. Plaats geen ontvlambare materialen op of in het toestel.
- Plaats geen ovenschalen, borden of aluminium bladen rechtstreeks op de bodem van de oven. De opgebouwde warmte kan de onderkant van de oven beschadigen.
- Hou de ventilatiekanalen open.
- Wanneer u etenswaren in de oven zet of uit de oven haalt, enz. zorg er dan altijd voor dat u warmtebestendige ovenwanten gebruikt.

- Gebruik het toestel niet wanneer u onder de invloed bent van geneesmiddelen en/of alcohol, aangezien dit uw beoordelingsvermogen kan beïnvloeden.
- Wees voorzichtig wanneer u alcohol gebruikt in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperatuur en kan vuur vatten en brand veroorzaken wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Controleer na elk gebruik of het toestel niet meer onder stroom staat.
- Wanneer het toestel defect is of zichtbare schade vertoont, zet het toestel dan niet aan.
- Vermijd het aanraken van de stroomkabel met natte handen! Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik het toestel niet wanneer de venster van de deur beschadigd of gebarsten is.
- Plaats perkamentpapier met de etenswaren in een voorverwarmde oven, waarbij u deze in een fornuis of op een toebehoren van de oven (schotel, grill, enz.) plaatst.
- Plaats geen voorwerpen op het toestel die kinderen kunnen aanraken.
- Het is belangrijk om de roosters en de schotel op de roosters op een correcte manier te plaatsen en/of om de schotel correct op de rail te plaatsen. Plaats de grill of de schotel tussen twee rails en vergewis u ervan dat deze in evenwicht staat alvorens er etenswaren op te zetten.
- Wanneer het gevaar bestaat dat ze in contact komen met de

- verwarmingselementen van de oven, verwijder de uitstekende delen van het perkamentpapier.
- Gebruik nooit hogere oven temperaturen dan de maximale gebruikstemperatuur die vermeld staat op uw perkamentpapier. Plaats geen perkamentpapier op de bodem van de oven.
 - Wanneer de deur open staat, plaats geen zware voorwerpen op de deur of laat er geen kinderen op zitten. Hierdoor kan de oven kantelen of kunnen de scharnieren van de deur beschadigd raken.
 - De verpakkingsmaterialen zijn gevaarlijk voor kinderen. Hou de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
 - Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schrapers om het venster te reinigen. Ze kunnen krassen op het oppervlak van het venster van de deur veroorzaken of het doen barsten.
 - Plaats het toestel niet op een oppervlak dat bedekt is met een tapijt. Dit gaat aanleiding geven tot oververhitting van de elektrische onderdelen aangezien er geen ventilatie onderaan is. Dit gaat ertoe leiden dat het toestel defect raakt.
 - Sla niet met een hard metaal op de glazen oppervlakken van fornuizen met vitrokeramische platen aangezien dit een negatieve impact kan hebben op de weerstand. Dit zou aanleiding kunnen geven tot elektrocutie.

- De gebruiker mag de oven niet alleen manipuleren.
- De gebruiker moet voorzichtig zijn wanneer hij de gasbranders reinigt. Dit kan aanleiding geven tot persoonlijke letsels.
- Etenswaren kunnen omvallen wanneer de voet van de oven gedemonteerd of kapot is, dus wees voorzichtig. Dit kan aanleiding geven tot persoonlijke letsels.
- Wanneer u de oven gebruikt, worden de interne en externe oppervlakken van de oven warm. Wanneer u de deur van de oven opent, trek u dan terug om de hete stoom die uit de binnenkant ontsnapt, te vermijden. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Het bovenste deksel van de oven kan gesloten worden omwille van een reden. Trek u terug om te vermijden dat hete etenswaren op u vallen. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Plaats geen zware voorwerpen wanneer de deur van de oven open staat omdat het risico bestaat dat de oven kantelt.
- De gebruiker mag de weerstand niet ontwrichten tijdens het reinigen. Dit zou aanleiding kunnen geven tot elektrocutie.
- Verwijder de ontstekingsschakelaars van het toestel niet. Zo niet zijn de elektriciteitskabels die onder stroom staan, toegankelijk. Dit zou aanleiding kunnen geven tot elektrocutie.
- De stroomtoevoer van de oven kan losgekoppeld worden tijdens bouwwerkzaamheden aan het huis. Wanneer de werkzaamheden afgelopen zijn, moet de oven opnieuw

worden aangesloten door een erkend technicus.

- Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken of lepels op het oppervlak van het toestel aangezien ze warm zullen worden.
- Om oververhitting te vermijden, mag het toestel niet achter een decoratieve plaat worden geïnstalleerd.
- Schakel het toestel uit alvorens u de beschermingsmiddelen verwijderd. Installeer na het reinigen de beschermingsmiddelen overeenkomstig de instructies.
- Het bevestigingspunt van de kabel moet beschermd zijn.



OPGELET

Gebruik de branders van de oven en de grill niet gelijktijdig.

- Zorg ervoor dat u geen etenswaren rechtstreeks op de schotel/het rooster bakt. Plaats de etenswaren in of op gepaste schotels alvorens ze in de oven te zetten.
- Warm oppervlak, laat afkoelen alvorens het deksel te sluiten.

Elektrische veiligheid

- Sluit het toestel aan in een stekker met aarding die beschermd is door een zekering overeenkomstig de waarden die gespecificeerd staan in de tabel met technische kenmerken.
- Vraag aan een erkend elektricien om de aarding af te testen. Onze vennootschap is niet verantwoordelijk

voor schade die wordt veroorzaakt door het product te gebruiken zonder aarding, overeenkomstig de lokale regelgeving.

- De schakelaars van de stroomonderbreker van de oven moeten zodanig geplaatst zijn dat de eindgebruiker erbij kan wanneer de oven wordt geïnstalleerd.

- De stroomkabel (kabel met fiche) mag niet in contact komen met de warme onderdelen van het toestel.

- Wanneer de stroomkabel beschadigd is (de kabel met een stekker), laat hem dan vervangen door de fabrikant, zijn service agent of door iemand met een gelijkwaardige bevoegdheid om gevaarlijke situaties te vermijden.

- Was het product nooit door er water op te verstuiven of erop te gieten! Er bestaat

een risico op elektrocutie.



OPGELET

- Om elektrische schokken te vermijden, vergewis u ervan dat het circuit van het toestel open staat alvorens de lamp te vervangen.

- Verbreek alle verbindingen van het stroomcircuit alvorens u toegang te verschaffen tot de polen.



OPGELET

- Indien het oppervlak gebarsten is, schakelt u het toestel uit om elk risico op elektrische schokken te vermijden.

- Gebruik geen afgesneden of beschadigde kabels of andere verlengkabels dan de oorspronkelijke kabel.

- Vergewis u ervan dat er geen vloeistof of vocht in de stekker zit daar waar de fiche van het toestel wordt geïnstalleerd.

- Het oppervlak achteraan van de oven wordt ook warm wanneer de oven wordt gebruikt. De elektrische aansluitingen mogen het oppervlak achteraan niet raken, anders zouden de aansluitingen beschadigd kunnen raken.

- Maak de aansluitingskabels niet vast aan de deur van de oven en laat ze niet op warme oppervlakken lopen. Wanneer de kabel smelt, kan dit aanleiding geven tot kortsluiting en zelfs brand.

- Koppel het toestel los tijdens het installeren, onderhouden, reinigen en herstellen.

- Wanneer de stroomkabel beschadigd is, laat hem dan vervangen door de fabrikant, door een erkende technische dienst of door een gekwalificeerd persoon van hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

- Vergewis u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit om vonken te vermijden.

- Gebruik geen stoomreiniger om het toestel te reinigen. Dit kan aanleiding geven tot een elektrische schok.

- Voor de installatie is een omnipolaire schakelaar nodig die de stroomvoorziening kan uitschakelen.

- De voedingsschakelaar moet geleverd worden met een onderbreker of met een ingebouwde zekering

die geïnstalleerd is op een vaste voedingsbron overeenkomstig de code van het gebouw.

- Het toestel is uitgerust met een kabel van het type "Y".
- De vaste verbindingen moeten aangesloten zijn op een voeding die een omnipolaire loskoppeling mogelijk maakt.
- Voor toestellen met een overspanningscategorie lager dan III moet het uitschakelsysteem aangesloten zijn op een vaste voeding overeenkomstig de code van de bekabeling.

Veiligheid van het gas

- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoerconfiguratie voor brandende producten. Het toestel moet geïnstalleerd en aangesloten worden overeenkomstig de van kracht zijnde

installatiereglementeringen. De ventilatievoorwaarden moeten overwogen worden.

- Wanneer een kooktoestel op gas wordt gebruikt; De vochtigheids-, warmte- en verbrandingsproducten worden in de kamer gegenereerd.
- Zorg er in de eerste plaats voor dat de keuken goed geventileerd wordt wanneer u het toestel gebruikt en hou de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem.
- Na overmatig gebruik van het toestel gedurende een langere periode, kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken te zijn. Open bijvoorbeeld een venster of stel in voorkomend geval een hogere snelheid in voor de mechanische ventilatie.

- Dit toestel mag enkel worden gebruikt in goed geventileerde ruimten overeenkomstig de van kracht zijnde regelgeving. Gelieve de handleiding te lezen alvorens dit product te installeren of te gebruiken.

- Alvorens het toestel te plaatsen, vergewis u ervan dat de lokale netwerkvoorwaarden (type gas en druk van het gas) beantwoorden aan de vereisten van het toestel.

- Het mechanisme mag niet langer dan 15 seconden werken. Wanneer de brander na 15 seconden niet brandt, stop het mechanisme en wacht minstens een minuut alvorens te proberen de brander opnieuw te doen branden.

- Alle handelingen die aan gasinstallaties moeten gebeuren, moeten uitgevoerd worden door gemachtigde

en bevoegde personen.

- Dit toestel is ingesteld voor aardgas. Indien u uw toestel met een ander type gas moet gebruiken, moet u aan een erkende service de omschakeling vragen.

- Voor een goede werking moet het deksel, de gas slang en de kraag regelmatig vervangen worden overeenkomstig de aanbevelingen van de fabrikant en in functie van de behoefte.

- Vraag aan uw lokale gasleverancier welke de telefoonnummers zijn voor noodgevallen die verband houden met gas en de maatregelen die moeten genomen worden in geval er een gasgeur wordt gedetecteerd.

- Het gas zou goed moeten branden in gasachtige producten. Het brandend

gas kan begrepen worden vanaf de blauwe vlam en de aanhoudende verbranding. Wanneer het gas onvoldoende brandt, kan er koolstofmonoxide (CO) worden gegenereerd. Koolstofmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas; zelfs kleine dosissen kunnen dodelijk zijn.

Wat moet u doen wanneer u een gasgeur detecteert?

- Gebruik geen naakte vlam en rook niet.
- Gebruik geen elektrische schakelaar. (Bijvoorbeeld: de schakelaar van de lamp of de deurbel)
- Gebruik geen telefoon of draagbare telefoon.
- Open deuren en vensters.
- Sluit alle kleppen van toestellen die gas gebruiken en de gasmeters.

- Bel de brandweer vanaf een telefoontoestel buiten het huis.

- Controleer alle slangen en verbindingen op lekken. Wanneer u nog altijd een gasgeur ruikt, verlaat het huis en verwittig uw bureu.

- Betreed het huis niet zolang de autoriteiten dit niet hebben toegestaan.

Voorzien gebruik

- Dit product werd ontworpen om uitsluitend in huiselijke kring gebruikt te worden. Het commercieel gebruik van het toestel is niet toegelaten.

- Dit toestel mag enkel worden gebruikt voor de keuken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte.

- Dit toestel mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden onder de grill of om kleding of handdoeken te drogen door deze aan de handgreep of aan verwarmingsuiteinden te hangen.

- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor elke schade die voortvloeit uit een verkeerd gebruik of een verkeerde behandeling.

- Het ovengedeelte van het toestel kan gebruikt worden om etenswaren te ontdooien, te braden, te bakken of te grillen.

- De operationele levensduur van het toestel dat u hebt gekocht, bedraagt 10 jaar. Dit is de periode tijdens welke de wisselstukken die noodzakelijk zijn voor de werking van dit toestel, zoals gedefinieerd, geleverd worden door de fabrikant.

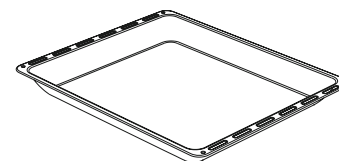
Beschrijving van het toestel

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Controleknop van de oven | 9 Controlelampje |
| 2 Controleknop kookplaat | 10 Grill |
| 3 Metalen rooster | 11 Opvangbak |
| 4 Opvangbak | 12 Grote brander |
| 5 Deur | 13 Middelgrote brander |
| 6 Handvat | 14 Hulpbrander |
| 7 Deur van de kast onderaan | 15 Wokbrander* |
| 8 Metalen voet | 16 Brander |

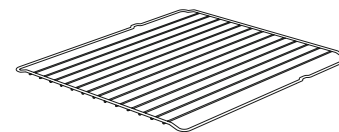
Accessoires

Opvangbak *

Wordt gebruikt voor gebakjes, gefrituurde etenswaren en ragoût-recepten. In geval taarten, diepgevroren etenswaren en vleeschotels rechtstreeks op de grill worden bereid, kan de opvangschaal voor olie gebruikt worden.

**Metalen rooster**

Wordt gebruikt om te bereiden etenswaren, frietjes en diepgevroren etenswaren te bereiden en/of op het gewenste rooster te plaatsen;

**Rugsteun ***

De warmte die uit de oven komt mag niet in contact komen met de muur.



Technische kenmerken

Specificaties	90x60
Breedte buitenkant	900 mm
Diepte buitenkant	610 mm
Hoogte buitenkant	925 mm

** enkel voor het gemengd product.



OPGELET

- Opdat de wijziging wordt uitgevoerd door een erkende service, moet met deze tabel rekening worden gehouden. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor problemen die zouden kunnen optreden als gevolg van een defecte wijziging.
- Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
- De met het toestel meegeleverde waarden of de begeleidingsdocumenten zijn laboratoriumwaarden overeenkomstig de respectieve normen. Deze waarden kunnen schommelen in functie van het gebruik en de omgevingsomstandigheden.

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	220-240 ~ 50
Elektrische beschermingsklasse	Klasse I
Functie van de verwarming per bakruimte	Heteluchtoven
Type reiniging van de oven	Katalyse
Aantal en type verlichting	2 x E14 Gloeilamp
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	15x2 = 30 Watt
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja
Toegewezen vermogen in W voor elektronische ontsteking	0.60
Totaal toegewezen vermogen van het ovengedeelte in W	3600
Equivalent vermogen in W voor de gasbrander RECHTS VOORAAN	2900
Equivalent vermogen in W voor de gasbrander LINKS VOORAAN	1700
Equivalent vermogen in W voor de gasbrander RECHTS ACHTERAAN	950
Equivalent vermogen in W voor de gasbrander LINKS ACHTERAAN	1700
Equivalent vermogen in W voor de gasbrander IN HET MIDDEN	3500
Equivalent vermogen in W van de kookplaat	10750
Totaal equivalent vermogen in W voor het gehele toestel	14350
Land van fabricage	TURKEY

PRODUCTFICHE

Conform EU-verordening 65/2014 en de geldende normen.

Merk	Valberg
Productcode	967279/967280
Referentie van het model	MC 90 5MFC D K 034T MC 90 5MFC D X 034T
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	95,8
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	A
Energieverbruik in kWh per cyclus in conventionele modus per ovenruimte	1,00
Energieverbruik in kWh per cyclus in heteluchtoven modus per ovenruimte	0,91
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron per ovenruimte	Elektriciteit
Volume in liter per ovenruimte	95

Bijkomende informatie conform Europese Verordening 66/2014 en de van kracht zijnde geharmoniseerde normen.

Type oven	Inbouw
Nettogewicht van het toestel in kg	64
Type kookplaat	Gas
Aantal gasbranders	5
Energie-efficiëntie in % voor de gasbrander RECHTS VOORAAN	55,5
Energie-efficiëntie in % voor de gasbrander LINKS VOORAAN	56,0
Energie-efficiëntie in % voor de gasbrander RECHTS ACHTERAAN	55
Energie-efficiëntie in % voor de gasbrander LINKS ACHTERAAN	56,0
Energie-efficiëntie in % voor de gasbrander IN HET MIDDEN	55,1
Energie-efficiëntie in % van de kookplaat	55,65

Specificaties van de brander		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Aardgas		Aardgas		Aardgas	
Wok Brander	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Verbruik	0,333	m³/u	0,333	m³/u	0,333	m³/u
	Vermogen	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grote brander	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Verbruik	0,276	m³/u	0,276	m³/u	0,276	m³/u
	Vermogen	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Middelgrote brander	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Verbruik	0,162	m³/u	0,162	m³/u	0,162	m³/u
	Vermogen	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine brander	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Verbruik	0,96	m³/u	0,96	m³/u	0,96	m³/u
	Vermogen	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brander bovenaan grill	Injector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Verbruik	0,238	m³/u	0,238	m³/u	0,238	m³/u
	Vermogen	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Brander onderaan oven	Injector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Verbruik	0,333	m³/u	0,333	m³/u	0,333	m³/u
	Vermogen	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

Specificaties van de brander		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
		LPG		LPG		LPG	
Wok Brander	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Verbruik	254	g/u	254	g/u	254	g/u
	Vermogen	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grote brander	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Verbruik	211	g/u	211	g/u	211	g/u
	Vermogen	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Middelgrote brander	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Verbruik	124	g/u	124	g/u	124	g/u
	Vermogen	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine brander	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Verbruik	69	g/u	69,1	g/u	69,1	g/u
	Vermogen	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brander bovenaan grill	Injector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Verbruik	182	g/u	182	g/u	182	g/u
	Vermogen	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Brander onderaan oven	Injector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Verbruik	254	g/u	254	g/u	254	g/u
	Vermogen	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW



OPGELET

De diameterwaarden die geschreven zijn op de injector staan vermeld zonder komma. Bijvoorbeeld; De diameter van 1,70 mm staat op de injector vermeld als 170.

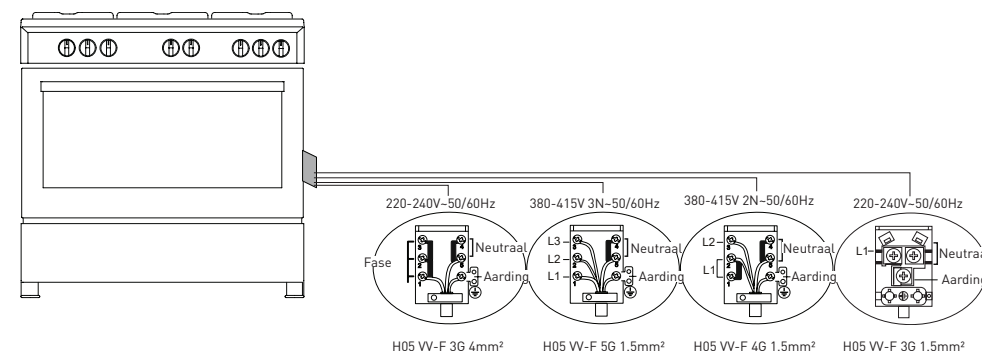
Installatie

Elektrische aansluiting

- Uw oven werkt met zekeringen van 6 of 32 ampère afhankelijk van het vermogen van de oven. (Voor 2 + oven, voor de elektrische modellen - 32 ampère). Indien nodig is een installatie door een erkend elektricien aanbevolen.
- Uw oven is ingesteld in overeenstemming met een elektrische voeding van 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Wanneer de stroomvoorziening verschilt van deze gespecificeerde waarde, neem dan contact op met uw erkend dienstencentrum.
- De oven moet geaard zijn en de aansluiting moet gebeuren in overeenstemming met de regelgevingen (de kabel en stekkers moeten geaard zijn). Wanneer er geen geschikte stekker met aarding aanwezig is daar waar de oven wordt geïnstalleerd, neem dan onmiddellijk contact op met een erkend elektricien. De fabrikant zal nooit

aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het feit dat het toestel aangesloten is met stekkers zonder aarding. Wanneer het uiteinde van de elektrische aansluitkabel open is, afhankelijk van het type toestel, installeer dan een geschikte sectoronderbreker op het netwerk via welke alle uiteinden kunnen worden losgekoppeld in geval van koppeling/loskoppeling van/op het netwerk.

- Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend vakman of een gelijkaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Het elektriciteits snoer mag niet in contact komen met de warme onderdelen van het toestel.
- Gelieve uw oven te gebruiken in een droge omgeving.



Gasaansluiting**OPGELET**

Alvorens elk werk aan de gasinstallatie aan te vatten, sluit de gastoevoer af. Ontploffingsgevaar

Laat uw oven werken in een droge omgeving.

- Installeer de buizenklem op de slang. Duw een van de slangen tot het uiteinde van de leiding.

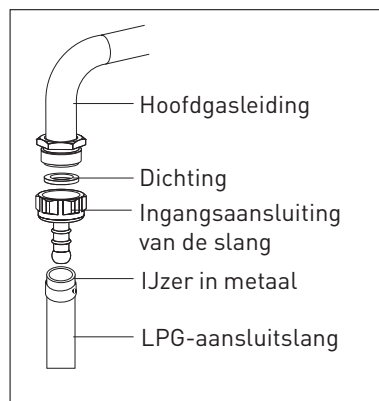
- Voor de controle van de dichtheid, zorg ervoor dat de knoppen van het bedieningspaneel gesloten zijn maar dat de gasfles open staat. Breng een zeepoplossing aan op de aansluitpunten. Wanneer er een gaslek is, zult u merken dat er zich schuim vormt in de zone die is ingestreekt met de zeepoplossing.

- Inspecteer opnieuw de gasaansluiting.

- Op het moment waarop u uw oven op zijn plaats zet, moet deze op hetzelfde niveau van het werkblad staan. Plaats hem indien nodig op dit niveau met behulp van de verstelpoten.

- Vermijd dat de gas slang en de elektriciteitskabel van uw oven over warme zones lopen, vooral aan de achterkant van de oven. Verplaats geen oven die aangesloten is op het gas. Door de hoge druk kan de slang loskomen en aanleiding geven tot een gaslek.

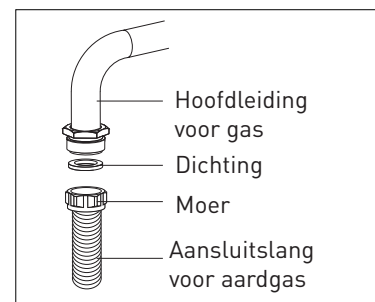
- Gebruik een flexibele slang voor de gasaansluiting.

Voor een LPG-aansluiting:

- Voor de LPG-aansluiting (gasfles), plaats de metalen ijzers op de slang die uit de LPG-fles komt. Op voorwaarde dat in kokend water wordt verwarmd, plaats een uiteinde van de slang op de ingangsaansluiting van de slang achteraan het toestel door er heel hard op te duwen. Bij het plaatsen van het ijzer naar het gedeelte van het uiteinde van de slang, schroef vast met een schroevendraaier. De dichtingsring en de ingangsaansluiting van de slang die nodig zijn voor de verbinding zijn zoals aangegeven op de figuur.

**OPMERKING**

De regulator die op de LPG-fles moet worden bevestigd, moet beschikken over 300 mmSS.

Voor de aansluiting van aardgas**OPGELET**

De aardgasaansluiting moet gebeuren door een erkende service. Voor de aardgasaansluiting, plaats de dichting in de moer aan het uiteinde van de aansluitslang voor aardgas. Draai de moer om de slang aan te sluiten op de hoofdgasleiding. Voltooi de aansluiting middels een controle op gaslekken.

Passage voor de gas slang

- Sluit het toestel via de kortst mogelijke weg aan op het kraantje van de gasleiding en wel zodanig dat er geen gaslek kan worden waargenomen.

- Om de dichtheid te controleren, zorg ervoor dat de knoppen van het bedieningspaneel gesloten zijn en dat de gasfles open staat.

**OPGELET**

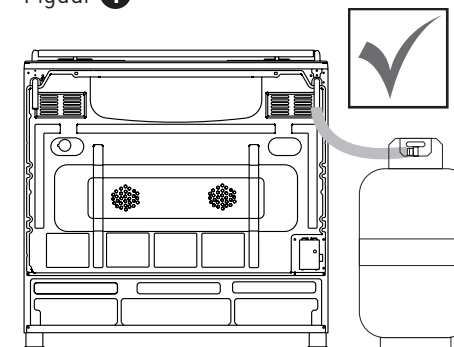
Vermijd tijdens een controle op gaslekken het gebruik van een aansteker, een lucifer, een sigaret of een gelijkaardige substantie.

- Breng een zeepoplossing aan op de aansluitpunten. Wanneer er een lek is, zullen er belletjes verschijnen.

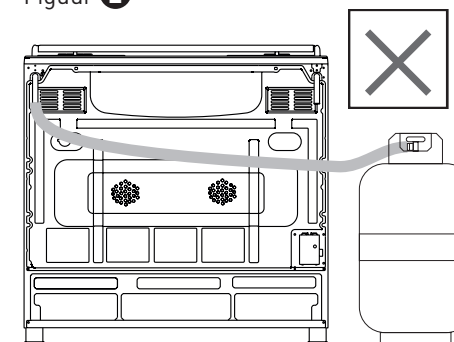
- Wanneer u het toestel op zijn plaats zet, zorg ervoor dat dit op hetzelfde niveau als het werkblad gebeurt. Stel indien nodig de pootjes af op het niveau van het werkblad.

- Plaats het toestel op een vlak oppervlak en gebruik het in een goed verluchte ruimte.

Figuur 1



Figuur 2





OPGELET

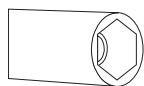
Alvorens het toestel te installeren, controleer of de lokale distributievoorwaarden (type gas en druk) in overeenstemming zijn met de parameters van het product.

Instructies voor het veranderen van de sproeier

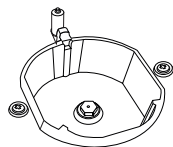
- Gebruik een schroevendraaier met een speciale kop om de sproeier te verwijderen en te installeren, zoals geïllustreerd in (figuur 3)

- Verwijder de sproeier (figuur 4) van de brander met een speciale schroevendraaier en installeer een nieuwe sproeier. (figuur 5)

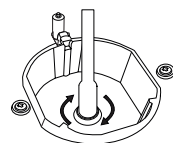
Figuur 3



Figuur 4



Figuur 5



Vervangen van de sproeier

- De lucht die nodig is voor de verbranding wordt genomen uit de lucht van de kamer en de uitgaande gassen worden rechtstreeks in de kamer geloosd. Voor een veilige werking van het product is een goede verluchting van de kamer verplicht. Indien er geen venster of deur is om de kamer te verluchten is het noodzakelijk om een verluchtingssysteem te installeren. Wanneer er een deur is die rechtstreeks naar buiten opent, zijn verluchtingsgaten niet nodig.

Grootte van de kamer	Verluchtingsopening
Kleiner dan 5 m ³	min. 100 cm ²
Tussen 5 m ³ en 10 m ³	min. 50 cm ²
Groter dan 10 m ³	niet nodig
Kelder	min. 65 cm ²

Lagere instelling van het gasdebiet voor kookkranen

- Steek de af te stellen brander aan en draai de knop in een lagere positie.

- Verwijder de knop van de gaskraan.

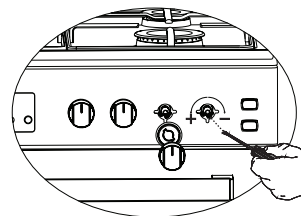
- Stel de afstelschroef van het debiet in met behulp van een schroevendraaier van gepaste grootte. Voor LPG (butaan-propan) draai de schroef in wijzerzin. Voor aardgas moet u de schroef in tegenwijzerzin draaien. "De normale lengte van een rechte vlam in lagere positie moet 6 tot 7 mm bedragen".

- Wanneer de vlam hoger is dan de gewenste positie, draai de schroef in wijzerzin. Zo niet, draai de schroef in tegenwijzerzin.

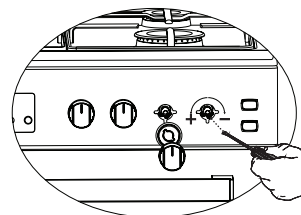
- Voor de laatste controle, zet de brander zowel in de lagere en hogere positie en controleer of de vlam gaat branden of dooft. Afhankelijk van het type gaskraan dat u

gebruikt op uw toestel, kan de positie van de afstelschroef verschillen. Om uw oven aan te passen in functie van het type gas, voer de afstelling uit voor een lagere vlam door, zoals hieronder aangegeven, met een kleine schroevendraaier aan te schroef in het midden van de gaskranen te draaien alsook de veranderingen van de sproeier. (figuur 6 en 7)

Figuur 6



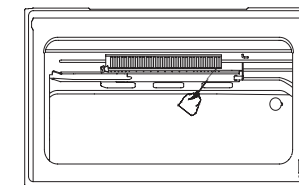
Figuur 7



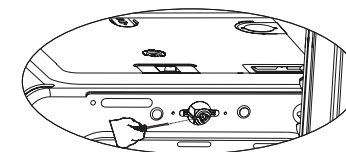
Demontage van de branders aan de boven- en onderkant van de gasoven en bevestiging van de injectoren

Demontage van de brander bovenaan: Verwijder met behulp van een schroevendraaier de schroef zoals weergegeven op de figuur 8. Om de brander te vervangen, voer dezelfde handelingen uit in omgekeerde volgorde.

Figuur 8

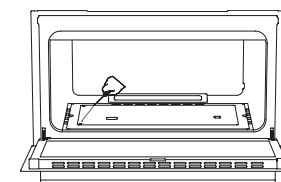


Figuur 8.1

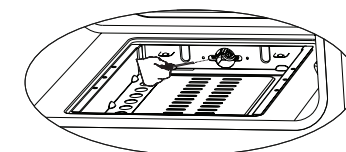


Demontage van de brander onderaan: De brander onderaan is bevestigd met twee schroeven. Verwijder ze met een schroevendraaier, zoals weergegeven op de figuur 9. Om de brander te vervangen, voer dezelfde handelingen uit in omgekeerde volgorde.

Figuur 9



Figuur 9.1



Installatie van uw oven

• Controleer of de elektrische installatie geschikt is om het toestel in werkende staat te zetten. Indien de elektrische installatie niet geschikt is, bel een elektricien en een loodgieter om deze indien nodig aan te passen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die kan voortvloeien uit procedures die uitgevoerd zijn door niet-gemachtigde personen.



OPGELET

• Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de plaats waar het toestel geïnstalleerd moet worden, voor te bereiden en ook om ervoor te zorgen dat een elektriciteitsbron is voorbereid.

• De regels binnen de lokale normen betreffende de elektrische installaties moeten nageleefd worden op het moment van installatie van het toestel.



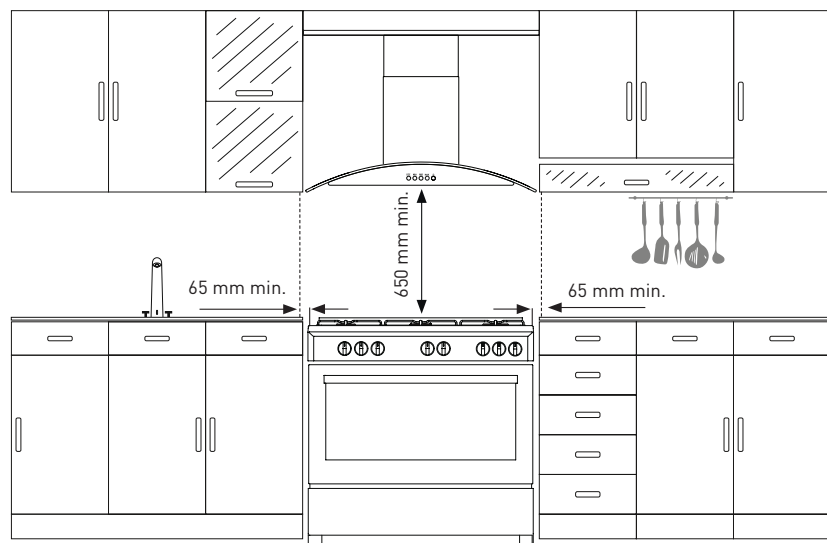
OPGELET

• Controleer het toestel op schade alvorens het te installeren. Installeer het toestel niet wanneer het beschadigd is. Beschadigde toestellen houden een gevaar in voor uw veiligheid.

Geschikte plaats voor de installatie en belangrijke waarschuwingen

• De poten van het toestel mogen niet rusten op zachte oppervlakken, zoals tapijten. De vloer van de keuken moet stevig genoeg zijn om het gewicht van de eenheden en alle andere kookgerei dat gebruikt kan worden voor de oven, te dragen.

• Het toestel kan gebruikt worden op de twee zijwanden, zonder enige ondersteuning, of zonder geïnstalleerd te worden in een kast. Wanneer een dampkap of een rookafzuiger boven het fornuis geïnstalleerd moet worden, volg dan de instructies van de fabrikant voor de hoogte van de montage. (min. 650 mm)



OPGELET

• Keukenmeubels die in de buurt van het toestel staan moeten warmtebestendig zijn.

• Installeer het toestel niet in de nabijheid van koelkasten of diepvriezers. De warmte die door het toestel wordt afgegeven verhoogt het energieverbruik van koeltoestellen.

• Gebruik de deur en/of de handgreep niet om het toestel te vervoeren of te verplaatsen.

Installatie van de poten van de oven

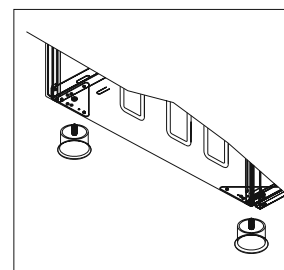
Om de poten van de oven te installeren;

• De schroeven voor het installeren van de poten bevinden zich onderaan de oven (figuur 10). Er zitten bevestigingsmoeren op deze schroeven om de poten vast te zetten. (figuur 11)

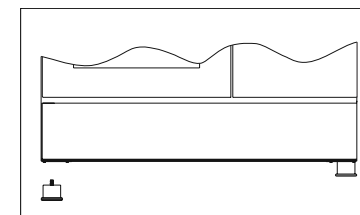
• Voltooi de installatie van de poten door de poten op de schroef te vijzen (figuur 12).

• U kunt uw oven stabielere zetten door de schroeven losser of vaster te draaien afhankelijk van het type oppervlak.

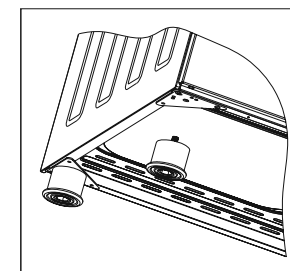
Figuur 10



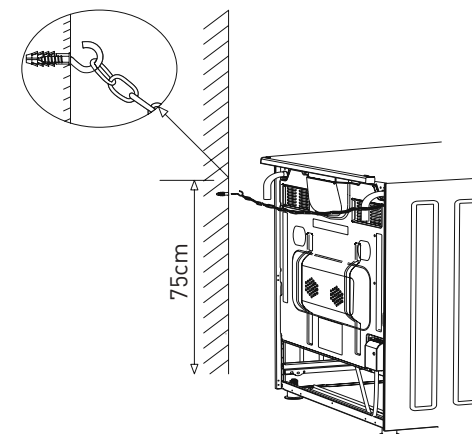
Figuur 11



Figuur 12

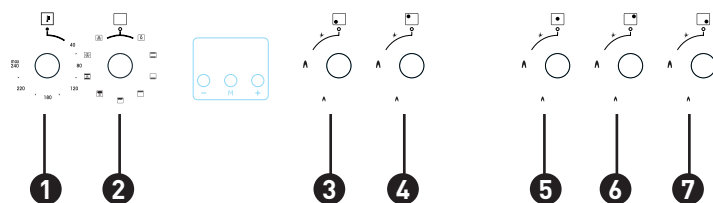


Illustratie van het vastzetten met een ketting



Alvorens het toestel te gebruiken en om een veilig gebruik te waarborgen, zorg ervoor dat u het toestel aan de muur bevestigd met behulp van de meegeleverde ketting en de schroef met haakje. Zorg ervoor dat het haakje op een veilige manier in de muur is geschroefd.

Bedieningspaneel

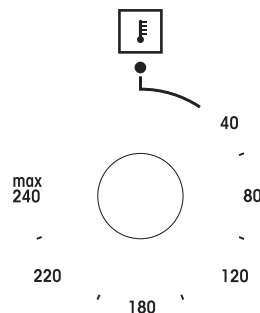


- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Thermostaat | 5 Elektrisch vuur in het midden |
| 2 Keuzeknop functies | 6 Vuur achteraan rechts |
| 3 Vuur vooraan links | 7 Vuur vooraan rechts |
| 4 Vuur achteraan links | |



OPGELET

Het bovenstaande controlepaneel is enkel voor illustratiedoeleinden. Onderzoek het bedieningspaneel van uw toestel.



Thermostaat : Wordt gebruikt om de kooktemperatuur van het gerecht dat in de oven wordt bereid, te bepalen. Alvorens de etenswaren in de oven te plaatsen, draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen tussen 40 en 240°C. Raadpleeg de kooktabel om de kooktemperatuur van de verschillende etenswaren te weten.

Gebruik

GEBRUIK VAN HET OVENGEEDEELTE

Gebruik van de gasbranders

- Wanneer uw oven uitgerust is met branders die werken op gas, gebruik dan de juiste knop om deze aan te steken. Sommige modellen zijn uitgerust met knoppen met een automatisch ontstekingsstelsel; zo kan de brander worden aangestoken door gewoon aan de knop te draaien. U kunt de branders ook aansteken door op de ontstekingsknop te drukken of door een lucifer te gebruiken.

- Laat het ontstekingsstelsel niet continu werken gedurende langer dan 15 seconden. Wanneer de brander niet begint te branden, wacht een minuutje en probeer opnieuw. Wanneer de brander om welke reden dan ook dooft, sluit de gascontroleklep en wacht minstens een minuut alvorens opnieuw te proberen.

Gebruik van de verwarmingselementen van de oven

- Wanneer u uw oven de eerste keer gebruikt, komt er een geur vrij tijdens het gebruik van de verwarmingselementen. Om deze geurtjes te verwijderen, laat de oven gedurende 45 tot 60 minuten op 240°C werken wanneer hij leeg is.

- Plaats de bedieningsknop van de oven op de gewenste waarde. Zo niet werkt de oven niet.

- De soorten gerechten, de gaartijden en de standen van de thermostaat worden voorgesteld in de kooktabel. De in de kooktabel weergegeven waarden zijn karakteristieke waarden. Ze werden bekomen dankzij de tests die in ons laboratorium zijn uitgevoerd. U kunt de

aroma's die verschillen van uw smaak terugvinden in functie van uw manier van koken en van uw gewoonten.

- U kunt een kip in uw oven bereiden met het draaispit door gebruik te maken van de gepaste accessoires.

- Gaartijd: De resultaten kunnen verschillen afhankelijk van de spanning, de kwaliteit, de hoeveelheid en de temperaturen.

- Vermijd het vaak openen van de deur van de oven tijdens het garen. Zo niet kan de warmte op ongepaste wijze worden verspreid en kunnen de verwachte resultaten veranderen.

Gebruik van het rooster

- Wanneer u het rooster op de bovenste stand plaats, mogen de etenswaren op het rooster de grill niet raken.

- U kunt 5 minuten lang voorverwarmen terwijl u grilt. Indien nodig kunt u de etenswaren omdraaien.

- De etenswaren moeten in het midden van het rooster worden geplaatst om een maximaal luchtdebiet doorheen de oven te waarborgen.

Om de grill aan te zetten

- Plaats de functieknop op het symbool van de grill.

- Stel vervolgens de grill in op de gewenste temperatuur.

Om de grill uit te zetten

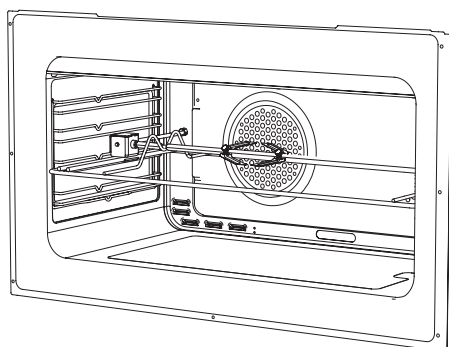
Plaats de functieknop op de uit-stand.



OPGELET

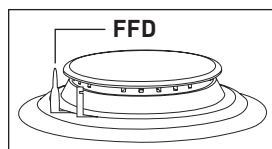
- Hou de deur van de oven gesloten tijdens het garen. (elektrische grill)
- Hou de deur van de oven open tijdens het garen. (grill op gas)

Figuur 13



GEbruik VAN DE KOOKTABEL

Gebruik van de gasbranders



Veiligheidssysteem voor vlamuitschakeling (FFD): Werkt onmiddellijk wanneer het veiligheidsmechanisme wordt geactiveerd als gevolg van een vloeistof die op de bovenste platen wordt gemorst.

- De bedieningskleppen van gasfornuizen zijn uitgerust met een speciaal veiligheidsmechanisme. Om het fornuis aan te zetten, druk de schakelaar naar voor en draai hem in tegenwijzerzin tot op het symbool van de vlam. Alle ontstekingssystemen zijn operationeel en enkel het bediende fornuis wordt aangezet. Hou de schakelaar ingedrukt tot op het moment van ontsteking. Druk op de ontstekingsknop en draai hem in tegenwijzerzin.

- Laat het ontstekingssysteem niet gedurende langer dan 15 seconden continu werken. Wanneer de brander niet gaat branden, wacht minimaal een minuut alvorens opnieuw te proberen. Wanneer de brander om welke reden dan ook dooft, sluit de gasbedieningsklep en wacht minstens een minuut alvorens opnieuw te proberen.

- In de modellen die uitgerust zijn met een gasbeveiligingssysteem, wanneer de vlam van het fornuis wordt gedoofd, sluit de controleklep het gas automatisch af. Om de branders met het gasbeveiligingssysteem te laten werken, druk op de knop en draai hem in tegenwijzerzin. Wacht na het ontsteken ongeveer 5 tot 10 seconden lang opdat

de gasbeveiligingssysteem geactiveerd kunnen worden. Wanneer de brander om welke reden dan ook dooft, sluit de gasbedieningsklep en wacht minstens een minuut alvorens opnieuw te proberen.

● Gesloten



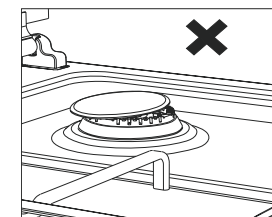
Volledig open



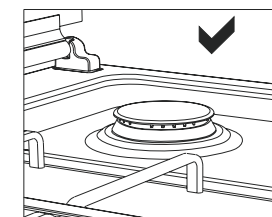
Half open

- Alvorens uw plaat aan te steken, zorg ervoor dat de branderkoppen op de juiste manier geplaatst zijn. De juiste positie van de branderkoppen wordt hieronder geïllustreerd.

Figuur 14



Figuur 15



Gebruik van de verwarmingsplaten

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	-	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	-	-	-
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm snel	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm snel	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

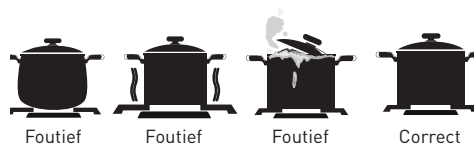
• De elektrische verwarmingsplaten beschikken over het algemeen over 6 temperaturniveaus. (zoals hierboven beschreven)

• Wanneer u ze de eerste keer gebruikt, laat uw elektrische verwarmingsplaat gedurende 5 minuten werken op stand 6. Zo gaat het warmtegevoelig agens van uw plaat hard worden onder het effect van de verbranding.

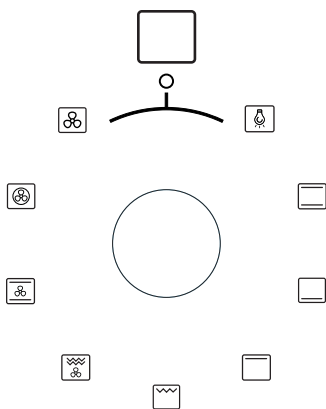
• Gebruik zo veel mogelijk kookpotten met een vlakke bodem die volledig in contact staan met de warmte omdat ze een productiever energiegebruik waarborgen.

Afmetingen van de pot

90*60	
Kleine brander	12-18 cm
Middelgrote brander	18-22 cm
Grote brander	22-26 cm
Wokbrander	26-32 cm



Soorten programma's



Functieknoppen: Worden gebruikt om te bepalen welke vuren moeten worden gebruikt voor het gerecht dat in de oven wordt bereid. De soorten verwarmingsprogramma's van deze knop en de functies ervan staan hieronder beschreven. Alle verwarmingstypes en programmatypes waaruit deze verwarmingstoestellen zijn samengesteld zijn mogelijk niet beschikbaar op alle modellen.



Grill



Ventilator



Bovenste en onderste verwarmingselement



Turbo verwarmingselement en ventilator



Lamp



Verwarmingselement bovenaan en onderaan en ventilator



Verwarmingselement bovenaan



Grill en ventilator



Verwarmingselement onderaan



OPGELET

Alle verwarmingstypes en programmatypes waaruit deze verwarmingstoestellen zijn samengesteld zijn mogelijk niet beschikbaar op alle modellen.

Kooktabel



OPGELET

De oven moet 7 tot 10 minuten voorverwarmd worden alvorens er etenswaren in te plaatsen.

Gerechten	Kookfunctie	Temperatuur (°C)	Positie van het rooster	Gaartijd (min.)
Taart	Statisch	180	2	70
Gebakjes	Statisch	180	2	40
Pastei	Statisch	200	2	70
Patisserie	Statisch+Ventilator	180-200	2	20-25
Koekjes	Statisch	175	2	20
Appeltaart	Statisch	180-190	1	150
Cake	Statisch	175	2	45-50
Pizza	Statisch	190	2	25
Lasagne	Statisch	180-200	2	50-60
Meringue	Statisch	100	2	60
Gegrillde kip*	Grill+Ventilator	220	4	25-35
Gegrillde vis*	Grill+Ventilator	220	4	35-40
Kalfssteak*	Grill	Max.	4	30
Gehaktbal*	Grill	Max.	4	40

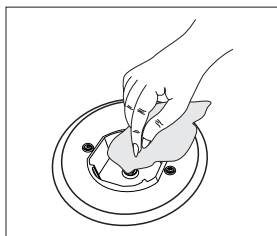
* De etenswaren moeten omgedraaid worden op het einde van de eerste helft van de gaartijd.

Reiniging en onderhoud

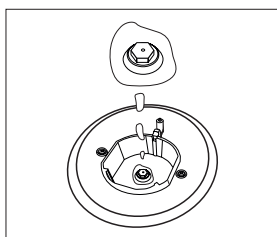
- Trek de mannelijke stekker die de oven voorziet van elektriciteit uit het stopcontact.
- Reinig glazen oppervlakken met speciale reinigingsproducten voor glas.
- Reinig uw oven niet met een stoomreiniger.
- Reinig de vloeistof die zich op het deksel bevindt alvorens het bovenste deksel van de oven te openen. Bovendien, alvorens het te sluiten, vergewis u ervan dat de kookplaat voldoende afgekoeld is.
- Gebruik nooit ontvlambare producten, zoals een zuur, een oplosmiddel of benzine wanneer u uw oven reinigt.
- Was de onderdelen van uw oven niet in uw vaatwasser.
- Om de glazen frontale deur vandeoventereinigen, verwijder de bevestigingsschroeven van de handgreep met een
- Wanneer de oven werkt of iets daarna, is hij bijzonder warm. Het is dus aangeraden de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Reinig nooit het binnenste gedeelte, het paneel, het deksel, de laden en alle andere onderdelen van de oven met gereedschap zoals een harde borstel, een schuurspons of een mes. Gebruik geen schurende producten, krassende producten en detergenten.
- Nadat u de binnenste gedeelten hebt gereinigd met een in zeepwater gedompelde doek, spoel en droog volledig met een droge doek.

Nederlands schroevendraaier en haal de deur van de oven. Reinig deze vervolgens en spoel deze volledig af. Plaats na het drogen de deur opnieuw op de correcte manier en installeer opnieuw de handgreep.

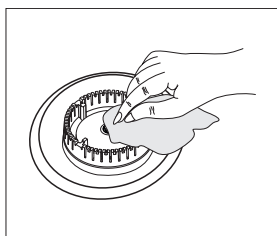
Figuur 16



Figuur 17

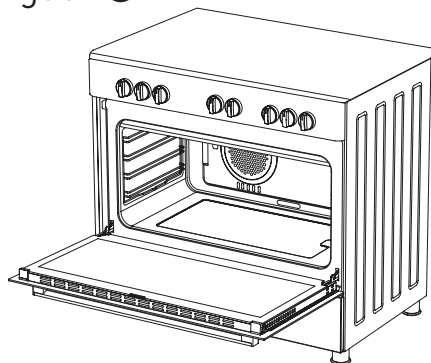


Figuur 18

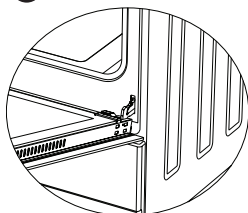


Montage van de deur van de oven

Figuur 19

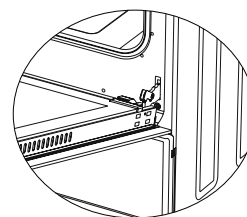


Figuur 19.1



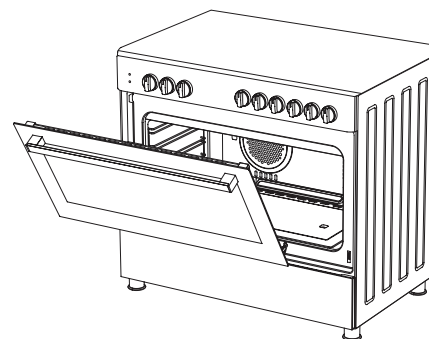
Open de deur van de oven volledig door deze naar u te trekken. Voer vervolgens de ontgrendelingsoperatie uit, zoals aangegeven op de figuur 19.1 door de grendel van de scharnier naar boven te trekken met behulp van een schroevendraaier.

Figuur 19.2

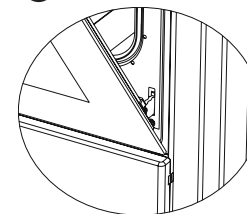


Plaats de grendel van de scharnier op de grootste hoekgraad, zoals aangegeven op de figuur 19.2. Plaats op dezelfde manier de twee scharnieren die de deur van de oven verbinden met de oven.

Figuur 20

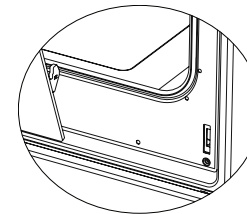


Figuur 20.1



Sluit vervolgens de deur van de oven die u hebt geopend door deze op de grendel van scharnier te plaatsen tot deze in positie staat, zoals aangegeven op de figuur 20.1.

Figuur 20.2



Om de deur van de oven te verwijderen wanneer u op het niveau bent dat in de buurt is van de gesloten positie, hou de deur met twee handen vast zoals aangegeven op de figuur 20.2.

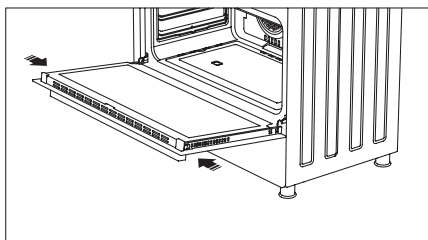
- Om de deur van de oven opnieuw op zijn plaats te zetten, voer dezelfde

handelingen in omgekeerde volgorde uit.

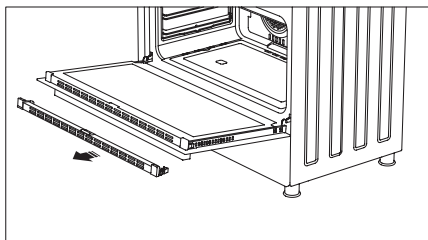
Reiniging en onderhoud van het glas van de deur aan de voorkant van de oven

Verwijder het profiel door op de kunststof klinken links en rechts te drukken, zoals aangegeven in de figuur 21, en trek het naar u toe, zoals aangegeven in de figuur 22. Verwijder vervolgens het binnenvenster, zoals aangegeven in de figuur 23. Ga indien nodig op dezelfde manier te werk om de venster in het midden te verwijderen; Eenmaal het reinigen en onderhouden voltooid is, plaats de vensters en het profiel opnieuw en ga hiervoor in omgekeerde volgorde te werk. Vergewis u ervan dat het profiel op gepaste wijze geplaatst is.

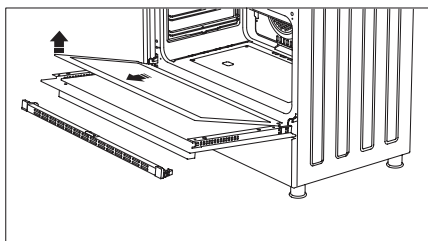
Figuur 21



Figuur 22



Figuur 23



Katalytische wanden *

De katalytische wanden bevinden zich links en rechts van de ovenruimte onder de rails. De katalytische wanden

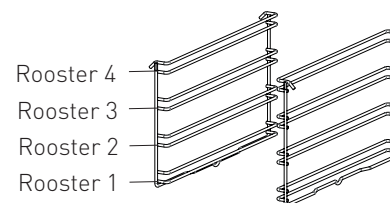
nemen slechte geurtjes op en zorgen voor betere prestaties van het fornuis. Ze absorberen ook olieresten en reinigen uw oven wanneer deze werkt.

Verwijderen van de katalytische wanden

Om de katalytische wanden te verwijderen, moet u de rails verwijderen. Eenmaal de rails gedemonteerd zijn, zullen de katalytische wanden automatisch loskomen. U moet de katalytische wanden na 2 of 3 jaar vervangen.

Standen van het rooster *

Het is belangrijk het rooster op correcte wijze in de oven te plaatsen. Zorg ervoor dat het rooster de achterwand van de oven niet raakt. De standen van het rooster staan aangegeven in de volgende figuur. U kunt een diepe schaal of een standaard schaal op de roosters onderaan en bovenaan plaatsen.



Installatie en verwijderen van de kabelsteunen

Om de roosters te verwijderen, druk op de clips die door de pijlen zijn aangegeven op de figuur, verwijder eerst de onderste en de bovenkant van de installatieplaats. Om een rooster te installeren; voer de procedure voor het verwijderen van een rooster in omgekeerde volgorde uit.

Vervanging van het lampje van de oven



OPGELET

Om elektrische schokken te vermijden, zorg ervoor dat het stroomcircuit van het toestel open is alvorens de lamp te vervangen. (het stroomcircuit open houden betekent dat de stroomtoevoer onderbroken is)

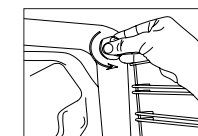
- Sluit eerst de stroomtoevoer van het toestel af en zorg ervoor dat het toestel afgekoeld is.

- Verwijder het glazen deksel door het naar links te draaien, zoals aangegeven op de figuur. Gebruik plastic handschoenen om u te helpen wanneer u problemen hebt om het te doen draaien.

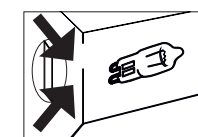
- Verwijder vervolgens de lamp door deze te draaien, plaats de nieuwe lamp en volg dezelfde instructies.

- Plaats opnieuw het glazen deksel, stop de stekker van het toestel in het stopcontact en voltooi de vervangingsoperatie. Nu kunt u uw oven opnieuw gebruiken.

Type lamp G9



220-240 V, AC 15-25 W



Figuur 24

Type lamp E14



220-240 V, AC 15 W



Figuur 25

Gebruik van het grilldeflectorblad *

- Een veiligheidspaneel is ontworpen om het bedieningspaneel en de knoppen te beschermen wanneer de oven in grillmodus staat. (figuur 26)

- Gebruik dit veiligheidspaneel om te vermijden dat de warmte het bedieningspaneel en de knoppen beschadigt wanneer de oven in grillmodus staat.



OPGELET

De toegankelijke onderdelen kunnen warm worden wanneer de grill wordt gebruikt. Hou jonge kinderen weg van het toestel.

- Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door het venster aan de voorkant van de oven te openen. (figuur 27)

- Bevestig het veiligheidspaneel vervolgens tussen de oven en het deksel alvorens het deksel voorzichtig te sluiten. (figuur 28)

- Het is belangrijk voor het kookproces om het deksel op de gespecificeerde afstand open te laten staan tijdens het koken in grillmodus.

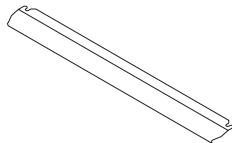
- Het veiligheidspaneel zal zorgen voor een ideale kookomstandigheid terwijl het bedieningspaneel en de knoppen worden beschermd.



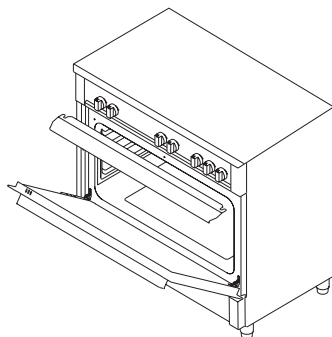
OPGELET

Wanneer de oven uitgerust is met de optie “gesloten grill” met thermostaat kunt u de deur van de oven gesloten houden tijdens de werking; in dit geval is het grilldeflectorblad nutteloos.

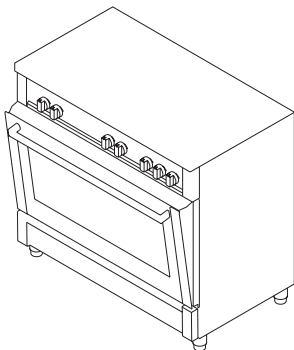
Figuur 26



Figuur 27



Figuur 28



Probleemoplossing

U kunt eventuele problemen met uw toestel oplossen door de volgende punten te controleren alvorens de technische dienst te bellen.

Controlepunt

Wanneer u problemen hebt met de oven, controleer eerst de onderstaande tabel en probeer de suggesties uit.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Actie
• De oven werkt niet.	• Er is geen stroomvoorziening. • Er is geen gastoevoer.	• Controleer de stroomvoorziening. • Controleer of de hoofdklep voor gas open staat. • Controleer of de gas slang gedraaid of geplooid is. • Vergewis u ervan dat de gas slang aangesloten is op de oven. • Controleer of de juiste gasklep wordt gebruikt.
• De oven stopt tijdens het kookproces.	• De stekker komt los uit het stopcontact.	• Stop de stekker opnieuw in het stopcontact.
• De oven gaat uit tijdens het kookproces.	• De oven staat te lang aan. • De stekker van meer dan één toestel zit in het stopcontact.	• Laat de oven afkoelen na lange kookcycli. • Gebruik slechts één stekker voor elk stopcontact.
• De deur van de oven opent niet op de juiste manier.	• Er zitten etensresten tussen de deur en de ovenruimte binnenin.	• Reinig de oven grondig en probeer de deur opnieuw te openen.
• De aansteker werkt niet.	• De uiteinden of de gloeibougies zijn verstopt. • De slangen van de gasbrander zijn verstopt.	• Reinig de uiteinden of de gloeibougies van de gasbranders • Reinig de slangen van de gasbrander.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Actie
• Er ontstaat een elektrische schok bij contact met de oven. • Er lekt water. • Er ontsnapt damp via een opening aan de deur van de oven. • Er blijft water in de oven staan.	• De oven is niet gepast geaard. • Er wordt een niet geaard stopcontact gebruikt. • Er kan in bepaalde omstandigheden water of damp gevormd worden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit ligt niet aan het toestel.	• Vergewis u ervan dat de stroomvoorziening correct geaard is. • Laat de oven afkoelen en veeg hem proper met een vaatdoek.
• De oven warmt niet op	• De deur van de oven staat open. • De bedieningen van de oven zijn niet correct afgesteld. • Zekering gesprongen of stroomonderbreker gedeactiveerd.	• Sluit de deur en start de oven opnieuw op. • Lees het deel over de werking van de oven en stel de oven opnieuw in. • Vervang de zekering of schakel de stroomonderbreker opnieuw in. Bel een elektricien wanneer dit vaak voorkomt.
• Er komt rook uit de oven wanneer deze wordt gebruikt.	• Wanneer u de oven de eerste keer gebruikt. • Etenswaren op de verwarmingselementen.	• Er komt rook van de verwarmingselementen. Dat is geen storing. Na 2 of 3 cycli zal er geen rook meer gevormd worden. • Laat de oven afkoelen en verwijder de etensresten.
• Wanneer de oven wordt gebruikt, ontstaat er een verbrande geur of een geur van plastic.	• In de oven worden plastic of andere warmtebestendige toebehoren gebruikt.	• Gebruik voor hoge temperaturen gepaste glazen toebehoren.
• De oven bakt niet goed.	• De deur van de oven wordt vaak geopend tijdens het kookproces.	• Open de deur van de oven niet vaak wanneer de etenswaren die u bereidt niet omgedraaid moeten worden. Wanneer u de deur vaak opent, daalt de temperatuur binnenin en wordt het resultaat van het kookproces beïnvloed.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Actie
• Het lampje binnenin brandt zwak of werkt niet.	• Het lampje wordt tijdens het kookproces afgedekt door een vreemd voorwerp. • Misschien is het lampje gevallen.	• Reinig het binnenoppervlak van de oven en controleer opnieuw. • Vervang het door een lamp met dezelfde specificaties.

Behandelingsregels

- Gebruik de deur en/of de handgreep niet om het toestel te vervoeren of te verplaatsen.
- De behandeling en het transport moet gebeuren in de originele verpakking.
- Besteed maximale aandacht aan het toestel bij het laden/lossen en het behandelen.
- Zorg ervoor dat de verpakking goed gesloten is tijdens het behandelen en vervoeren.
- Bescherm het toestel tegen externe factoren (zoals vocht, water, enz.) die de verpakking zouden kunnen beschadigen.
- Zie erop toe dat het toestel niet wordt beschadigd als gevolg van ongevallen, schokken, vallen, enz. tijdens het behandelen en het transport en zie erop toe dat het toestel niet barst of vervormt tijdens het gebruik ervan.

Aanbevelingen om energie te besparen

- De volgende details zullen u helpen om uw product milieuvriendelijker en spaarzamer te gebruiken.
- Gebruik donker gekleurde en email recipiënten die de warmte in de oven beter geleiden.
 - Wanneer u etenswaren bereidt en het recept of de gebruikshandleiding aangeeft dat de oven moet worden voorverwarmd, verwarm dan de oven voor.
 - Open de deur van de oven niet vaak tijdens het kookproces.
 - Probeer niet tegelijkertijd verschillende gerechten in de oven te bereiden. U kunt tegelijkertijd bereiden door twee kookpotten op het rooster te plaatsen.
 - Laat verschillende gerechten opeenvolgend garen. De oven zal geen warmte verliezen.
 - Zet de oven enkele minuten na het verstrijken van de gaartijd uit. Open in dit geval de deur van de oven niet.
 - Ontdooi de etenswaren alvorens ze te bereiden.

Verpakking en milieu

AFDANKEN VAN DE VERPAKKINGSMATERIALEN

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen de schade die mogelijk kan optreden tijdens het transport.

Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van versleten elektrische en elektronische toestellen gebeuren volgens bepaalde regels, waarbij de betrokkenheid van zowel leverancier als consument is vereist. Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

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

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG- Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Bei diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



A	Vor der Inbetriebnahme des Geräts	99	Sicherheitsvorschriften
B	Geräteübersicht	112	Beschreibung des Geräts
		113	Zubehör
		114	Technische Spezifikationen
C	Gebrauch des Geräts	119	Installation
		126	Bedienfeld
		127	Gebrauch
		130	Programmarten
		132	Kochtabelle
D	Praktische Hinweise	133	Reinigung und Wartung
		139	Fehlerbehebung
		141	Wichtige Hinweise für Transport und Handhabung
		141	Tipps zum Energiesparen
		142	Verpackung und Umwelt
		142	Entsorgung Ihres Altgeräts

Sehr geehrte BenutzerInnen,

- Dieses Gerät wurde in unseren modernen Anlagen in einer gepflegten Arbeitsumgebung und gemäß strengster Qualitätskriterien hergestellt. Es wurde mit dem Ziel entwickelt, Ihnen eine optimale Leistung zu bieten.

- Wir empfehlen Ihnen daher, diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchzulesen und sie stets bereit zu halten.



HINWEIS

Dieses Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. **Deshalb sind einige der in dieser Bedienungsanleitung genannten Funktionen auf Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.**

- Alle unsere Geräte sind für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt und dürfen nicht gewerblich genutzt werden.

- Die mit einem (*) gekennzeichneten Produkte sind optional.

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

Gemäß Richtlinie WEEE

Sicherheitsvorschriften

Wichtige Warnungen

- Installation und Reparatur müssen immer von einem "AUTORISIERTEN KUNDENDIENST" durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Reparaturen oder andere Maßnahmen, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden.

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und ordnungsgemäß verwenden.

- Der Ofen muss entsprechend den Gebrauchsanweisungen verwendet werden.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs des Geräts von diesem fern.



ACHTUNG

- Die zugänglichen Teile können beim Gebrauch des Grills heiß werden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und Kinder fernhalten.

- Brandgefahr; Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche.

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile sind während des Betriebs heiß.

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

- Wenn der Grill in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile sehr heiß werden. Kinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist für Kochzwecke bestimmt. Es darf nicht zu anderen Zwecken, zum Beispiel zum Heizen eines Raums, verwendet werden.

- Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Bitte achten Sie darauf, dass die Ofentür nach dem Einlegen der Lebensmittel vollständig geschlossen ist.

- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Unterbrechen Sie den Stromkreislauf des Geräts und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, falls Sie sie nicht durchgehend beaufsichtigen können.

- Die Heizelemente nicht berühren.

**ACHTUNG**

Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Garvorgang muss immer beaufsichtigt werden.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränktem Gehör oder ohne ausreichende Kenntnisse oder Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und über die möglichen Risiken informiert wurden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Bitte stellen Sie sicher, dass sich keine Vorhänge, Gardinen, Papier oder andere brennbare Materialien in der Nähe des Geräts befinden, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

- Halten Sie die Belüftungsöffnungen stets frei und offen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

- Verschlossene Behälter und Gefäße aus Glas dürfen nicht erhitzt in dem Gerät werden. Der Druck kann zum Explodieren von Glasgefäßen führen.

- Der Ofengriff darf nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern benutzt werden. Bitte hängen Sie keine Geschirr- oder Handtücher etc. an den Ofengriff.

- Bitte platzieren Sie keine Ofenbleche, Teller oder Aluminiumfolie direkt auf den Ofenboden. Die sich dort ansammelnde Hitze kann den Boden des Ofens beschädigen.

- Verwenden Sie beim Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln aus dem Ofen stets hitzebeständige Kochhandschuhe oder Topflappen.

- Benutzen Sie das Produkt nicht unter Einwirkung von Medikamenten und/oder unter dem Einfluss von Alkohol, die diese Ihr Urteils- und Reaktionsvermögen beeinträchtigen könnten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Lebensmittelzubereitung verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, darf es nicht in Betrieb genommen werden.
- Berühren Sie das Netzkabel mit nicht nassen oder feuchten Händen! Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker zu ziehen, sondern ergreifen Sie immer den Stecker selbst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür fehlt oder gebrochen ist.
- Legen Sie die Lebensmittel auf Backpapier in den vorgeheizten Ofen und legen Sie sie in eine hitzebeständige Schale oder auf ein Ofenzubehörteil (Backblech, Grill usw.).
- Legen Sie keine für Kinder erreichbare Gegenstände auf das Gerät.
- Es ist wichtig, den Rost und das Backblech ordnungsgemäß auf den Gittern zu platzieren und/oder das Backblech ordnungsgemäß auf der Schiene einzuschieben. Platzieren Sie den Rost oder das Backblech zwischen zwei Schienen und

- vergewissern Sie sich, dass sie ausbalanciert sind, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.
- Wenn die Gefahr besteht, dass diese mit den Heizelementen des Ofens in Berührung kommen, entfernen Sie überstehendes Backpapier von dem Zubehörteil oder dem Behälter.
- Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, die höher sind als die auf Ihrem Backpapier für den Gebrauch angegebene Maximaltemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Sockel des Ofens.
- Legen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und verbieten Sie Kindern, sich darauf zu setzen. Dies kann dazu führen, dass der Ofen umkippt oder die Türscharniere beschädigt werden.
- Die Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe keine Scheuermittel oder scharfen Metallabstreifer, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases dazu führen können, dass dieses zerbricht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Teppichboden. Dies führt zu einer Überhitzung der elektrischen Teile, da die Belüftung von unten verhindert wird. Dies führt zum Versagen des Geräts.
- Schlagen Sie nicht mit harten Metallgegenständen auf die Glasflächen von

Glaskeramikhерden, da dies den Widerstand beschädigen kann. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.

- Der Benutzer darf den Ofen nicht alleine handhaben.

- Bei der Reinigung der Gasbrenner ist Vorsicht erforderlich. Dies kann zu Verletzungen führen.

- Lebensmittel können verschüttet werden, wenn der Sockel des Ofens demontiert wird oder bricht, seien Sie vorsichtig. Dies kann zu Verletzungen führen.

- Beim Gebrauch werden die Innen- und Außenflächen sehr heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür einen Schritt zurück, um dem aus dem Inneren des Ofens austretenden heißen Dampf auszuweichen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Die obere Abdeckung des Ofens kann sich unter Umständen schließen. Treten Sie zurück, um zu verhindern, Sie mit heißen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Bei geöffneter Ofentür dürfen keine schweren Gegenstände auf dieser abgelegt werden, da die Gefahr des Umkippens besteht.

- Der Benutzer darf den Widerstand beim Reinigen nicht verstellen. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.

Die Zündschalter nicht aus dem Gerät entfernen. Andernfalls liegen spannungsführende elektrische Kabel frei. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.

- Die Stromversorgung des Ofens kann bei der Bauarbeiten am Haus unterbrochen werden. Wenn die Arbeiten abgeschlossen sind, muss der Ofen von einem autorisierten Techniker wieder angeschlossen werden.

Legen Sie keine Metallutensilien wie Messer, Gabel oder Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese sich erhitzen.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter Deko-Abdeckungen installiert werden.

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Installieren Sie die Schutzvorrichtungen nach der Reinigung gemäß den Anweisungen.

- Die Befestigungsstelle des Kabels muss geschützt sein.



ACHTUNG

Benutzen Sie die Brenner des Ofens und den Grillbrenner nicht gleichzeitig.

- Bitte garen Sie Lebensmittel nicht direkt auf der Platte/ dem Rost. Bitte geben Sie die Lebensmittel in oder auf die entsprechenden Backbleche, bevor Sie sie in den Ofen schieben.

- Heiße Oberfläche, vor dem Schließen der Abdeckung abkühlen lassen.

Elektrische Sicherheit

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung geschützt ist, die den in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werten entspricht.

- Lassen Sie die Erdungsvorrichtung von einem zugelassenen Elektriker einrichten. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen können.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser besprühen oder übergießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**ACHTUNG**

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Lampe, dass der Stromkreis des Geräts offen ist.
- Trennen Sie alle Verbindungen des Stromversorgungskreises, bevor Sie auf die Anschlussklemmen zugreifen.

- Die Schalter des Schutzschalters des Ofens müssen für den Endnutzer nach der Installation des Ofens ungehindert zugänglich sein.

- Das Netzkabel (Kabel mit Stecker) darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist (Kabel mit Stecker), lassen Sie es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder entsprechend geschultes Personal ersetzen, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

**ACHTUNG**

- Sollte die Oberfläche des Kochfeldes Sprünge aufweisen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um jegliches Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel, verwenden Sie ausschließlich das Originalkabel.

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, an die der Stecker des Geräts angeschlossen wird.

- Auch die Rückseite des Ofens erwärmt sich, wenn er in Betrieb ist. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst diese

sonst beschädigt werden können.

- Führen Sie die Anschlusskabel nicht über die Tür des Ofens und nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann es einen Kurzschluss und sogar einen Brand verursachen.

- Trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur vom Stromnetz.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist (Kabel mit Stecker), lassen Sie es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder entsprechend geschultes Personal ersetzen, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist, um Funkenbildung zu vermeiden.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann.
- Für die Installation ist ein allpoliger Trennschalter erforderlich, der die Stromversorgung unterbrechen kann.
- Die Stromabschaltvorrichtung muss mit einem eingebauten Schalter oder einer eingebauten Sicherung versehen sein, die gemäß den Bauvorschriften an einer festen Stromquelle installiert sind.
- Das Gerät ist mit einem "Y"-Kabel ausgestattet sein.
- Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht.
- Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung entsprechend dem Verdrahtungscode an eine feste Stromversorgung angeschlossen werden.

Gassicherheit

- Dieses Gerät ist nicht an das Ableitungssystem für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Die Belüftungsbedingungen müssen unbedingt berücksichtigt werden.
- Wenn ein Gaskochgerät verwendet wird, werden in dem betreffenden Raum Feuchtigkeit, Wärme und Verbrennungsprodukte freigesetzt.

- Stellen Sie zunächst sicher, dass die Küche bei der Benutzung des Geräts gut belüftet ist und sorgen Sie für natürliche Belüftung oder installieren Sie mechanische Belüftungsgeräte.
- Nach intensivem Gebrauch des Geräts über einen längeren Zeitraum kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie z.B. ein Fenster oder stellen Sie die mechanische Belüftung auf eine höhere Stufe.
- Dieses Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen gemäß den geltenden Vorschriften verwendet werden. Bitte lesen Sie vor der Installation und Benutzung dieses Produkts die Bedienungsanleitung.
- Bevor Sie das Gerät aufstellen, vergewissern Sie sich, dass die Bedingungen des örtlichen Gasversorgungsnetzes (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Geräts entsprechen.
- Der Mechanismus funktioniert nicht länger als 15 Sekunden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch nicht brennt, stoppen Sie den Mechanismus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.
- Alle an Gasanlagen durchzuführenden Arbeiten müssen von autorisiertem und fachkundigem Personal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist auf den Betrieb mit Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Gerät mit einer anderen Gasart verwenden müssen, muss die Umstellung von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

• Für einen ordnungsgemäßen Betrieb müssen die Abdeckung, der Gasschlauch und die Schelle in regelmäßigen Abständen gemäß den Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf ausgetauscht werden.

• Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach Telefonnummern für Gasnotfälle und informieren Sie sich darüber, was zu tun ist, falls ein Gasgeruch festgestellt wird.

• Das Gas muss in gasförmigen Produkten einwandfrei und rückstandslos verbrennen. Das brennende Gas kann anhand der blauen Flamme und einer kontinuierlichen Verbrennung beurteilt werden. Wenn das Gas nicht vollständig verbrennt, kann Kohlenmonoxid (CO) freigesetzt werden. Kohlenmonoxid ist ein

farbloses, geruchloses und hochgiftiges Gas; schon geringe Mengen haben eine tödliche Wirkung.

Wastun, wenn ein Gasgeruch festgestellt wird?

• Verwenden Sie keine offenen Flammen und rauchen Sie nicht.

• Benutzen Sie keine elektrischen Schalter. (zum Beispiel: Lichtschalter, Klingelschalter)

• Benutzen Sie kein Telefon und kein Mobiltelefon.

• Öffnen Sie Türen und Fenster.

• Schließen Sie alle Ventile an allen Gasgeräten und Gaszählern.

• Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon außerhalb des Hauses an.

• Überprüfen Sie alle Schläuche und ihre Verbindungen auf Undichtigkeiten. Wenn immer noch Gasgeruch festzustellen ist, verlassen Sie das Haus und informieren Sie Ihre Nachbarn.

• Betreten Sie das Haus erst wieder, wenn die Behörden dies genehmigt haben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

• Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht gestattet.

• Dieses Gerät darf ausschließlich zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, z.B. zum Heizen eines Raumes, verwendet werden.

• Dieses Gerät sollte nicht zum Erwärmen von Tellern unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff der Ofentür oder zu Heizzwecken verwendet werden.

• Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf missbräuchliche oder unsachgemäße Benutzung oder Veränderungen am Gerät entstehen.

• Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Frittieren und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

• Die Betriebsdauer des von Ihnen erworbenen Geräts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, in dem die für den Betrieb dieses Geräts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller geliefert werden.

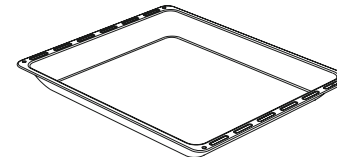
Beschreibung des Geräts

- | | |
|--|----------------------|
| 1 Drehschalter für Bedienung des Backofens | 9 Kontrollleuchte |
| 2 Drehschalter für Bedienung des Kochfelds | 10 Grill |
| 3 Metallrost | 11 Auffangschale |
| 4 Auffangschale | 12 Großer Brenner |
| 5 Tür | 13 Mittlerer Brenner |
| 6 Griff | 14 Hilfsbrenner |
| 7 Tür des Unterschranks | 15 Wok-Brenner* |
| 8 Metallfuß | 16 Brenner |

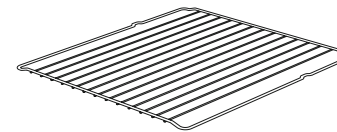
Zubehör

Auffangschale*

Wird für Gebäck, Frittiertes und Eintopfgerichte verwendet. Wenn Kuchen, Tiefkühlkost und Fleischgerichte direkt auf dem Grill zubereitet werden, kann die Ölauffangwanne verwendet werden.

**Metallrost**

Wird zum Braten und/oder Platzieren von gekochten, gebratenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln auf dem gewünschten Gitter verwendet.

**Wandabschlussprofil***

Die Wärme aus dem Ofenabzug darf nicht mit der Wand in Berührung kommen.



Technische Eigenschaften

Spezifikationen	90x60
Außenbreite	900 mm
Außentiefe	610 mm
Außenhöhe	925 mm

** nur für das kombinierte Gerät.



ACHTUNG

- Damit die Änderung von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden kann, muss diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Störungen, die auf eine fehlerhafte Änderung zurückzuführen sein können.
- Um die Produktqualität zu verbessern, können die technischen Spezifikationen ohne Vorankündigung geändert werden.
- Die mit dem Gerät oder den Begleitdokumenten angegebenen Werte sind Laborwerte gemäß den jeweiligen Normen. Diese Werte können je nach Gebrauch und Umgebungsbedingungen variieren.

Nennstrom (Nennspannung (Spannung in V, Art des Stroms & Frequenz in Hz)	220-240 ~ 50
Elektrische Schutzklasse	Klasse I
Heizfunktion je Garraum	Pulsierende Umluft
Methode der Backofen-Reinigung	Katalyse
Anzahl und Art der Beleuchtungen	2 x E14 Glühbirne
Beleuchtungsstärke in Watt pro Beleuchtung / Gesamt	15x2 = 30 Watt
Beleuchtung durch Benutzer ersetzbar	ja
Nennleistung in W der elektronischen Zündung	0.60
Gesamte Nennleistung des Ofens in W	3600
Äquivalente Leistung in W des Gasbrenners VORNE RECHTS	2900
Äquivalente Leistung in W des Gasbrenners VORNE LINKS	1700
Äquivalente Leistung in W des Gasbrenners HINTEN RECHTS	950
Äquivalente Leistung in W des Gasbrenners HINTEN LINKS	1700
Äquivalente Leistung in W des Gasbrenners MITTE	3500
Gesamte äquivalente Leistung des Kochfelds in W	10750
Gesamte äquivalente Leistung des ganzen Geräts in W	14350
Herstellungsland	TURKEY

PRODUKTDATENBLATT

Gemäß Verordnung EU 65/2014 und den harmonisierten Normen.

Marke	Valberg
Produktcode:	967279/967280
Modellreferenz	MC 90 5MFC D K 034T MC 90 5MFC D X 034T
Energieeffizienzindex je Garraum (EElcavity)	95,8
Energieeffizienzklasse je Garraum	A
Energieverbrauch in kWh pro Zyklus im konventionellen Modus je Garraum	1,00
Energieverbrauch in kWh pro Zyklus im Umluft-Modus je Garraum	0,91
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle je Garraum	Strom
Volumen je Garraum in Litern	95

Zusätzliche Angaben gemäß Verordnung EU 66/2014 und den harmonisierten Normen.

Art des Backofens	Eingebaut
Nettogewicht des Geräts in kg	64
Kochfeld-Typ	Gas
Anzahl der Gasbrenner	5
Energieeffizienz in % des Gasbrenners VORNE RECHTS	55,5
Energieeffizienz in % des Gasbrenners VORNE LINKS	56,0
Energieeffizienz in % des Gasbrenners HINTEN RECHTS	55
Energieeffizienz in % des Gasbrenners HINTEN LINKS	56,0
Energieeffizienz in % des Gasbrenners MITTE	55,1
Energieeffizienz in % des Kochfelds	55,65

Spezifikationen des Brenners		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Erdgas		Erdgas		Erdgas	
Wok Brenner	Einspritzdüse	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Verbrauch	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Brenner	Einspritzdüse	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Verbrauch	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brenner Mitte	Brennerdüse	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Verbrauch	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Brenner	Einspritzdüse	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Verbrauch	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brenner des oberen Grills	Einspritzdüse	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Verbrauch	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Leistung	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Brenner des unteren Ofenbereichs	Einspritzdüse	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Verbrauch	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

Spezifikationen des Brenners	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Einspritzdüse	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Verbrauch	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Brenner	Einspritzdüse	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Verbrauch	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brenner Mitte	Einspritzdüse	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Verbrauch	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Brenner	Einspritzdüse	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Verbrauch	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brenner des oberen Grills	Einspritzdüse	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Verbrauch	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Leistung	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Brenner des unteren Ofenbereichs	Einspritzdüse	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Verbrauch	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW



ACHTUNG

Die auf der Brennerdüse vermerkten Durchmesserwerte werden ohne Komma angegeben. zum Beispiel ; Der Durchmesser von 1,70 mm ist auf der Brennerdüse mit 170 angegeben.

Installation

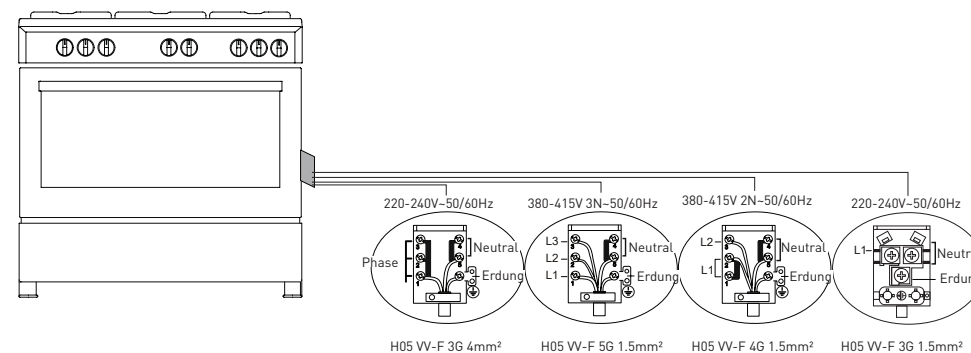
Stromanschluss

- Ihr Ofen wird je nach Leistung mit Sicherungen von 6 oder 32 Ampere betrieben. (Für 2 + Ofen, für elektrische Modelle - 32 Ampere) Falls erforderlich, wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.

- Ihr Ofen ist auf eine Stromversorgung von 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz eingestellt. Wenn der Strom von diesem angegebenen Wert abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.
- Der Ofen muss geerdet sein und der Anschluss muss vorschriftsmäßig installiert werden (Kabel und Stecker müssen eine Erdleitung haben). Wenn an dem für den Ofen vorgesehenen Aufstellort keine ordnungsgemäß geerdete Steckdose vorhanden ist, wenden Sie sich unverzüglich

an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet keinesfalls für Schäden, die durch den Anschluss des Geräts an eine nicht geerdete Steckdose entstehen. Wenn das Ende des elektrischen Anschlusskabels frei liegt, installieren Sie je nach Gerätetyp einen geeigneten Netzschalter am Stromnetz, der die Trennung aller Leitungsenden beim Anschließen / Trennen vom Netz ermöglicht.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, einem zugelassenen Reparaturdienst oder einer ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Bitte benutzen Sie Ihren Ofen in einer trockenen Umgebung.



Gasanschluss

Für den Anschluss an LPG:

ACHTUNG

Bevor Sie mit Arbeiten an der Gasanlage beginnen, schalten Sie immer die Gaszufuhr ab. Explosionsgefahr

Bitte benutzen Sie Ihren Ofen in einer trockenen Umgebung.

- Bringen Sie die Schlauchschelle am Schlauch an. Schieben Sie einen der Schläuche bis zum Ende der Leitung.

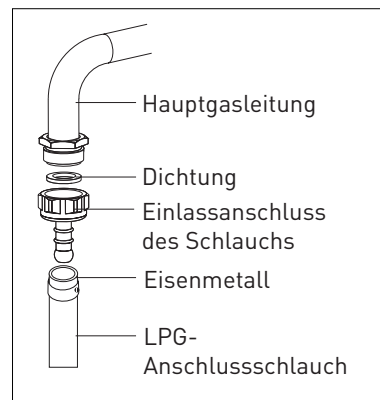
- Stellen Sie für die Dichtheitsprüfung sicher, dass die Schalter auf dem Bedienfeld geschlossen sind, die Gasflasche jedoch geöffnet ist. Tragen Sie eine Seifenlösung auf die Anschlussstellen auf. Im Falle eines Gasaustritts bildet sich seifiger Schaum.

- Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.

- Wenn Sie Ihren Ofen an seinem Standort positionieren, muss er auf gleicher Höhe wie die Arbeitsfläche sein. Bringen Sie ihn gegebenenfalls mit den Füßen auf die entsprechende Höhe.

- Den Gasschlauch und das Elektrokabel des Ofens nicht über oder durch heiße Bereiche zu führen, insbesondere nicht durch den hinteren Teil des Ofens. Bewegen und verstellen Sie einen an Gas angeschlossenen Ofen nicht. Hoher Druck könnte den Schlauch lockern und einen Gasaustritt verursachen.

- Bitte verwenden Sie für den Gasanschluss einen flexiblen Schlauch.



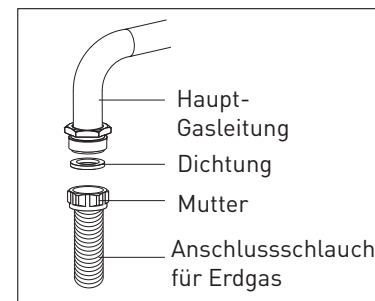
- Legen Sie für den LPG-Anschluss (Gasflasche) die Metalleisen auf den vom LPG-Zylinder kommenden Schlauch. Wenn Sie in kochendem Wasser erhitzen, platzieren Sie ein Ende des Schlauchs auf den Einlassanschluss des Schlauchs hinter dem Gerät und drücken Sie kräftig darauf. Dann wird das Eisen am Rohrende platziert und mit einem Schraubenzieher festgeschraubt. Die für den Anschluss erforderliche Dichtung und der Einlassanschluss des Schlauchs sind in der Abbildung dargestellt.



HINWEIS

Der an der LPG-Flasche anzubringende Regler muss 300 mmSS aufweisen.

Für den Erdgasanschluss



ACHTUNG

Der Erdgasanschluss muss von einer zugelassenen Werkstatt vorgenommen werden. Bei einem Erdgasanschluss die Dichtung in der Mutter am Ende des Erdgasanschlusschlauchs installieren. Drehen Sie die Mutter, um den Schlauch mit dem Hauptgasrohr zu verbinden. Beenden Sie den Anschluss, indem Sie ihn auf Gasaustritte prüfen.

Durchführung für den Gasschlauch

- Schließen Sie das Gerät auf dem kürzesten Wege und so an das Gasleitungsventil an, dass kein Gasaustritt festgestellt wird.

- Um die Dichtheitsprüfung durchzuführen, stellen Sie sicher, dass die Knebel am Bedienfeld geschlossen sind und die Gasflasche geöffnet ist.



ACHTUNG

Vermeiden Sie bei der Überprüfung auf Gasaustritte die Verwendung von Feuerzeugen, Streichhölzern, brennbaren Substanzen und rauchen Sie nicht.

- Tragen Sie eine Seifenlösung auf die Anschlussstellen auf. Im Falle eines Austritts bilden sich Blasen.

- Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass es sich auf gleicher Höhe wie die Arbeitsfläche befindet. Falls erforderlich, stellen Sie seine Füße entsprechend der Höhe der Arbeitsplatte ein.

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Oberfläche und benutzen Sie es in einem gut belüfteten Raum.

Abbildung 1

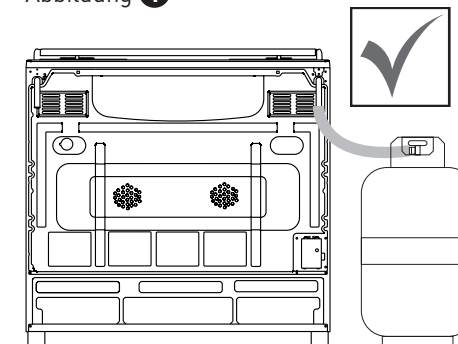
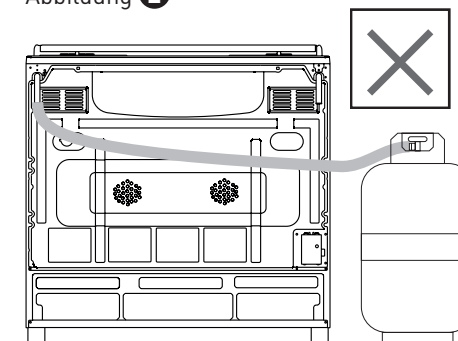


Abbildung 2





ACHTUNG

Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, ob die Bedingungen (Gasart und -druck) des örtlichen Versorgungsnetzes mit den Produktparametern übereinstimmen.

Anweisungen zum Austausch der Gasdüse

- Bitte verwenden Sie zum Aus- und Einbau der Gasdüse wie in der Abbildung dargestellt einen Schraubenzieher mit einem speziellen Kopf, . (Abbildung 3)

Bitte entfernen Sie die Gasdüse (Abbildung 4) mit einem Spezialschraubenzieher vom Brenner und installieren Sie eine neue Düse. (Abbildung 5)

Abbildung 3



Abbildung 4

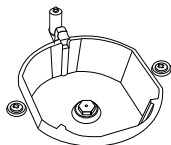
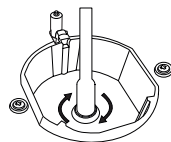


Abbildung 5



Austausch der Gasdüse

- Die für die Verbrennung erforderliche Luft wird aus der Raumluft entnommen und die Abgase werden direkt in die Kammer geleitet. Für einen sicheren Betrieb des Produktes ist eine gute Belüftung Raums zwingend erforderlich. Wenn der Raum nicht durch Fenster oder Türen zu belüften ist, ist es notwendig, ein Belüftungssystem zu installieren. Wenn eine Tür vorhanden ist, die sich direkt zur Außenseite des Raumes öffnet, sind keine Lüftungsöffnungen erforderlich.

Raumgröße	Belüftungsöffnung
Weniger als 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ bis 10 m ³	min. 50 cm ²
Größer als 10 m ³	nicht erforderlich
Keller	min. 65 cm ²

Reduzierte Einstellung des Gasdurchflusses für die Kochventile

- Zünden Sie den einzustellenden Brenner an und drehen Sie den Drehknopf auf niedrige Stufe.
- Entfernen Sie den Schalter des Gasventils.
- Stellen Sie die Durchflusseinstellschraube mit einem Schraubenzieher geeigneter Größe ein. Bei LPG (Butan-Propan) drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas müssen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn drehen. "Die normale Länge einer geraden Flamme sollte in der niedrigen Stufe 6 bis 7 mm betragen".

- Wenn die Flamme höher als gewünscht ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn die Flamme kleiner ist als gewünscht, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.

- Stellen Sie den Brenner für die letzte Kontrolle sowohl auf die höchste als auch auf die niedrigste Stufe und prüfen Sie, ob die Flamme ein- oder ausgeschaltet ist. Je nach Art des an Ihrem Gerät verwendeten Gasventils kann die Position der Einstellschraube variieren. Um Ihren Ofen auf eine Gasart einzustellen, nehmen Sie die Einstellung für eine niedrige Flamme vor, indem Sie wie unten dargestellt mit einem kleinen Schraubenzieher die Schraube in der Mitte der Gasventile drehen und die Düse wechseln. (Abbildung 6 und 7)

Abbildung 6

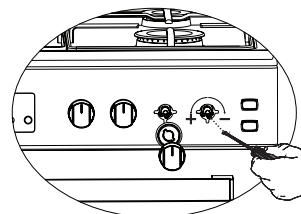
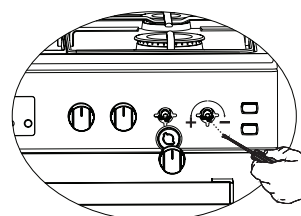


Abbildung 7



Demontage des oberen und unteren Brenners des Gasofens und Befestigung der Brennerdüsen

Demontage des oberen Brenners: Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubenzieher wie in Abbildung 8 dargestellt. Um den Brenner auszutauschen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Abbildung 8

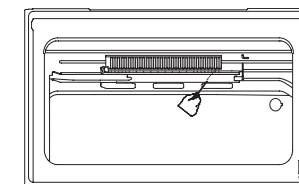
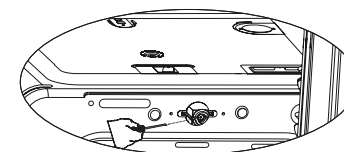


Abbildung 8.1



Demontage des unteren Brenners: Der untere Brenner ist mit zwei Schrauben befestigt. Wie in Abbildung 9 dargestellt mit einem Schraubenzieher entfernen. Um den Brenner auszutauschen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Abbildung 9

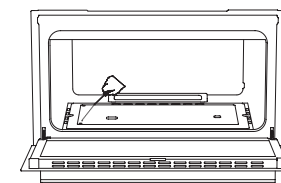
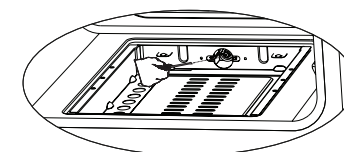


Abbildung 9.1



Installation Ihres Ofens

• Überprüfen Sie, ob die elektrische Installation für die Inbetriebnahme geeignet ist. Wenn die elektrische Installation nicht geeignet ist, rufen Sie gegebenenfalls einen Elektriker und einen Klempner, um sie dementsprechend zu ändern. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Eingriffe von nicht autorisierten Personen verursacht wurden.



ACHTUNG

• Der Kunde ist selbst für die Vorbereitung des vorgesehenen Gerätestandorts und die Bereitstellung einer geeigneten Stromquelle verantwortlich.

• Bei der Installation des Gerätes sind die Vorschriften der vor Ort geltenden Normen für elektrische Installationen zu beachten.



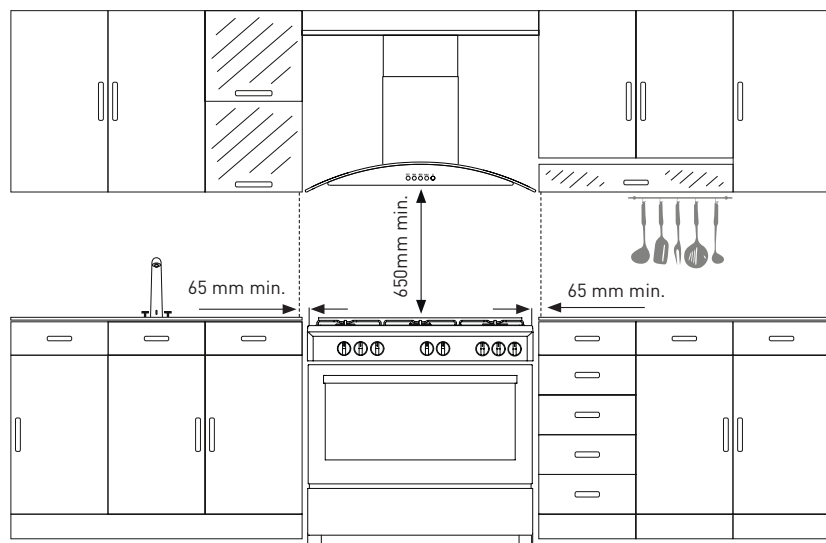
ACHTUNG

• Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Wenn das Gerät beschädigt ist, darf es nicht installiert werden. Beschädigte Geräte stellen eine Gefahr für Ihre Sicherheit dar.

Geeigneter Installationsstandort und wichtige Warnungen

• Die Füße des Geräts dürfen nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss ausreichend belastbar sein, um dem Gewicht des Geräts und aller anderen Küchenutensilien, die mit dem Ofen verwendet werden können, standzuhalten.

• Das Gerät kann an beiden Seitenwänden, ohne zusätzliche Abstützung und ohne Einbau in einem Schrank benutzt werden. Wenn eine Dunstabzugshaube oder eine Absaugvorrichtung über dem Ofen installiert werden soll, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers zur Montagehöhe. (min. 650 mm)



ACHTUNG

• Die Küchenmöbel in der Nähe des Geräts müssen hitzebeständig sein.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kühl- oder Gefriergeräten. Die von dem Gerät abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

• Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transportieren oder Bewegen des Geräts.

Installation der Füße des Ofens

Installation der Füße des Ofens:

• Die Montageschrauben für die Füße befinden sich unterhalb des Ofens (Abbildung 10). Auf diesen Schrauben befinden sich Befestigungsmuttern zur Sicherung der Füße. (Abbildung 11)

• Schließen Sie die Installation der Füße ab, indem Sie die Füße auf die Mutter schrauben. (Abbildung 12).

• Sie können Ihren Ofen stabilisieren, indem Sie die Schrauben entsprechend der Standfläche anziehen oder lockern.

Abbildung 10

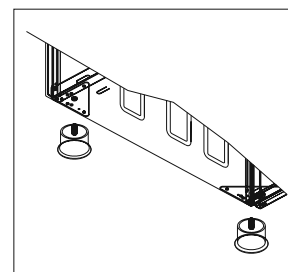


Abbildung 11

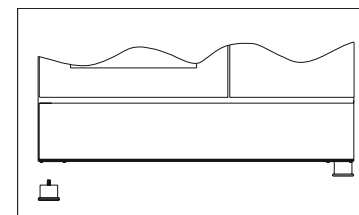
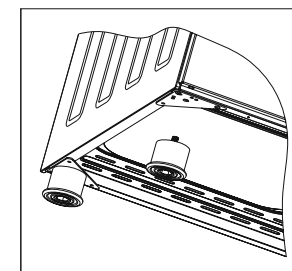
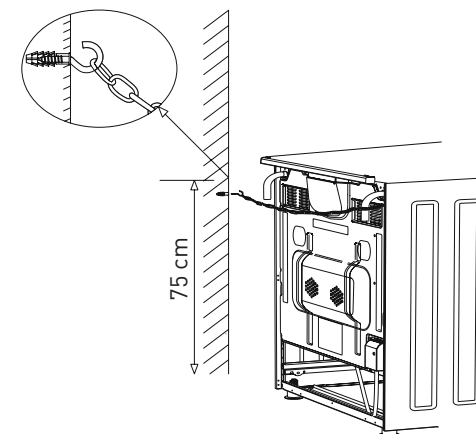


Abbildung 12

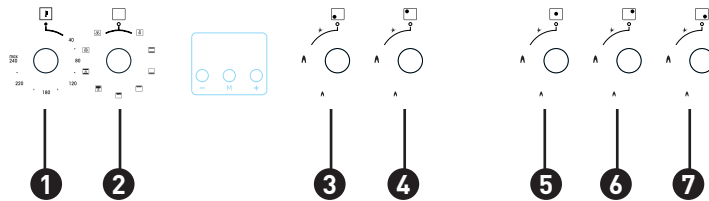


Darstellung der Befestigung der Kette



Vor der Verwendung des Geräts und zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs muss das Gerät unbedingt mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Haken fest in der Wand verschraubt ist.

Bedienfeld

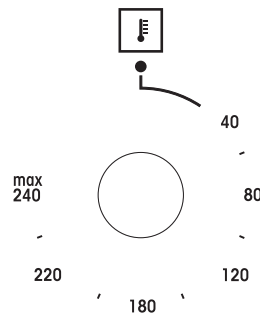


- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Thermostat | 5 Elektrische Kochstelle Mitte |
| 2 Funktionswahlschalter | 6 Kochstelle hinten rechts |
| 3 Kochstelle vorne links | 7 Kochstelle vorne rechts |
| 4 Kochstelle hinten links | |



ACHTUNG

Das oben dargestellte Bedienfeld dient nur zu Illustrationszwecken. Untersuchen Sie das Bedienfeld Ihres Geräts.



Thermostat: Dient zur Bestimmung der Gartemperatur des im Ofen zu garenden Gerichtes. Nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen geschoben haben, den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur zwischen 40-240°C einstellen. Die Gartemperatur der verschiedenen Lebensmittel finden Sie in der Gartabelle.

Gebrauch

GEBRAUCH DES OFENS

Gebrauch der Gasbrenner des Ofens

• Wenn Ihr Ofen mit Gasbrennern ausgestattet ist, zünden Sie diese mit dem entsprechenden Drehknopf. Einige Modelle sind mit Schaltern mit automatischer Zündfunktion ausgestattet, in diesem Fall erfolgt das Anzünden des Brenners durch einfaches Drehen des Schalters. Sie können die Brenner durch Drücken des Zündknopfes oder auch mit einem Streichholz anzünden.

• Die Zündvorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen betätigt werden. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn sich der Brenner aus irgendeinem Grund abschaltet, schließen Sie das Gassteuerventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Gebrauch der Heizelemente des Ofens

• Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, wird während der Benutzung der Heizelemente ein Geruch freigesetzt. Um diese Gerüche zu beseitigen, lassen Sie ihn im leeren Zustand 45 bis 60 Minuten lang bei 240°C laufen.

• Stellen Sie den Bedienschalter des Ofens auf den gewünschten Wert ein, sonst funktioniert der Ofen nicht.

• Die verschiedenen Gerichte, Garzeiten und Thermostatpositionen sind in der Kochtabelle angegeben. Die in der Kochtabelle angegebenen Werte sind Kennwerte. Sie wurden durch in unserem Labor durchgeführte Tests ermittelt. Je nach Ihrer Art zu kochen und Ihren Vorlieben finden Sie verschiedene Zubereitungen ganz nach Ihrem Geschmack.

• Mit dem entsprechenden Zubehör können Sie ein Hähnchen mit dem Spieß im Ofen garen.

• Garzeit: Die Ergebnisse können je nach Spannung, Qualität, Quantität und Temperatur variieren.

• Vermeiden Sie es, die Ofentür während des Garvorgangs häufig zu öffnen. Andernfalls kann es zu einer ungeeigneten Wärmeverteilung kommen und die erwarteten Ergebnisse könnten beeinträchtigt werden.

Gebrauch des Grills

• Wenn Sie den Grill auf das obere Gitter legen, sollten die auf dem Grill befindlichen Lebensmittel den Grill nicht berühren.

• Sie können während des Grillvorgangs 5 Minuten lang vorheizen. Falls nötig, können Sie die Lebensmittel umdrehen.

• Lebensmittel sollten sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom innerhalb des Ofens zu gewährleisten.

Anzünden des Grills

• Stellen Sie den Funktionsschalter auf das Grillsymbol.

• Stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Grilltemperatur ein.

Ausschalten des Grills

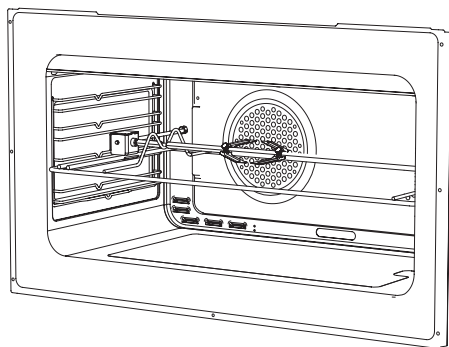
Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Position Aus.



ACHTUNG

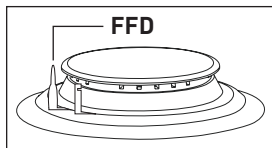
- Halten Sie die Ofentür während des Garvorgangs geschlossen. (Elektrogrill)
- Halten Sie die Ofentür während des Garvorgangs geöffnet. (Gasgrill)

Abbildung 13



GEBRAUCH DES KOCHFELDS

Gebrauch der Gasbrenner



Flammendurchschlagsicherung (FFD) Funktioniert sofort, wenn der Sicherheitsmechanismus aufgrund von Flüssigkeit, die auf die oberen Platten verschüttet wird, aktiviert wird.

- Die Steuerventile von Gasherden sind mit einem speziellen Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Um den Ofen anzuzünden, drücken Sie den Schalter nach vorne und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis auf das Flammensymbol. Alle Zündvorrichtungen sind betriebsbereit und nur der bediente Herd wird eingeschaltet. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis sich die Zündung einschaltet. Drücken Sie den Zündknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Die Zündvorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen betätigt werden. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn sich der Brenner aus irgendeinem Grund abschaltet, schließen Sie das Gassteuerventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
- Bei Modellen, die mit einem Gassicherheitsystem ausgestattet sind, schaltet das Steuerventil beim Erlöschen der Ofenflamme das Gas automatisch ab. Um die Brenner mit dem Gassicherheitsystem zu betätigen, drücken Sie den Schalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Warten Sie

nach dem Anzünden etwa 5 bis 10 Sekunden, bis die Gassicherheitsysteme aktiviert sind. Wenn sich der Brenner aus irgendeinem Grund abschaltet, schließen Sie das Gassteuerventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.



Geschlossen



Wie in der Abbildung oben beschrieben mit einem Schraubenzieher entfernen.



Zur Hälfte geöffnet

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Kochfelds, dass die Brennerdeckel ordnungsgemäß aufgesetzt sind. Die ordnungsgemäße Position der Brennerdeckel ist unten dargestellt.

Abbildung 14

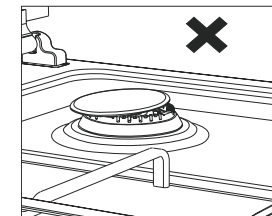
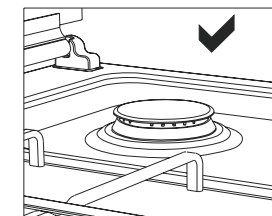


Abbildung 15



Gebrauch der Heizplatten

	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	-	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm schnell	500 W	1000 W	1500 W	-	-	-
Ø180 mm schnell	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm schnell	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm schnell	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

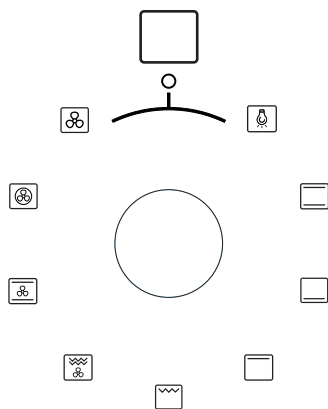
• Elektrische Heizplatten verfügen im Allgemeinen über 6 Temperaturstufen. (wie oben beschrieben)

• Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, stellen Sie die elektrische Heizplatte 5 Minuten lang auf Position 6. Auf diese Weise härtet das wärmeempfindliche Mittel in Ihrer Platte unter der Wirkung der Verbrennung aus.

• Es sollten möglichst Töpfe mit flachem Boden verwendet werden, die in vollen Kontakt mit der Hitze kommen, da sie eine effizientere Energienutzung gewährleisten.

Topfdurchmesser

Programmarten



Funktionsschalter: Dient zur Einstellung der Hitze, die für das im Ofen zu garende Gericht angewendet werden soll. Im Folgenden werden die verschiedenen Heizprogramme für diesen Schalter und ihre Funktionen beschrieben. Möglicherweise sind nicht alle Hitzearten und Einstellungen dieser Öfen an allen Modelle verfügbar.

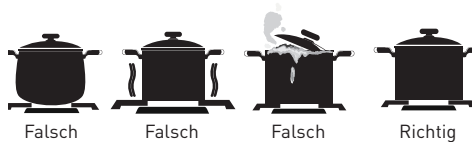
90*60

Kleiner Brenner 12-18 cm

Mittlerer Brenner 18-22 cm

Großer Brenner 22-26 cm

Wok-Brenner 26-32 cm



Grill



Ventilator



Unteres und oberes Heizelement



Turbo-Heizelement und Ventilator



Lampe



Unteres und oberes Heizelement und Ventilator



Oberes Heizelement



Grill und Ventilator



Unteres Heizelement



ACHTUNG

Möglicherweise sind nicht alle Hitzearten und Einstellungen dieser Öfen an allen Modelle verfügbar.

Kochfeld



ACHTUNG

Vor dem Einlegen der Lebensmittel muss der Ofen 7-10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Gerichte	Garfunktion	Temperatur (°C)	Position des Rostes	Garzeit (Min.)
Kuchen	Statisch	180	2	70
Kleingebäck	Statisch	180	2	40
Kuchen	Statisch	200	2	70
Pâtisserie	Statisch+Ventilator	180-200	2	20-25
Cookie	Statisch	175	2	20
Apfelkuchen	Statisch	180-190	1	150
Rührkuchen	Statisch	175	2	45-50
Pizza	Statisch	190	2	25
Lasagne	Statisch	180-200	2	50-60
Baiser	Statisch	100	2	60
Grillhähnchen*	Grill+Ventilator	220	4	25-35
Gegrillter Fisch*	Grill+Ventilator	220	4	35-40
Kalbssteak	Grill	Max.	4	30
Fleischfrikadelle*	Grill	Max.	4	40

* Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker, der den Ofen mit Strom versorgt, aus der Steckdose.
- Der Ofen ist während des Betriebs und danach sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Reinigen Sie das Innere, die Verkleidung, die Abdeckung, die Schubladen und alle anderen Teile des Ofens niemals mit Werkzeugen wie einer harten Bürste, einem Drahtschwamm oder einem Messer. Verwenden Sie keine scheuernden, kratzenden Produkte und Reinigungsmittel.
- Die Innenflächen des Ofens mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch reinigen, abwaschen mit einem trockenen Tuch vollständig abtrocknen.
- Die Glasoberflächen mit speziellem Glasreiniger reinigen.
- Zur Reinigung des Ofens keinen Dampfreiniger benutzen.
- Bevor Sie die obere Abdeckung des Ofens öffnen, diese von eventuellen Flüssigkeiten reinigen. Vor dem Schließen darauf achten, dass das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Ofens niemals entzündliche Produkte wie Säuren, Lösungsmittel und Benzin.
- Keine Backofenteile in der Spülmaschine reinigen.
- Um Ofenfronttür aus Glas zu reinigen, die Befestigungsschrauben des Griffs mit einem

Deutsch Schraubenzieher entfernen und die Ofentür abnehmen. Dies vollständig reinigen und abspülen. Nach dem Trocknen die Tür wieder ordnungsgemäß einsetzen und den Griff montieren.

Abbildung 16

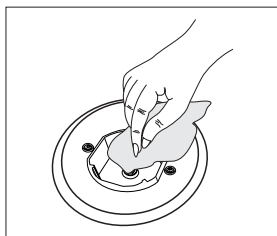


Abbildung 17

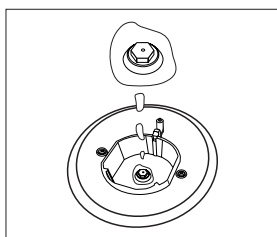
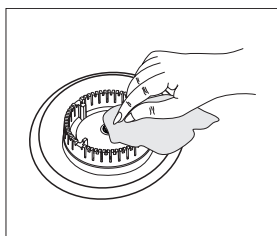


Abbildung 18



Montage der Ofentür

Abbildung 19

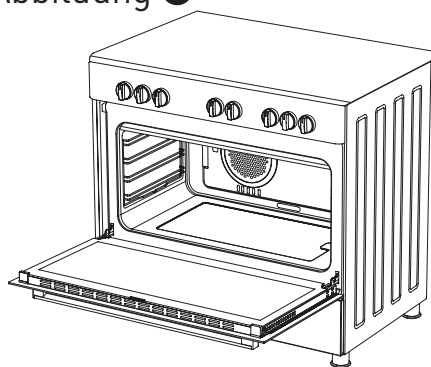
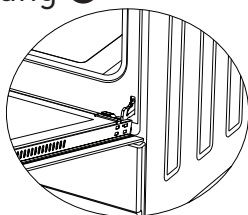
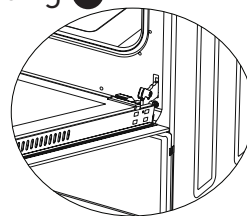


Abbildung 19.1



Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich heranziehen. Diese dann wie in Abbildung 19.1 dargestellt entriegeln, indem Sie den Scharnierriegel mit einem Schraubenzieher nach oben ziehen.

Abbildung 19.2



Positionieren Sie den Scharnierriegel wie in der Abbildung dargestellt im größten Winkelgrad. 19.2. Positionieren Sie die beiden Scharniere, mit denen die Ofentür am Ofen befestigt ist, auf die gleiche Weise.

Abbildung 20

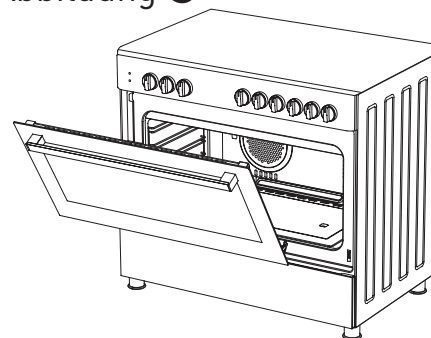
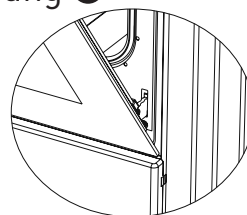
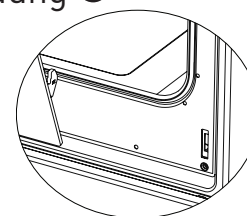


Abbildung 20.1



Schließen Sie dann die geöffnete Ofentür, indem Sie sie auf den Scharnierriegel setzen, bis sie sich in der in Abbildung 20.1 dargestellten Position befindet.

Abbildung 20.2



Zum Abnehmen der Ofentür diese in fast geschlossene Position bringen, die Tür mit beiden Händen festhalten und wie in Abbildung 20.2 dargestellt nach oben ziehen.

- Um die Ofentür wieder einzusetzen, die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Reinigung und Wartung der Glasscheibe der Ofenfronttür

Entfernen Sie das Profil wie in Abbildung 21 dargestellt durch Drücken der Kunststoffriegel auf der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie wie in Abbildung 22 dargestellt zu sich heran. Dann die Innenscheibe wie in Abbildung 23 dargestellt entfernen. Falls erforderlich, auf die gleiche Weise vorgehen, um die mittlere Scheibe zu entfernen. Nach der Reinigung und Wartung die Glasscheiben und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Vergewissern Sie sich, dass das Profil wieder ordnungsgemäß positioniert ist.

Abbildung 21

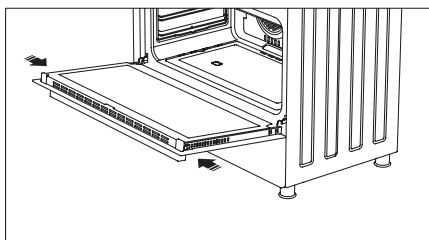


Abbildung 22

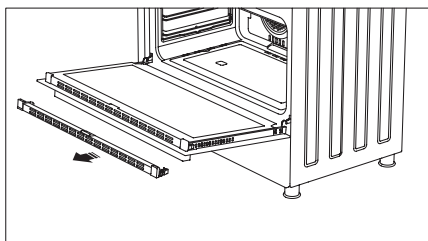
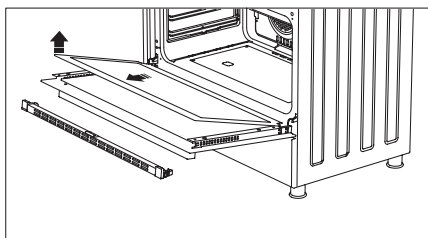


Abbildung 23



Katalytische Innenwände*

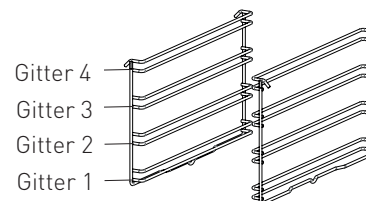
Die katalytischen Wände befinden sich links und rechts des Garraums unter den Führungsschienen. Katalytische Wände beseitigen schlechte Gerüche und ermöglichen eine bessere Leistung des Ofens. Sie absorbieren auch Ölrückstände und reinigen Ihren Ofen während des Betriebs.

Ausbau der katalytischen Wände

Um die katalytischen Wände abzunehmen, müssen Sie die Führungsschienen entfernen. Sobald die Führungsschienen entfernt sind, werden die katalytischen Wände automatisch freigegeben. Die katalytischen Wände nach 2 oder 3 Jahren ausgetauscht werden.

Positionen des Gitters *

Das Gitter muss ordnungsgemäß in dem Ofen platziert sein. Das Gitter darf die Rückwand des Ofens nicht berühren. Die Positionen des Gitters sind in der folgenden Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech auf das obere und untere Gitter stellen.



Montage und Demontage der Kabelhalterungen

Um die Gitter zu entfernen, drücken Sie die in der Abbildung mit Pfeilen gekennzeichneten Klammern und entfernen Sie zunächst die Unter- und Oberseite von der Befestigungsstelle. Zum Installieren eines Gitters die Schritte zum Entfernen eines Gitters in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Ersatz der Glühbirne des Ofens



ACHTUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Lampe, dass der Stromkreis des Geräts offen ist. (das Offenhalten des Stromkreises bedeutet, dass der Strom abgeschaltet ist)

• Unterbrechen Sie zuerst die Stromversorgung des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

• Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie, wie in der Abbildung dargestellt, nach links drehen. Benutzen Sie Plastikhandschuhe, wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben.

• Entfernen Sie dann die Glühbirne, indem Sie sie drehen, setzen Sie dann die neue Glühbirne nach den gleichen Anweisungen ein.

• Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie das Netzkabel des Geräts an die Steckdose an, der Austauschvorgang ist abgeschlossen. Sie können Ihren Ofen jetzt wieder benutzen.

Typ der Lampe G9



220-240 V, AC 15-25 W

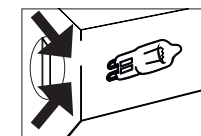


Abbildung 24

Typ der Lampe E14



220-240 V, AC 15 W



Abbildung 25

Gebrauch der Deflektorplatte des Grills*

- Eine Sicherheitsplatte dient zum Schutz des Bedienfeldes und der Tasten, wenn sich der Ofen im Grillbetrieb befindet. (Abbildung 26)

- Bitte verwenden Sie dieses Sicherheitsplatte, um zu verhindern, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn sich der Ofen im Grillmodus befindet.



ACHTUNG

Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Halten Sie Kleinkinder von dem Gerät fern.

- Platzieren Sie die Sicherheitsplatte unter dem Bedienfeld, indem Sie die Frontscheibe des Ofens öffnen. (Abbildung 27)

- Befestigen Sie die Sicherheitsplatte dann zwischen dem Ofen und der Fronttür, indem Sie die Tür vorsichtig schließen. (Abbildung 28)

- Für den Garvorgang ist es wichtig, die Tür bei Verwendung des Grillmodus mit dem angegebenen Abstand offen zu halten.

- Die Sicherheitsplatte sorgt für ideale Garbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.



ACHTUNG

Wenn der Ofen über die Option "geschlossener Grill" mit Thermostat verfügt, können Sie die Ofentür während des Betriebs geschlossen halten, in diesem Fall ist die Benutzung der Reflektorplatte nicht erforderlich.

Abbildung 26

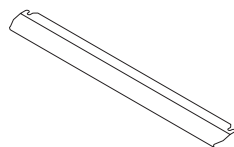


Abbildung 27

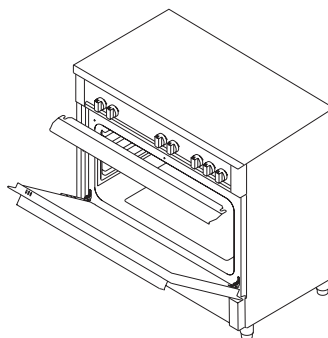
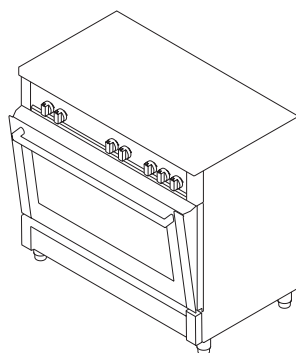


Abbildung 28



Fehlerbehebung

Beim Betrieb Ihres Geräts auftretende Störungen können Sie eventuell selbst lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Zu überprüfende Stelle

Falls beim Betrieb des Ofens Störungen auftreten sollten, prüfen Sie zunächst die untenstehende Tabelle und probieren Sie, ob Sie das Problem mithilfe der Vorschläge lösen können.

Problem	Mögliche Ursachen	Handlung
• Die Stromzufuhr funktioniert nicht.		• Überprüfen Sie die Stromanschlüsse. • Überprüfen Sie, ob das Hauptgasventil geöffnet ist.. • Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt oder verdreht ist.
• Der Ofen funktioniert nicht.	• Die Gaszufuhr funktioniert nicht.	• Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch an den Ofen angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob das richtige Gasventil verwendet wird.
• Der Ofen schaltet sich während des Garvorgangs aus.	• Der Stecker steckt nicht in der Wandsteckdose.	• Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
• Geht während des Garvorgangs aus.	• Zu langer Dauerbetrieb. • An der Wandsteckdose ist mehr als ein Gerät angeschlossen.	• Lassen Sie den Ofen nach längerer Benutzung abkühlen. • Schließen Sie nur einen Stecker an jede Wandsteckdose an.
• Die Ofentür lässt sich nicht richtig öffnen.	• Zwischen der Tür und dem inneren Garraum haben sich Lebensmittelmückstände festgesetzt.	• Reinigen Sie den Ofen gründlich und versuchen Sie erneut, die Tür zu öffnen.
• Der Anzünder funktioniert nicht.	• Die Spitzen oder Gehäuse der Zündkerzen sind verstopft. • Die Leitungen der Gasbrenner sind verstopft.	• Reinigen Sie die Spitzen oder Gehäuse der Zündkerzen der Gasbrenner. • Reinigen Sie die Leitungen der Gasbrenner.

Problem	Mögliche Ursachen	Handlung
• Beim Kontakt mit dem Ofen ist es zu einem Stromschlag gekommen.	• Es ist keine ordnungsgemäße Erdung vorhanden. • Es wird eine nicht geerdete Wandsteckdose verwendet.	• Sorgen Sie dafür, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
• Es tropft Wasser. • Aus einem Spalt der Ofentür tritt Dampf aus. • Im Ofeninneren befindet sich Wasser.	• Je nach Gargut kann unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Es handelt sich nicht um einen Fehler des Geräts.	• Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.
• Der Ofen heizt nicht.	• Die Ofentür ist geöffnet. • Die Bedienelemente des Ofens sind nicht richtig eingestellt. • Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter deaktiviert.	• Schließen Sie die Tür und starten Sie erneut. • Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück. • Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück. Wenn dies häufiger vorkommt, rufen Sie einen Elektriker.
• Während des Gebrauchs tritt Rauch aus.	• Normal, wenn Sie den Ofen zu ersten Mal benutzen. • An den Heizelementen haften Speisereste.	• Der Rauch kommt von den Heizelementen. Dies ist keine Störung. Nach 2 oder 3 Garzyklen verschwindet der Rauch. • Lassen Sie den Ofen abkühlen und säubern Sie alle Speisereste.
• Bei der Benutzung des Ofens tritt ein Brand- oder Plastikgeruch auf.	• Im Inneren des Ofens werden Kunststoffzubehörteile oder anderes hitzebeständiges Zubehör verwendet.	• Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Glaszubehör.
• Der Ofen gart nicht richtig.	• Die Ofentür wird während des Garvorgangs zu oft geöffnet.	• Öffnen Sie die Ofentür nicht zu oft, wenn die Lebensmittel, die Sie garen, nicht gewendet werden müssen. Wenn Sie die Tür häufig öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Garergebnis wird beeinträchtigt.

Problem	Mögliche Ursachen	Handlung
• Die Beleuchtung im Ofeninneren ist schwach oder funktioniert nicht.	• Ein Fremdkörper verdeckt die Lampe während des Garvorgangs. • Vielleicht hat sich die Lampe gelöst.	• Reinigen Sie die Innenflächen des Ofens und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut. • Ersetzen Sie sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.

Wichtige Hinweise für Transport und Handhabung

- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transportieren oder Bewegen des Geräts.
- Bewegen und transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung.
- Seien Sie beim Verladen, Transport und der Handhabung des Geräts besonders vorsichtig .
- Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports fest verschlossen ist.
- Schützen Sie das Gerät vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.), die die Verpackung beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Handhabung und Transport nicht durch Unfälle, Stöße, Stürze usw. beschädigt wird und dass es sich während des Gebrauchs nicht verformt oder Bestandteile des Geräts brechen.

Tipps zum Energiesparen

- Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt umweltfreundlich und wirtschaftlich zu nutzen.
- Verwenden Sie dunkelfarbige, emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser übertragen.
 - Wenn im Rezept oder in der Bedienungsanleitung für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel angegeben ist, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
 - Vermeiden Sie während des Garvorgangs das häufige Öffnen der Tür.
 - Garen Sie nach Möglichkeit nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen. Sie können zwei hitzebeständige Schalen gleichzeitig auf den Rost stellen.
 - Garen Sie mehrere Gerichte nacheinander. Der Ofen erhält die Hitze aufrecht.
 - Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.
 - Gefrorene Lebensmittel vor dem Kochen auftauen lassen.

Verpackung und Umwelt

ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackungsmaterialien schützen Ihre Maschine vor eventuellen Transportschäden.

Diese Materialien sind umweltfreundlich, da sie recyclebar sind. Das Materialrecycling ermöglicht sowohl Rohstoffersparnisse als auch die Reduzierung von Abfällen.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

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

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, lagern Sie Ihre Altgeräte bis zu ihrer Entsorgung an einem sicheren Standort außerhalb Ihrer Wohnung.

¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A	Antes de utilizar el aparato	147	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	159	Descripción del aparato
		160	Accesorios
		161	Características técnicas
C	Utilización del aparato	166	Instalación
		173	Panel de mando
		174	Utilización
		177	Tipos de programas
		179	Placa de cocción
D	Información práctica	180	Limpieza y mantenimiento
		186	Solución de problemas
		188	Reglas de manutención
		188	Recomendaciones para ahorrar energía
		189	Embalaje y medio ambiente
		189	Cómo desechar su antiguo aparato

Estimados usuarios,

- Este aparato, fabricado en nuestras modernas instalaciones, en un entorno de trabajo cuidado y conforme a un concepto de calidad óptimo, ha sido diseñado para ofrecerle el mejor rendimiento.

- Por ello, le invitamos a leer atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guardarlo en un lugar seguro.



OBSERVACIÓN

Este manual de utilización está elaborado para varios modelos a la vez. Por ello, algunas funcionalidades mencionadas en este manual podría no estar disponibles en su aparato.

- Todos nuestros aparatos están destinados a un uso doméstico y no a un uso comercial.

- Los productos marcados con un (*) son opcionales.

Este aparato debe instalarse conforme a la reglamentación vigente y solo puede ser utilizado en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

Conforme a la Directiva europea RAEE.

Instrucciones de seguridad

Advertencias importantes

- La instalación y la reparación deben ser efectuadas por un «SERVICIO AUTORIZADO». El fabricante no puede ser considerado responsable de las operaciones efectuadas por personas no autorizadas.

- Lea atentamente este modo de empleo. De esta manera, podrá utilizar el aparato con total seguridad y de forma correcta.

- El horno debe utilizarse conforme a las instrucciones de utilización.

- Asegúrese de mantener alejados a los niños menores de 8 años y los animales domésticos cuando está utilizando el aparato.



ATENCIÓN

- Las partes accesibles pueden ponerse calientes durante la utilización del gratinador. Mantenga alejados a los niños.

- Riesgo de incendio; no almacene elementos en la superficie de cocción.

- El aparato y sus partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante su utilización.

- Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la etiqueta. (o en la placa de características)

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está utilizando el

gratinador. Mantenga a los niños lejos del aparato.

tenerlos bajo vigilancia constante.



ATENCIÓN

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos. No debe utilizarse con otros fines, como la calefacción de un local.



ATENCIÓN

El procedimiento de cocción debe supervisarse. El procedimiento de cocción debe supervisarse siempre.

- Para limpiar el aparato, no utilice limpiadores a vapor.

- Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de introducir la comida en su interior.

- No intente nunca sofocar un incendio con agua. Detenga el circuito del aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato si no puede

- Debe evitar tocar los elementos calefactores.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con sus capacidades físicas, auditivas o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre y cuando estén supervisados y hayan sido instruidos para el uso del aparato de forma segura.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico.

- No deje que los niños jueguen con este aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser efectuada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Asegúrese de mantener lejos del aparato las cortinas, los tules, el papel o cualquier otro material inflamable antes de comenzar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables sobre el aparato ni en su interior.

- Mantenga los canales de ventilación abiertos.

- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

- No caliente las cajas cerradas ni los botes de vidrio. La presión podría hacer explotar los botes.

- No utilice el tirador del horno para secar los paños. No enganche los paños, etc. en el tirador del horno.

- No coloque las bandejas de horno, los platos o las hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del mismo.

- Cuando introduzca o retire los alimentos del horno, etc. utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.

- No utilice el producto si ha consumido medicamentos y/o se encuentra bajo la influencia del alcohol de forma que puedan afectar su capacidad de juicio.

- Sea prudente cuando utilice alcohol en sus

alimentos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede arder y provocar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

- Después de utilizar el aparato, verifique que lo ha apagado correctamente.

- Si el aparato está defectuoso o tiene algún daño visible, no lo ponga en funcionamiento.

- Evite tocar el cable de alimentación con las manos húmedas. No lo desenchufe nunca tirando del cable, tire directamente de la toma.

- No utilice el aparato cuando el vidrio de la puerta delantera se haya retirado o esté roto.

- Coloque el papel sulfurizado con los alimentos en el horno precalentado en un recipiente o accesorio para horno (bandeja, rejilla, etc.).

- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.

- Es importante colocar correctamente la rejilla metálica y la bandeja sobre las guías y colocar correctamente la bandeja en el riel. Coloque la rejilla o la bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté correctamente equilibrada antes de introducir los alimentos.

- Retire las partes sobrantes de papel sulfurizado que queden colgando para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores del horno.

- No utilice nunca temperaturas del horno superiores a la temperatura máxima de utilización indicada en su aparato. No coloque en papel sulfurizado en la base del horno.

- Cuando la puerta está abierta, no coloque ningún objeto pesado en la puerta ni deje que los niños se sienten en ella. Esto podría hacer que el horno basculase o que se dañasen las bisagras de la puerta.

- El material de embalaje puede ser peligroso para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que puedan producirse en la superficie del vidrio de la puerta podrían romperla.

- No coloque el aparato en un superficie con moqueta. Esto podría provocar el sobrecalentamiento de las piezas eléctricas, ya que no hay ventilación inferior. Esto provocaría el fallo del aparato.

- No golpee las superficies de vidrio de las cocinas vitrocerámicas con metal duro, ya que podría dañar la resistencia. Esto podría provocar una electrocución.

- El usuario no debe manipular el horno solo.

- El usuario debe ser prudente cuando limpia los quemadores de gas. Esto podría provocarle heridas.

- Se puede derramar la comida cuando la pata del horno está desmontada o se rompe, tenga cuidado. Esto podría provocarle heridas.

- Durante la utilización del horno, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, aléjese para evitar el vapor caliente que sale del interior. Podría quemarle.

- La tapa superior del horno puede estar cerrada por una razón. Aléjese para evitar que la comida caliente le caiga encima. Podría quemarle.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta cuando está abierta, ya que podría bascular el aparato.
- El usuario no debe desencajar la resistencia durante la limpieza. Esto podría provocar una electrocución.
- No retire los interruptores de encendido del aparato. Si no, los cables eléctricos con tensión quedarían accesibles. Esto podría provocar una electrocución.
- La alimentación del horno se puede desconectar cuando realiza obras en su hogar. Cuando se hayan finalizado las obras, la conexión del horno debe ser efectuada por un técnico autorizado.
- No coloque utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores o cucharas, en la superficie del aparato, ya que se calentarían.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de un panel decorativo.
- Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Después de limpiarlo, instale las protecciones conforme a las instrucciones.
- El punto de fijación del cable debe estar protegido.

**ATENCIÓN**

No utilice los quemadores del horno y del gratinador al mismo tiempo.

- No cocine los alimentos directamente en la bandeja o la rejilla. Coloque la comida en bandejas apropiadas antes de introducirlas en el horno.
- La superficie está caliente, deje que se enfría antes de cerrar la tapa.
- Los interruptores del disyuntor del horno deben estar colocados de forma que el usuario final pueda alcanzarlos fácilmente cuando el horno está instalado.
- El cable de alimentación (cable con enchufe) no debe estar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Si el cable de alimentación (cable con enchufe) está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, uno de sus técnicos o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- No lave nunca el producto pulverizándolo o vertiendo agua. Esto podría provocar una electrocución.

Seguridad eléctrica

- Conecte el aparato a una toma de tierra protegida mediante un fusible conforme a los valores especificados en la tabla de características técnicas.
- Pida a un electricista autorizado que ajuste el equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será considerada responsable de los daños que podrían provocarse debido a un uso del producto sin puesta a tierra conforme a la reglamentación local.

**ATENCIÓN**

• Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la bombilla.

• Corte todas las conexiones del circuito de alimentación antes de acceder a los bornes.

**ATENCIÓN**

• Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- No utilice cables cortados o dañados ni alargaderas, utilice solo el cable original.
- Asegúrese de que no haya líquidos ni humedad en el enchufe o la toma cuando el aparato está instalado.

- La superficie trasera del horno también se calienta cuando se está utilizando el aparato. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, si no, las conexiones podrían dañarse.

- No sujete los cables de conexión a la puerta del horno ni los pase sobre las superficies calientes. Si el cable se funde, podría provocar un cortocircuito e incluso un incendio.

- Desenchufe el aparato durante la instalación, el mantenimiento, la limpieza y la reparación.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, uno de sus técnicos o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

- Asegúrese de que el enchufe esté bien colocado

en la toma de pared para evitar chispas.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato, podría provocar una descarga eléctrica.

- Para la instalación del aparato, es necesario disponer de un interruptor omnipolar que pueda desconectar la alimentación.

- Debe poder desconectarse la alimentación mediante un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija conforme al código de la edificación.

- El aparato está equipado con un cable tipo «Y».

- Las conexiones fijas deben conectarse a una alimentación que permita una desconexión omnipolar.

- Para los aparatos con una categoría de sobretensión inferior a III, el dispositivo de desconexión debe conectarse a una alimentación fija conforme al código de cableado.

Seguridad del gas

- Este aparato no está conectado a la configuración de evacuación de los productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse conforme a las reglamentaciones de instalación vigentes. Deben considerarse las condiciones de ventilación.

- Cuando se utiliza un aparato de cocción a gas, se genera humedad, calor y combustión en la habitación en la que se encuentra.

- En primer lugar, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando utilice el aparato y mantenga libres

las aperturas de ventilación natural o instale un equipo de ventilación mecánica.

- Después de utilizar el aparato durante un periodo prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad superior para la ventilación mecánica, si dispone de ella.

- Este aparato debe ser utilizado exclusivamente en lugares bien ventilados conforme a la reglamentación vigente. Lea el manual antes de instalar o utilizar este producto.

- Antes de colocar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión del gas) correspondan con las exigencias del aparato.

- El mecanismo no puede funcionar más de 15

segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minutos antes de volver a intentar encender el quemador.

- Todas las operaciones a efectuar en las instalaciones de gas deben ser realizadas por personas autorizadas y competentes.

- Este aparato está ajustado para gas natural (NG). Si debe utilizar su aparato con un tipo de gas diferente, debe recurrir a un servicio autorizado para efectuar el cambio.

- Para garantizar el buen funcionamiento, la tapa, el tubo de gas y la abrazadera deben sustituirse periódicamente conforme a las recomendaciones del fabricante y según las necesidades.

- Pregunte a su proveedor de gas local los números de teléfono para las urgencias relacionadas con el gas y las medidas a tener en cuenta en caso de detectar un olor a gas.

- El gas debería arder bien en los productos gaseosos. El gas se está quemando correctamente si existe una llama azul y una combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico; incluso en pequeñas cantidades tiene un efecto letal.

Qué hacer si detecta un olor a gas

- No utilice ninguna llama ni fume.

- No utilice ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: el interruptor de la luz o el timbre)

- No utilice el teléfono ni el móvil.

- Abra las puertas y las ventanas.

- Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilicen gas y los contadores de gas.

- Llame a los bomberos desde un teléfono en el exterior de la vivienda.

- Compruebe todos los tubos y sus conexiones. Si sigue notando olor a gas, salga de la casa y avise a los vecinos.

- No entre en la casa hasta que las autoridades lo hayan autorizado.

Utilización prevista

- Este producto ha sido diseñado para un uso doméstico. El uso comercial del aparato no está permitida.

- Este aparato debe ser utilizado exclusivamente para la cocina. No debe utilizarse con otros fines como para calentar una habitación.
- Este aparato no debe ser utilizado para calentar platos en el gratinador o secar prendas o toallas enganchándolas en el tirador ni como calefacción.
- El fabricante no será considerado responsable de ningún daño resultado de una utilización y manipulación incorrectas.
- La parte del horno del aparato se puede utilizar para descongelar, asar, freír y gratinar alimentos.
- La vida útil operativa del aparato es de 10 años. Se trata del periodo durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este aparato tal y como está definido.

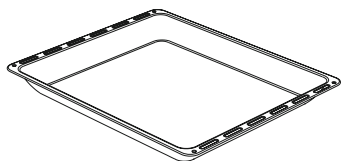
Descripción del aparato

1	Botón de control del horno	9	Indicador
2	Botón de control de la cocina	10	Gratinador
3	Rejilla metálica	11	Bandeja profunda
4	Bandeja profunda	12	Quemador grande
5	Puerta	13	Quemador mediano
6	Tirador	14	Quemador auxiliar
7	Puerta del armario inferior	15	Quemador Wok*
8	Pie de metal	16	Quemador

Accesorios

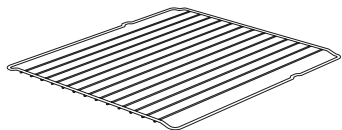
Bandeja profunda*

Se utiliza para las repostería, los alimentos fritos y las recetas de ragú. Si asa directamente a la parrilla pasteles, alimentos congelados y platos de carnes, puede utilizar la bandeja para recoger el aceite.



Rejilla metálica

Se utiliza para asar y colocar los alimentos para cocinar, asar y congelados en la guía deseada.



Panel protector*

El calor que sale de la chimenea del horno no debe estar en contacto con la pared.



Características técnicas

Especificaciones	90x60
Ancho exterior	900 mm
Profundidad exterior	610 mm
Altura exterior	925 mm

**solo para el producto mixto.



ATENCIÓN

- Para que la modificación sea efectuada por un servicio autorizado, debe tenerse en cuenta esta tabla. El fabricante no puede ser considerado responsable de problemas que hayan ocurrido debido a una modificación defectuosa.
- Para mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.
- Los valores indicados con el aparato o los documentos que lo acompañan son valores de laboratorio conformes a las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

Alimentación asignada (Tensión en V, tipo de corriente y frecuencia en Hz)	220-240 ~ 50
Clase de protección eléctrica	Clase I
Función de calefacción por cavidad	Aire caliente envolvente
Tipo de limpieza del horno	Catálisis
Número y tipo de iluminación	2 x E14 Incandescente
Potencia de la iluminación en W por luz / total	15x2 = 30 W
Iluminación sustituible por el usuario	Sí
Potencia asignada en W para el encendido electrónico	0.60
Potencia total asignada de la parte del horno en W	3600
Potencia equivalente en W para el quemador de gas DELANTERO DERECHO	2900
Potencia equivalente en W para el quemador de gas DELANTERO IZQUIERDO	1700
Potencia equivalente en W para el quemador de gas TRASERO DERECHO	950
Potencia equivalente en W para el quemador de gas TRASERO IZQUIERDO	1700
Potencia equivalente en W para el quemador de gas CENTRAL	3500
Potencia equivalente total en W de la placa de cocina	10750
Potencia equivalente total en W del aparato	14350
País de fabricación	TURKEY

FICHA DEL PRODUCTO

Según el Reglamento UE 65/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Marca	Valberg
Código del producto	967279/967280
Referencia del modelo	MC 90 5MFC D K 034T MC 90 5MFC D X 034T
Índice de eficiencia energética por cavidad	95,8
Clase de eficiencia energética por cavidad	A
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo calor por convección por cavidad	1,00
Consumo de energía en kWh por ciclo en el modo calor por convección por cavidad	0,91
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad	Electricidad
Volumen en litros por cavidad	95

Información adicional según el reglamento UE 66/2014 y las normas armonizadas vigentes.

Tipo de horno	Integrado
Masa neta del aparato en kg	64
Tipo de placa	Gas
Número de quemadores a gas	5
Eficiencia energética en % para el quemador de gas DELANTERO DERECHO	55,5
Eficiencia energética en % para el quemador de gas DELANTERO IZQUIERDO	56,0
Eficiencia energética en % para el quemador de gas TRASERO DERECHO	55
Eficiencia energética en % para el quemador de gas TRASERO IZQUIERDO	56,0
Eficiencia energética en % para el quemador de gas CENTRAL	55,1
Eficacia energética en % de la placa de cocina	55,65

Especificaciones del quemador	G20,20 mbar G25,25 mbar				G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural				Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador	Inyector	1,40	mm		1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m³/h		0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potencia	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW
Grande Quemador	Inyector	1,15	mm		1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m³/h		0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW		2,90	kW	2,90	kW
Quemador Medio	Inyector	0,97	mm		0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m³/h		0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW		1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,72	mm		0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h		0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW		0,95	kW	0,95	kW
Quemador superior gratinador	Inyector	1,10	mm		1,03	mm	1,15	mm
	Flujo de gas	0,238	m³/h		0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Potencia	2,50	kW		2,50	kW	2,50	kW
Quemador inferior horno	Inyector	1,30	mm		1,15	mm	1,55	mm
	Flujo de gas	0,333	m³/h		0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potencia	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW

Especificaciones del quemador	G30,28-30 mbar G31,37 mbar				G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP				GLP		GLP	
Wok Quemador	Inyector	0,96	mm		0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h		254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW
Grande Quemador	Inyector	0,85	mm		0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h		211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW		2,90	kW	2,90	kW
Quemador Medio	Inyector	0,65	mm		0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h		124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW		1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,50	mm		0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h		69,1	g/h	69,1	g/h
	Potencia	0,95	kW		0,95	kW	0,95	kW
Quemador superior gratinador	Inyector	0,78	mm		0,70	mm	0,75	mm
	Flujo de gas	182	g/h		182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW		2,50	kW	2,50	kW
Quemador inferior horno	Inyector	0,92	mm		0,82	mm	0,87	mm
	Flujo de gas	254	g/h		254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW		3,50	kW	3,50	kW



ATENCIÓN

Los valores de los diámetros indicados en el inyector no tienen coma.
Por ejemplo; el diámetro de 1,70 mm está indicado como 170 en el inyector.

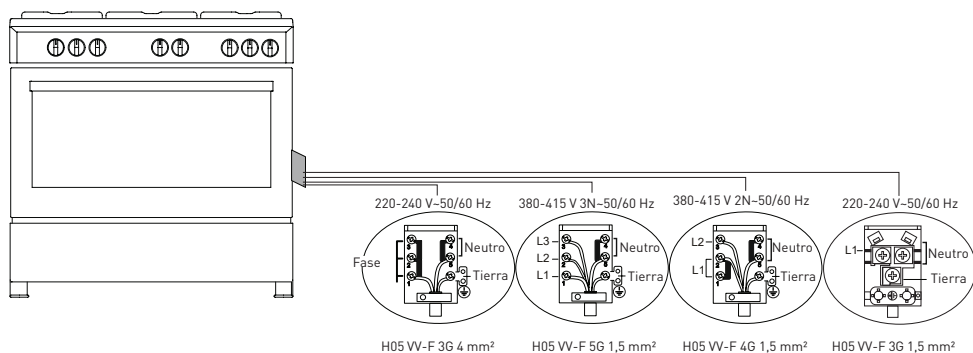
Instalación

Conexión eléctrica

- Su horno funciona con fusibles de 6 o 32 A según la potencia del horno. (Para 2 + horno, para los modelos eléctricos - 32 A). Si fuese necesario, le recomendamos acudir a un electricista cualificado para efectuar la instalación.
- Su horno está ajustado conforme a una alimentación eléctrica de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si la corriente es diferente de este valor, contacte con su centro de mantenimiento autorizado.
- El horno debe estar conectado a tierra y es necesario que la conexión esté efectuada conforme a las reglamentaciones (el cable y las tomas deben tener toma de tierra). Si no existe una toma adecuada con conexión a tierra para instalar el horno, contacte inmediatamente a un electricista

cualificado. El fabricante no será jamás considerado responsable de los daños provocados porque el aparato se haya conectado a tomas sin conexión a tierra. Si el extremo del cable de conexión eléctrica está abierto, según el tipo de aparato, instale un interruptor de red adecuado en la red por el que todos los extremos se puedan desconectar en caso de conexión o desconexión a la red.

- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- El cable eléctrico no debe estar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Utilice su horno en un entorno seco.



Conexión de gas



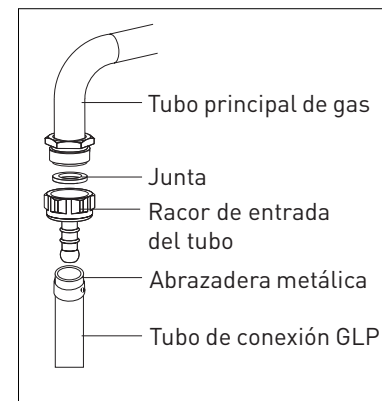
ATENCIÓN

Antes de comenzar a efectuar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, corte la alimentación de gas. Riesgo de explosión

Ponga su horno en funcionamiento en un entorno seco.

- Instale la arandela en el tubo. Empuje uno de los tubos hasta el extremo del conducto.
- Para el control de estanqueidad, asegúrese de que los botones del panel de control están cerrados y de que la bombona de gas está abierta. Aplique una solución jabonosa en los puntos de conexión. En caso de fuga, podrá ver espuma en la zona enjabonada.
- Compruebe de nuevo la conexión de gas.
- En el momento de colocar su horno en su lugar, debe estar a la misma altura que la encimera. Utilice las patas para alcanzar esta altura.
- Procure no pasar el tubo de gas y el cable eléctrico del horno por zonas calientes, especialmente en la parte trasera del horno. No desplace el horno conectado al gas. Una presión elevada podría aflojar el tubo y provocar una fuga.
- Utilice un tubo flexible específico para conexiones de gas.

Para una conexión de GLP:

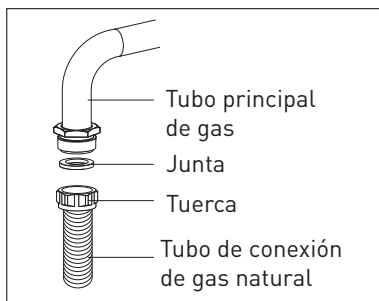


- Para conectar una bombona de GLP, coloque la abrazadera metálica en el tubo de la bombona GLP. Caliente el tubo con agua hirviendo y fije el extremo del tubo en el racor de entrada del tubo detrás del aparato presionando hasta el final. Luego, coloque la abrazadera en el extremo del tubo y atorníllela. La junta y el racor de entrada del tubo necesario para la conexión deben estar tal y como se indica en la figura.



OBSERVACIÓN

El regulador a fijar en la bombona GLP debe disponer de 300 mmSS.

Para la conexión de gas natural**ATENCIÓN**

La conexión del gas natural debe ser efectuada por un servicio autorizado. Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca cerca del extremo del tubo de conexión de gas natural. Gire la tuerca para conectar el tubo al tubo principal de gas. Termine la conexión controlando las fugas de gas.

Paso por el tubo de gas

- Enchufe el aparato al grifo de la tubería de gas siguiendo el camino más corto posible y de forma que no haya ningún tipo de fuga.
- Para controlar la estanqueidad, asegúrese de que los mandos del panel de control están cerrados y de que la bombona de gas está abierta.

**ATENCIÓN**

Cuando verifique la fuga de gas, no utilice mecheros, cerillas, cigarros ni sustancias similares.

- Aplique una solución jabonosa en los puntos de conexión. En caso de fuga, verá burbujas.

- En el momento de colocar su horno en su lugar, debe estar a la misma altura que la encimera. Utilice las patas para alcanzar esta altura.

- Coloque el aparato en una superficie plana y en un lugar bien ventilado.

Figura 1

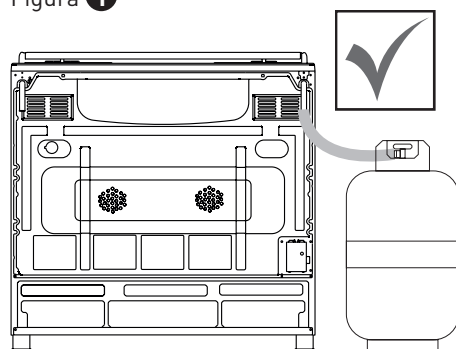
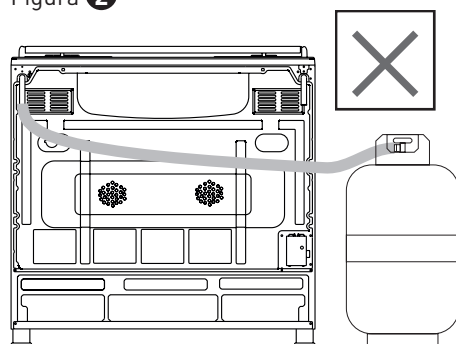


Figura 2

**ATENCIÓN**

Antes de instalar el aparato, compruebe que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión) se ajustan a los parámetros del producto.

Instrucciones para cambiar la boquilla

- Utilice un destornillador de cabeza especial para retirar e instalar la boquilla tal y como se muestra en la figura 3.

- Retire la boquilla (figura 4) del quemador con un destornillador especial e instale una nueva boquilla. (Figura 5)

Figura 3



Figura 4

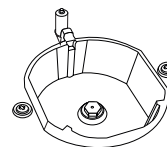
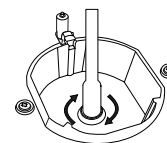


Figura 5

Sustitución de la boquilla

- El aire necesario para la combustión se obtiene de la habitación y los gases emitidos se quedan igualmente en la habitación. Para garantizar un buen funcionamiento del producto, es obligatorio disponer de una correcta ventilación en la habitación. Si no hay ninguna ventana o puerta para ventilar la habitación, debe instalar un sistema de ventilación. No obstante, si hay una puerta que se abre directamente hacia el exterior de la habitación, no es necesario prever orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Inferior a 5 m ³	mín. 100 cm ²
Entre 5 m ³ y 10 m ³	mín. 50 cm ²
Superior a 10 m ³	no es necesario
Bodega	mín. 65 cm ²

Ajuste reducido del flujo de gas para las llaves de cocción

- Encienda el quemador que desea ajustar y gire el botón hasta la posición reducida.

- Retire el botón de la llave de gas.

- Regule el tornillo de ajuste del flujo de gas con un destornillador de tamaño adecuado. Para el GLP, (butano-propano), gire el tornillo en el sentido horario. Para el gas natural, gire el tornillo en el sentido antihorario.

La longitud normal de una llama recta en posición la reducida debe ser de 6 o 7 mm.

- Si la llama es superior a la posición deseada, gire el tornillo en el sentido horario. En caso contrario, gírelo en el sentido antihorario.

• Para efectuar el último control, lleve el quemador hasta la posición inferior y superior y compruebe si la llama se enciende o se apaga. En función del tipo de llave de gas utilizada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar. Para ajustar su horno en función del tipo de gas, efectúe el ajuste mediante una llama reducida girando el tornillo situado en el centro de las llaves de gas, así como el cambio de boquilla, con un pequeño destornillador tal y como se indica a continuación. (Figura 6 y 7)

Figura 6

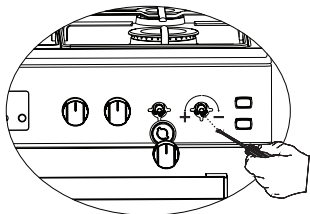
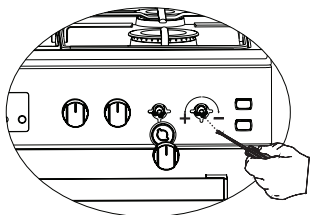


Figura 7



Desmontaje de los quemadores superior e inferior del horno de gas y fijación de los inyectores

Desmontar el quemador superior:
Retire el tornillo tal y como se muestra en la figura 8 con un destornillador. Para sustituir el quemador, efectúe la misma operación en el sentido inverso.

Figura 8

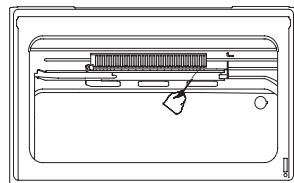
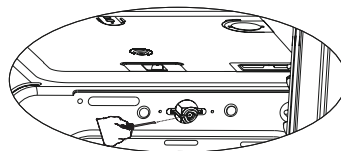


Figura 8.1



Desmontar el quemador inferior:
El quemador inferior está fijado con dos tornillos. Como se muestra en la figura 9, retire el quemador con un destornillador. Para sustituir el quemador, efectúe la misma operación en el sentido inverso.

Figura 9

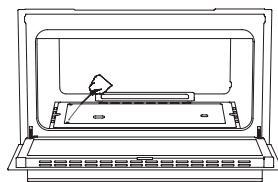
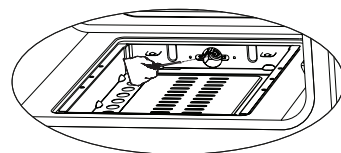


Figura 9.1



Instalación del horno

• Compruebe si la instalación eléctrica es adecuada para poner el horno en funcionamiento. Si la instalación eléctrica no es adecuada, acuda a un electricista o un fontanero para adecuarla. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños provocados por procesos efectuados por personas no autorizadas.



ATENCIÓN

- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se vaya a instalar el aparato y disponer igualmente de una fuente de electricidad.
- Deben respetarse las reglas de las normas locales relativas a las instalaciones eléctricas durante la instalación del aparato.

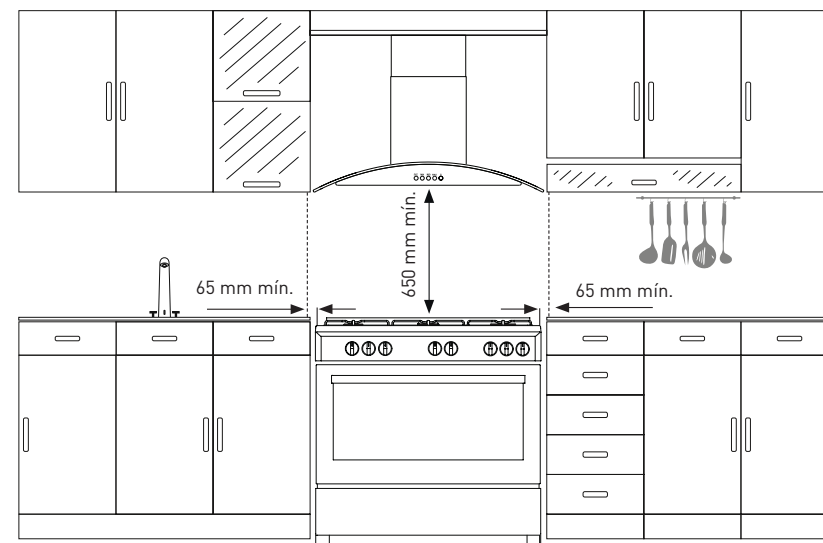


ATENCIÓN

• Compruebe que el aparato no esté dañado antes de instalarlo. No instale el aparato si presenta algún daño. Los aparatos dañados suponen un peligro para su seguridad.

Lugar apropiado para la instalación y advertencias importantes

- Las patas del aparato no deben estar en superficies blandas, como alfombras. El suelo de la cocina debe ser resistente para poder soportar el peso del aparato y todos los demás utensilios de cocina que se pueden utilizar en el horno.
- El aparato se puede colocar entre dos paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o fuera de un armario. Si se instala una campana sobre la cocina, siga las instrucciones del fabricante para conocer la altura de montaje. (mín. 650 mm)





ATENCIÓN

• Los muebles de cocina cerca del aparato deben ser resistentes al calor.

• No instale el aparato cerca de un frigorífico o un congelador. El calor emitido por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

• No utilice la puerta ni el tirador para transportar o desplazar el aparato.

Instalación de las patas del horno

Instalar las patas del horno;

• Los tornillos de instalación de las patas están ubicados bajo el horno (figura 10). Las tuercas de fijación están situadas en estos tornillos para fijar bien las patas. (Figura 11)

• Complete la instalación de las patas apretando las patas con la tuerca (figura 12).

• Puede estabilizar su horno apretando o aflojando los tornillos según el tipo de superficie.

Figura 10

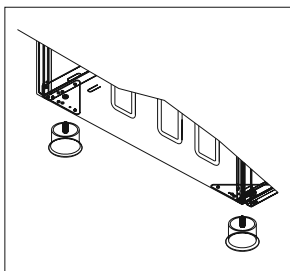


Figura 11

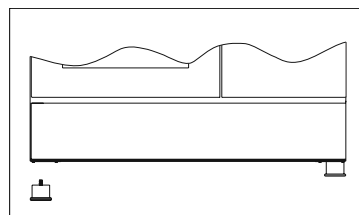


Figura 12

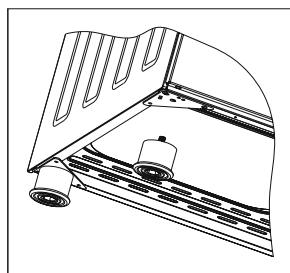
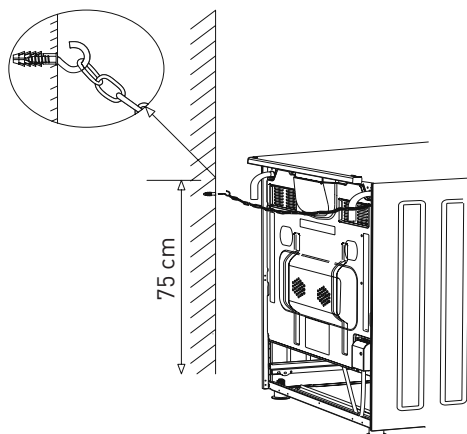
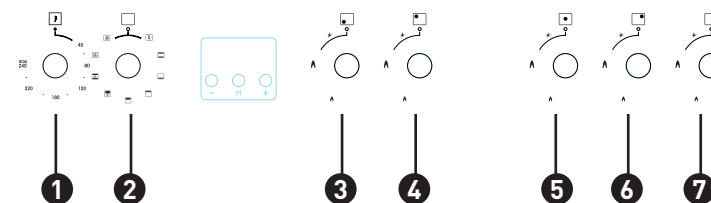


Figura de amarre de la cadena



Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de fijarlo a la pared con la cadena y el tornillo con gancho incluidos. Asegúrese de que el gancho está bien atornillado a la pared de forma segura.

Panel de control

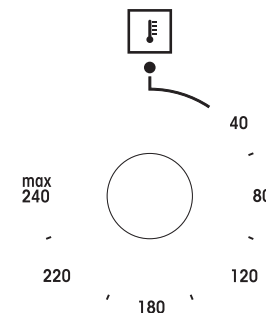


- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Termostato | 5 | Quemador central eléctrico |
| 2 | Botón de selección de programas | 6 | Quemador trasero derecho |
| 3 | Quemador delantero izquierdo | 7 | Quemador delantero derecho |
| 4 | Quemador trasero izquierdo | | |



ATENCIÓN

El panel de control indicado anteriormente es orientativo. Examine el panel de control de su aparato.



Termostato: se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato a cocinar en el horno. Después de introducir la comida en el horno, gire el botón para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C. Para conocer la temperatura de cocción de los distintos alimentos, consulte la tabla de cocción.

Utilización

UTILIZACIÓN DE LA PARTE DEL HORNO

Utilización de los quemadores del horno

• Si su horno dispone de quemadores que funcionan con gas, utilice el botón adecuado para encenderlos. Algunos modelos disponen de botones con un dispositivo de encendido automático. Este dispositivo permite encender el quemador girando simplemente el botón. También puede encender los quemadores pulsando el botón de encendido o utilizando una cerilla.

• No deje funcionar el dispositivo de encendido de forma continua durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por cualquier razón, cierre la válvula de control de gas y espere durante un minuto antes de volver a intentarlo.

Utilización de los elementos calefactores del horno

• Cuando utilice su horno por primera vez, se libera un olor durante la utilización de los elementos calefactores. Para eliminar estos olores, póngalo en funcionamiento a 240 °C durante 45 a 60 minutos en vacío.

• Coloque el botón de mando del horno en el valor deseado para que el horno comience a funcionar.

• Los tipos de comida, el tiempo de cocción y las posiciones del termostato están presentes en el panel de control. Los valores indicados para la cocina son valores característicos. Han sido obtenidos gracias a pruebas efectuadas en laboratorio. Puede notar aromas diferentes en función de su forma de cocinar y sus costumbres.

• Puede cocinar un pollo en su horno

con un espetón giratorio y los accesorios correspondientes.

• Tiempo de cocción: Los resultados pueden variar en función de la tensión, la calidad, la cantidad y la temperatura.

• No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia cuando esté en funcionamiento. El calor podría distribuirse de forma inadecuada y los resultados podrían cambiar.

Utilización del gratinador

• Cuando coloca la rejilla en la guía superior, los elementos de la rejilla no deben tocar el gratinador.

• Puede precalentar el horno durante 5 minutos mientras gratina. Si fuese necesario, puede darle la vuelta a la comida.

• Los alimentos deben situarse en el centro de la rejilla para garantizar un flujo de aire máximo en el horno.

Encender el gratinador

• Coloque el botón de función en el símbolo de gratinador.

• Luego, ajuste la temperatura deseada.

Apagar el gratinador

Ajuste el botón de función en la posición de apagado.

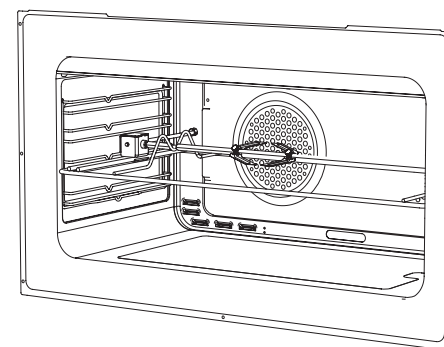


ATENCIÓN

• Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción. (gratinador eléctrico)

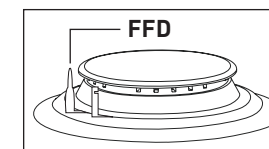
• Mantenga la puerta del horno abierta durante la cocción. (gratinador de gas)

Figura 13



USO DE LA PLACA DE COCINA

Utilización de los quemadores de gas



Dispositivo de seguridad contra el corte de la llama (FFD): Funciona instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa cuando se derrama líquido en las placas superiores.

• Las válvulas de control de los quemadores de gas están equipadas con un mecanismo de seguridad especial. Para encender el quemador, empuje el interruptor y gírelo en el sentido antihorario hasta el símbolo de la llama. Todos los dispositivos de encendido son operativos y solo se enciende el quemador que se ha encendido. Mantenga el interruptor pulsado hasta que se encienda. Pulse el botón de encendido y gírelo en el sentido antihorario.

• No deje el dispositivo de encendido en funcionamiento durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por cualquier razón, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto antes de volver a intentarlo.

• En los modelos equipados con un sistema de seguridad a gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta automáticamente el gas. Para hacer funcionar los quemadores con el sistema de seguridad de gas, pulse el botón y gírelo en el sentido antihorario. Después de encenderlo, espere de 5 a 10 segundos para que los sistemas de seguridad de gas

se activen. Si el quemador se apaga por cualquier razón, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto antes de volver a intentarlo.

● Cerrado

🔥 Completamente abierto

🔥 Mitad abierto

• Antes de encender su cocina, asegúrese de que todas las cubiertas de los quemadores están correctamente colocadas. La posición adecuada de las cubiertas de los quemadores se muestra a continuación.

Figura 14

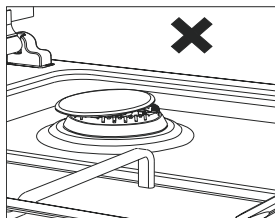
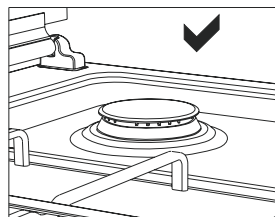


Figura 15



Utilización de las placas calefactoras

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	-	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	-	-	-
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

• Las placas calefactoras eléctricas disponen en general de 6 niveles de temperatura. (como se describe a continuación)

• Durante la primera utilización, deje funcionar su placa calefactora eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Así, el agente sensible al calor de su placa se endurecerá debido a la combustión.

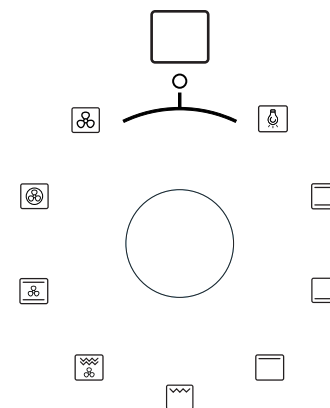
• Utilice cacerolas con un fondo plano que estén completamente en contacto con el calor, ya que garantizan un uso más productivo de la energía.

Dimensiones del recipiente

90*60	
Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador mediano	18-22 cm
Quemador grande	22-26 cm
Quemador Wok	26-32 cm



Tipos de programas



Botones de funciones: se utilizan para determinar los quemadores que se van a utilizar para el plato que va a hornear. Los tipos de programas de calefacción de este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calefacción y los tipos de programa de este aparato pueden no estar disponibles en todos los modelos.



Gratinador



Ventilador



Elementos calefactores superior e inferior



Elemento calefactor turbo y ventilador



Bombilla



Elemento calefactor inferior y superior y ventilador



Elemento calefactor superior



Gratinador y ventilador



Elemento calefactor inferior

**ATENCIÓN**

Todos los tipos de calefacción y los tipos de programa de este aparato pueden no estar disponibles en todos los modelos.

Tabla de cocción**ATENCIÓN**

El horno debe precalentarse durante 7-10 minutos antes de introducir los alimentos.

Platos	Función de cocción	Temperatura (°C)	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	Estática	180	2	70
Pasteles pequeños	Estática	180	2	40
Tarta	Estática	200	2	70
Repostería	Estática + Ventilador	180-200	2	20-25
Galletas	Estática	175	2	20
Tarta de manzana	Estática	180-190	1	150
Pastel esponjoso	Estática	175	2	45-50
Pizza	Estática	190	2	25
Lasaña	Estática	180-200	2	50-60
Merengue	Estática	100	2	60
Pollo asado*	Gratinador + Ventilador	220	4	25-35
Pescado asado*	Gratinador + Ventilador	220	4	35-40
Filete de ternera*	Gratinador	Máx.	4	30
Albóndigas de carga*	Gratinador	Máx.	4	40

*Debe darle la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

Limpieza y mantenimiento

- Desconecte el enchufe macho que suministra la electricidad al horno de la toma de pared.
- Cuando el horno está en funcionamiento, está extremadamente caliente. Evite tocar los elementos calefactores.
- No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, los cajones ni ninguna otra parte del horno con herramientas como un cepillo duro, un estropajo metálico o un cuchillo. No utilice productos abrasivos que rayen la superficie ni detergentes abrasivos.
- Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño y jabón, enjuáguelas y séquelas completamente con un paño seco.
- Limpie las superficies de vidrio con limpiadores especiales para vidrio.
- No limpie su horno con limpiadores a vapor.
- Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido que se encuentre sobre la tapa. Además, antes de cerrarla, asegúrese de que la cocina esté suficientemente fría.
- No utilice nunca productos inflamables como ácidos, disolventes o gasolina, para limpiar su horno.
- No lave ningún elemento del horno en el lavavajillas.
- Para limpiar la puerta frontal de vidrio del horno, retire el tornillo de fijación del tirador con un destornillador y retire la puerta del horno.

Luego, límpiela y enjuáguela completamente. Una vez seca, vuelva a colocar la puerta correctamente y vuelva a instalar el tirador.

Figura 16

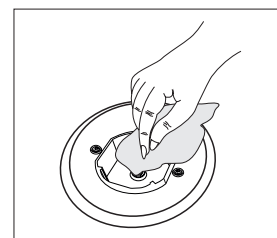


Figura 17

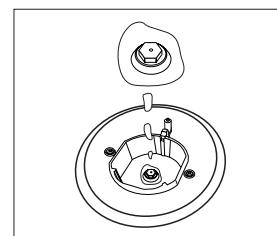
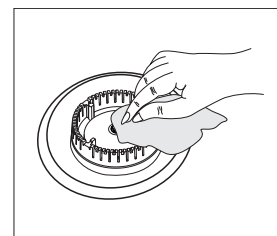


Figura 18



Montaje de la puerta del horno

Figura 19

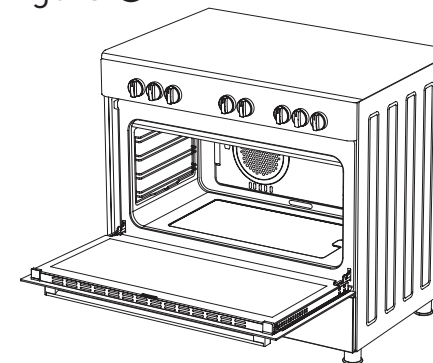
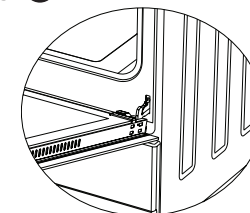
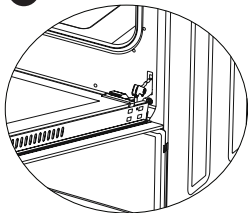


Figura 19.1



Abra completamente la puerta del horno tirando hacia usted. Luego, tal y como se indica en la figura 19.1, desbloquéela tirando hacia arriba del pestillo de la bisagra con un destornillador.

Figura 19.2



Abra completamente el pestillo de la bisagra, tal y como se indica en la figura 19.2. Coloque de la misma forma las dos bisagras que sujetan la puerta del horno.

Figura 20

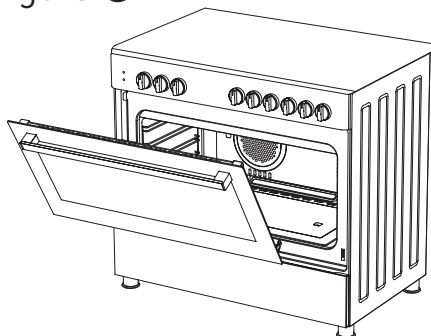
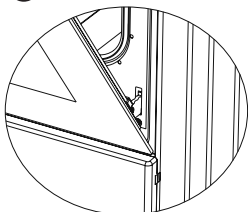
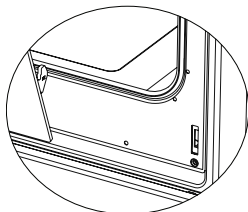


Figura 20.1



Luego, cierre la puerta del horno que ha abierto colocándola sobre el bloqueo de la bisagra hasta que esté en la misma posición que la figura 20.1.

Figura 20.2



Para retirar la puerta del horno, cuando está casi en la posición cerrada, sujete la puerta con ambas manos y tire hacia arriba tal y como se indica en la figura 20.2.

- Para volver a colocar la puerta del horno en su lugar, efectúe la misma operación en sentido inverso.

Limpieza y mantenimiento del vidrio de la puerta del horno

Retire el perfil presionando los pestillos de plástico de los lados izquierdo y derecho, tal y como se muestra en la figura 21, y tire hacia usted, tal y como se muestra en la figura 22. Luego, retire el vidrio interior, tal y como se muestra en la figura 23. Si fuese necesario, realice la misma operación para retirar el vidrio central. Una vez que haya finalizado la limpieza, vuelva a colocar los vidrios y el perfil siguiendo el procedimiento inverso. Asegúrese de que el perfil está colocado correctamente.

Figura 21

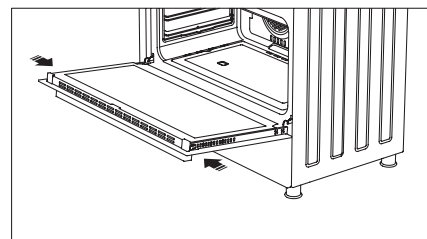


Figura 22

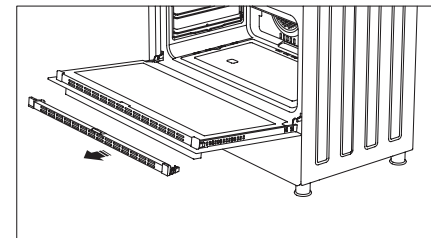
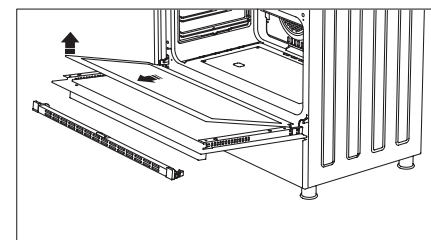


Figura 23



Paredes catalíticas*

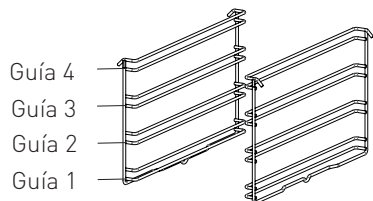
Las paredes catalíticas están situadas a la izquierda y la derecha de la cavidad ubicada bajo las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y permiten obtener un mejor rendimiento de la cocina. Absorben también los restos de aceite y limpian su horno cuando está en funcionamiento.

Desmontaje de las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe retirar las guías. Una vez que ha desmontado las guías, las paredes catalíticas se desenganchan automáticamente. Debe cambiar las paredes catalíticas después de 2 o 3 años.

Posición de las guías metálicas*

Es importante colocar correctamente las guías en el horno. No deje que las guías toque la pared trasera del horno. Las posiciones de las guías están indicadas en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar sobre las guías inferiores y superiores.



Instalación y retirada de los soportes para cables

Para retirar las guías metálicas, presione en los clips indicados mediante flechas en la figura, retire en primer lugar la parte inferior y el lado superior de la instalación. Para instalarla una guía efectúe el procedimiento inverso.

Sustitución de la bombilla del horno



ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que el circuito del aparato esté abierto antes de cambiar la bombilla. (Mantener el circuito de alimentación abierto significa que la alimentación está cortada).

• Corte la alimentación del aparato y deje que el aparato se enfríe.

• Retire la protección de vidrio girándola hacia el lado izquierdo tal y como se indica en la figura. Utilice guantes de plástico si tiene dificultades para girarla.

• Luego, retire la bombilla girándola y coloque la nueva bombilla siguiendo las mismas instrucciones.

• Vuelva a instalar la protección de vidrio, enchufe el cable de alimentación del aparato en la toma eléctrica y complete la operación de sustitución. Ahora, ya puede utilizar su horno.

Tipo de bombilla G9



220-240 V, CA 15-25 W

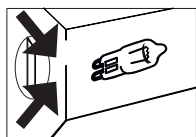
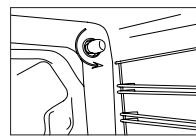


Figura 24

Tipo de bombilla E14



220-240 V, CA 15 W



Figura 25

Uso del panel deflector del gratinador*

• Se ha diseñado un panel de seguridad para proteger el panel de control y los botones cuando el horno está en el modo gratinador. (Figura 26)

• Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté en el modo gratinador.



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está utilizando el gratinador. Mantenga a los niños alejados del aparato.

• Coloque el panel de seguridad bajo en panel de control abriendo el vidrio delantero del horno. (Figura 27)

• A continuación, fije el panel de seguridad entre el horno y la tapa delantera cerrando suavemente la tapa. (Figura 28)

• Es importante para la cocción mantener la tapa abierta a la distancia especificada durante la cocción en el gratinador.

• El panel de seguridad aportará una cocción ideal y protegerá el panel de control y los botones.



ATENCIÓN

Si la cocina dispone de la opción «gratinador cerrado» con termostato, puede dejar la puerta del horno cerrada durante su funcionamiento; en ese caso, el panel deflector del gratinador no será necesario.

Figura 26

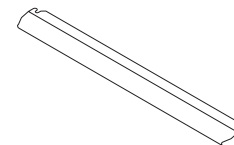


Figura 27

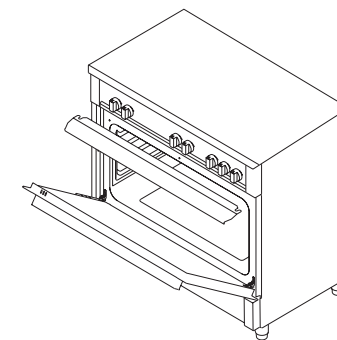
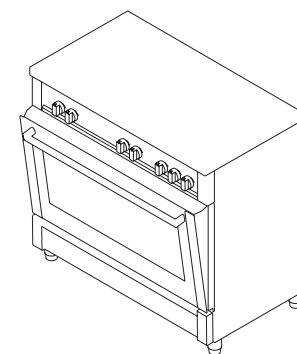


Figura 28



Resolución de problemas

Puede resolver determinados problemas de su aparato comprobando los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Punto de control

Si observa algún problema en su horno, consulte en primer lugar la siguiente tabla y siga los consejos indicados en la misma.

Problema	Posibles causas	Acción
	La alimentación eléctrica no está disponible.	- Compruebe la alimentación. - Compruebe si la válvula principal de gas está abierta. - Compruebe si el tubo de gas está doblado o plegado.
El horno no funciona.	La alimentación de gas no está disponible.	- Asegúrese de que el tubo de gas esté conectado al horno. - Compruebe si se ha utilizado una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma.	Conecte correctamente el enchufe en la toma de pared.
Se apaga durante la cocción.	- Funcionamiento continuo demasiado largo. - Hay más de un aparato enchufado en la toma.	- Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción. - Utilice solo un enchufe para cada toma de pared.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Hay restos de alimentos entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie bien el horno y vuelva a intentar abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	- Los extremos o los cuerpos de las bujías de encendido están taponados. - Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	- Limpie los extremos o los cuerpos de las bujías de encendido de los quemadores de gas. - Limpie los tubos el quemador de gas.

Problema	Posibles causas	Acción
Se produce una descarga eléctrica cuando entra en contacto con el horno.	- La toma de tierra no es adecuada. - Se ha utilizado una toma de pared no conectada a tierra.	Asegúrese de que la alimentación eléctrica esté correctamente conectada a tierra.
- Gotea agua. - Hay vapor que sale por una fisura de la puerta del horno. - Queda agua en el interior del horno.	Se puede generar agua o vapor en determinadas condiciones según el alimento que se esté cocinando. Esto no es una avería.	Deje que el horno se enfríe y séquelo con un paño.
El horno no calienta.	- La puerta del horno se ha dejado abierta. - Los mandos del horno no están correctamente ajustados. - Ha saltado un fusible o se ha desactivado el disyuntor.	- Cierra la puerta y vuelva a comenzar. - Lea la sección correspondiente al funcionamiento del horno y reinícielo. - Sustituya el fusible o active el disyuntor. Si esto vuelve a ocurrir con frecuencia, llame a un electricista.
Hay humo que sale durante la cocción.	- Cuando utilice el horno por primera vez. - Hay comida en los elementos calefactores.	- Puede salir humo de los elementos calefactores. Esto no es una avería. Después de 2 o 3 ciclos, ya no saldrá humo. - Deje que el horno se enfríe y limpie la comida.
Cuando utiliza el horno, se desprende un olor de quemado o de plástico.	Ha utilizado accesorios de plástico u otros resistentes al calor en el interior del horno.	Para las temperaturas elevadas, utilice accesorios de vidrio apropiados.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia si no necesita darle la vuelta a los alimentos que está cocinando. Si abre la puerta con demasiada frecuencia, la temperatura interna disminuirá y el resultado de la cocción se verá afectado.

Problema	Posibles causas	Acción
• La luz interna es débil o no funciona.	• Hay un objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción. • Puede que la bombilla se haya caído.	• Limpie la superficie interna del horno y compruébelo. • Sustitúyala por una bombilla de las mismas características.

Reglas de manipulación

- No utilice la puerta ni el tirador para transportar o desplazar el aparato.
- Manipule y transporte el aparato en el embalaje original.
- Preste una máxima atención al aparato cuando lo carga, lo descarga y lo manipula.
- Asegúrese de que el embalaje está bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- Proteja el aparato de los factores externos, como la humedad, el agua, etc., ya que podrían dañar el embalaje.
- Procure no dañar el aparato debido a accidentes, golpes, caídas, etc. durante la manipulación y el transporte y no rompa ni deforme el aparato durante su utilización.

Recomendaciones para ahorrar energía

- Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.
- Utilice recipientes de color oscuro y de esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
 - Cuando cocine sus alimentos, si la receta o el manual de utilización indica que hay que precalentar el horno, hágalo.
 - No abra la puerta con frecuencia durante la cocción.
 - Intente cocinar varios platos a la vez en el horno. Puede cocinar varios alimentos al mismo tiempo colocando dos recipientes en la rejilla.
 - Cocine varios platos sucesivamente. El horno no perderá el calor.
 - Apague el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. En ese caso, no abra la puerta del horno.
 - Descongele los alimentos antes de cocinarlos.

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 medio ambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, ahorrar las materias primas y reducir la producción de residuos.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS
 Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU
Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del proveedor como del usuario.
 Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a un contenedor público o mezclarse con los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

Por la seguridad de los niños, guarde sus antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.

