

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

*previa presentación del comprobante de compra.

Four électrique
Oven
Horno eléctrico

954381 - VG-MO63CTL

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL

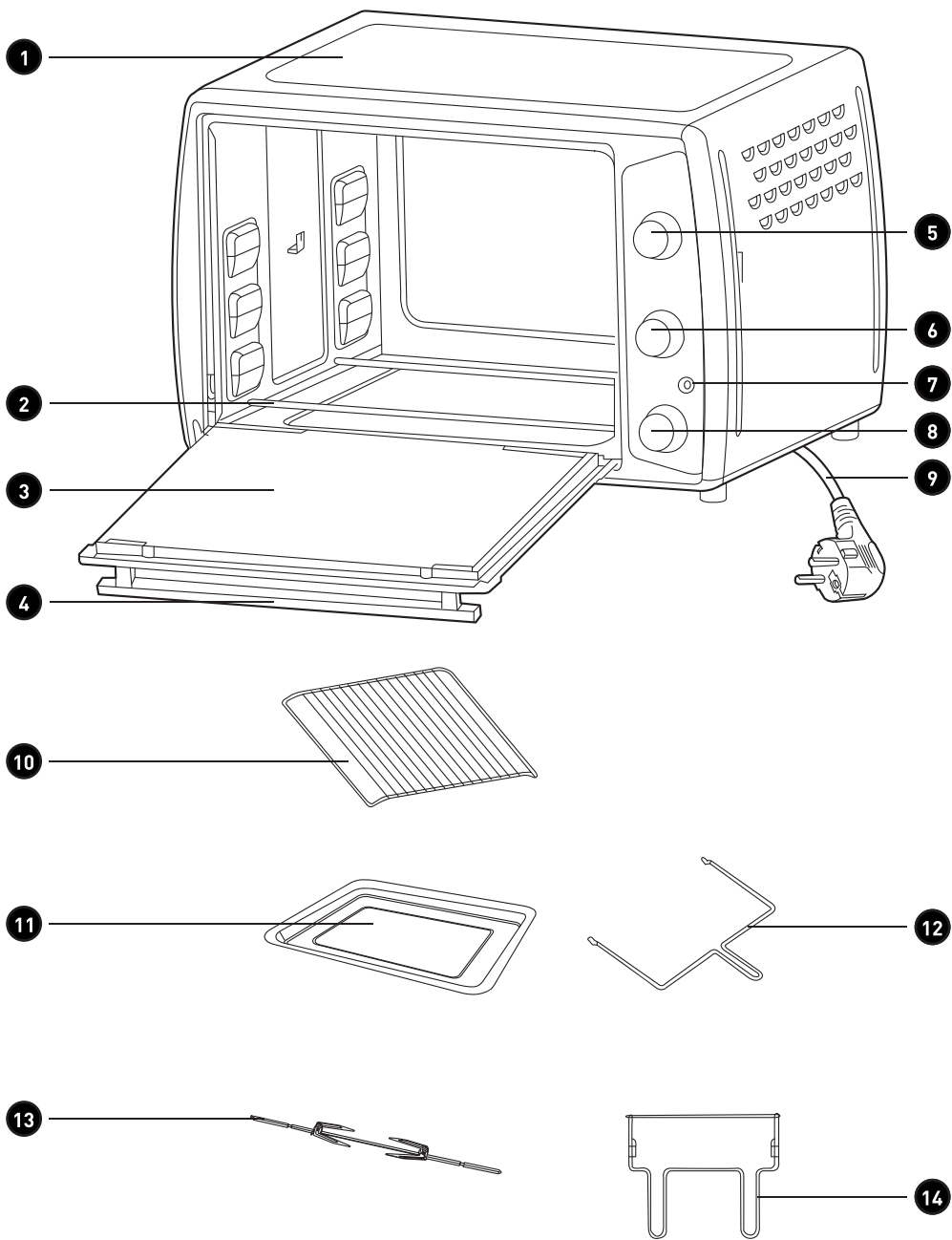


Made in PRC

GUIDE D’UTILISATION	02
HANDLEIDING	14
INSTRUCCIONES DE USO	26



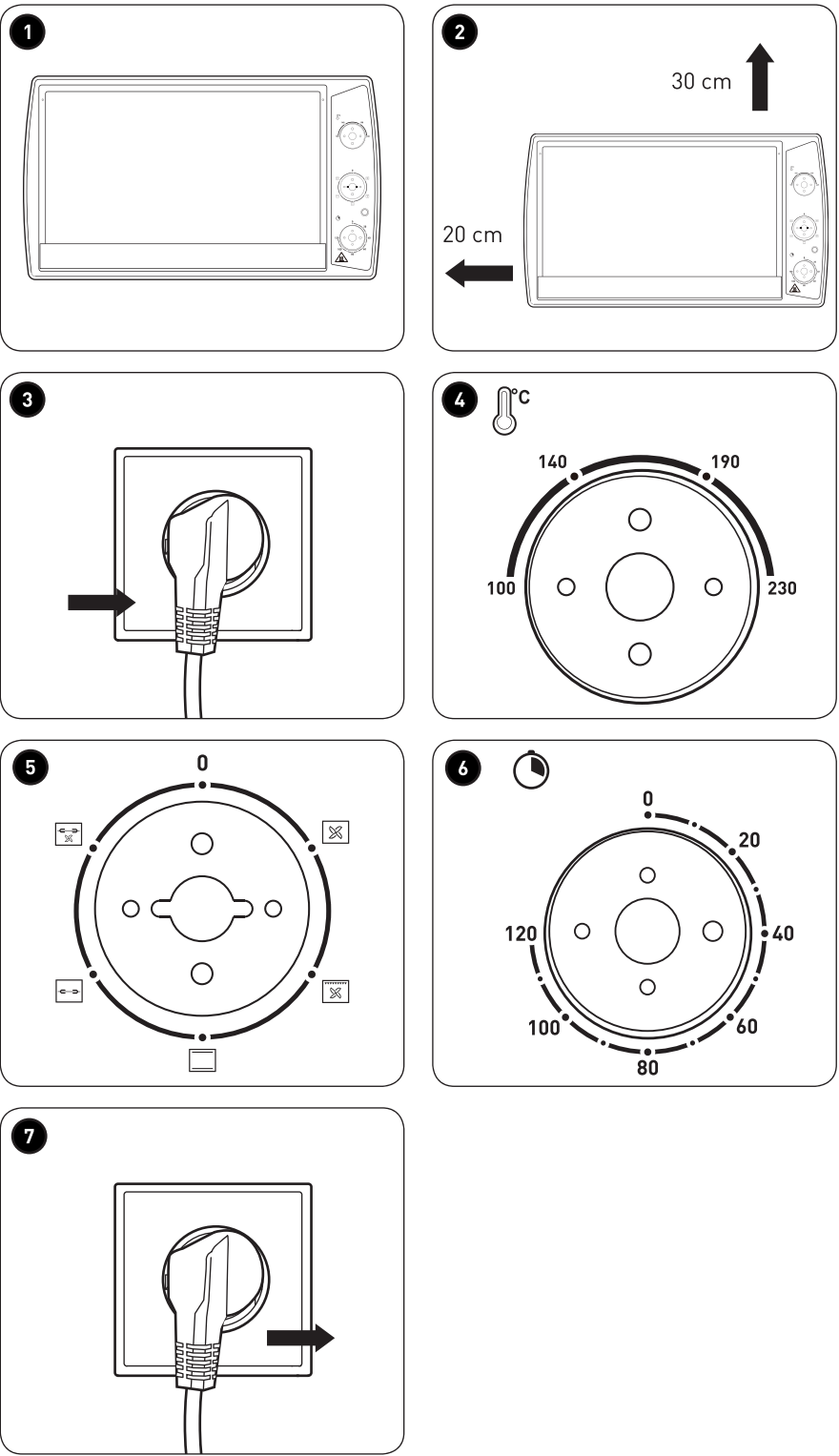
138 x 210 mm



140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

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

C Utilisation de l'appareil

9 Avant la première utilisation
9 Cuisson par convection
9 Fonctionnement
11 Cuisson traditionnelle
11 Tournebrotte
11 Cuisson au four

D Nettoyage et entretien

12 Nettoyage et entretien

E Mise au rebut

13 Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans au minimum et sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Surveillez étroitement les enfants lorsque ceux-ci utilisent tout appareil ou lors de l'utilisation de tout appareil en leur présence.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que :
 - Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne plongez les compo-

sants électriques de l'appareil ni dans l'eau, ni dans tout autre liquide. N'exposez jamais l'appareil à l'eau courante.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé(e), ni d'un appareil qui présente des dysfonctionnements ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche à des fins de vérifications, de réparations ou de réglages.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques de blessures.
- Ne disposez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou à proximité de celle-ci.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage. Laissez l'appa-

reil refroidir avant le montage ou le démontage des pièces et avant de procéder à son nettoyage.

- Débranchez l'appareil, positionnez le dispositif de temporisation sur « 0 », puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche, et ne tirez jamais le cordon d'alimentation.
- Ne couvrez aucune partie du four avec des feuilles métalliques. Cela peut entraîner une surchauffe du four.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou les grilles, ou lorsque vous jetez de la graisse chaude, ou tout autre liquide chaud.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Un incendie risque de se déclencher si le four est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, notamment rideaux, draps, murs, etc., en

cours de fonctionnement. Ne rangez aucun objet sur l'appareil en cours de fonctionnement.

- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients de cuisson ou pouvant aller au four fabriqués en toute autre matière que du métal ou du verre pour le four.
- Veillez à ce qu'aucun objet n'entre en contact avec les éléments supérieurs et inférieurs du four.
- Ne placez aucune des matières suivantes dans le four : carton, plastique, papier et toute autre matière similaire.
- Ne rangez aucune matière autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Portez toujours des gants isolants de protection pour four lorsque vous introduisez ou retirez des éléments du four chaud.
- Cet appareil est équipé d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus solide que du verre ordinaire et plus résistant

aux bris. Le verre trempé peut néanmoins se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'ébrécher les bords.

- Cet appareil est hors tension lorsque le bouton Timer est positionné sur « 0 ».
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Le dos du four doit être contre le mur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

ATTENTION SURFACE CHAUDE



- Les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée lorsque l'appareil est en cours de

fonctionnement.

- Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui sont susceptibles de provoquer des brûlures. Malgré la protection thermique, ne touchez pas les parties métalliques, ni la vitre.
- N'utilisez pas l'appareil au lit ou dans des environnements similaires.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **ATTENTION :** ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère ou bien à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, tentures, etc.
- Placez votre four sur un plan de travail stable.
- L'arrière du four doit être placé contre un mur.
- Le four doit être entouré d'un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté, sauf à l'arrière, et d'au moins 30 centimètres au-dessus.
- Ne posez aucun objet lourd sur la porte ouverte.
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après de la notice.
- Ne projetez pas d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation: un choc brutal ou des contraintes thermiques excessives risquent de casser la vitre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

Composants

- | | |
|--|--|
| 1 Boîtier | 8 Commande  |
| 2 Élément chauffant | 9 Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation |
| 3 Verre de la porte | 10 Grille métallique |
| 4 Poignée | 11 Plaque de cuisson |
| 5 Commande  | 12 Poignée du plateau |
| 6 Bouton de commande des fonctions | 13 Broche de rôtissage |
| 7 Voyant d'alimentation | 14 Poignée du tournebroche |

Aperçu de l'appareil

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

Utilisation prévue

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

Caractéristiques

Modèle : 954381 VG-M063CTLC
 Tension
 d'alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz
 Consommation
 électrique : 2200 Watt
 Capacité
 maximale : 63 l
 Température : 100-230 °C

Avant la première utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- 2 Laissez de l'espace pour assurer une bonne circulation de l'air.
 - Débranchez l'appareil, puis positionnez le bouton de commande du  sur « 0 ».
 - Laver tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
 - Séchez complètement tous les accessoires, puis remontez-les dans le four.
- 3 Branchez le four. L'appareil est à présent prêt à l'emploi.



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

Cuisson par chaleur tournante

La cuisson par chaleur tournante combine la circulation d'air chaud au moyen d'un ventilateur avec les caractéristiques courantes (grill, four et rôtissoire). Dans de nombreux cas, la cuisson par chaleur tournante permet une cuisson plus rapide. Le ventilateur envoie l'air en douceur pour cuire, brunir et rendre croustillants les aliments, tout en maintenant le jus et les arômes. Elle produit une température plus constante tout autour des aliments grâce à la circulation de l'air, afin d'assurer une cuisson/un grillage plus homogène. La fonction chaleur tournante permet de faire cuire des aliments à des températures plus basses afin d'économiser de l'énergie.

Fonctionnement

- 4 Commande  : choisissez la température souhaitée (de 100 à 230 °C).

Commandes des fonctions

- 5** Ce four est équipé de 6 positions correspondant à divers besoins de cuisson.

Sélecteur de fonction	Description
0	Arrêt du four
	Cuisson traditionnelle
	Cuisson au tournebroche
	Cuisson avec fonction chaleur tournante
	Grillage avec fonction chaleur tournante
	Cuisson traditionnelle avec fonction chaleur tournante et rôtisserie

- 6** Commande  : lorsque vous tournez le segment minuteur de la commande pour l'activer, tournez-le vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour rôtir ou l'utiliser comme minuteur. Cette fonction déclenche également une sonnerie à la fin du délai programmé.

- Réglez la durée de cuisson entre 0 et 120 minutes.
- Voyant d'alimentation : choisissez la fonction souhaitée et l'ampoule au néon s'allume en conséquence.
- Plaque de cuisson : pour le grillage et rôtissage de viandes, volailles, poissons et divers autres aliments. À utiliser également lorsque vous utilisez la poignée du tournebroche pour récupérer les égouttements.

- Grille métallique : pour le grillage, cuisson au four et, en règle générale, pour la cuisson dans des casseroles et des poêlons standard.



AVERTISSEMENT !

Afin de prévenir tout risque de blessures ou de brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque le four est en cours d'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine.



ATTENTION

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

Cuisson traditionnelle

Cette fonction lance automatiquement les résistances supérieure et inférieure.

- Placez la lèchefrite sur la position inférieure.
- Positionnez le bouton de commande des fonctions sur .
- Réglez la commande  sur la température adéquate.
- Activez la commande .
- Attendez jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée et placez-y la nourriture.
- Si la cuisson doit se terminer avant la fin de la durée réglée, tournez le bouton de la minuterie manuellement sur « 0 ».

Tournebroche

Nous vous recommandons de ne pas cuire des rôtis pesant plus de 3 kg sur la broche de rôtissage. Le poulet doit être attaché à l'aide d'une ficelle afin d'empêcher que ses cuisses et ailes ne se détachent en cours de rôtissage et de permettre au tournebroche de tourner sans entraves.

Fonctionnement

- Insérez la broche de rôtissage dans la viande ou la volaille à cuire en vous assurant que la viande ou la volaille est solidement fixée sur la broche à l'aide des brides et vis à serrage de la broche. La viande ou la volaille doit être centrée sur la broche.
- Insérez le tournebroche dans les arrêtoirs à l'intérieur du four.
- Faites coulisser la plaque de cuisson sur la position la plus basse afin de récupérer les égouttements d'aliments.
- Réglez la température de cuisson avec le bouton de la température.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Enlevez le tournebroche des arrêtoirs à l'intérieur du four.
- Détachez la viande ou la volaille de la broche de rôtissage, puis placez-la sur une planche à découper ou un plateau.

Guide du rôtissage

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

Viande	Température	Délai par 500 g
Rôti de bœuf	230 °C	30 à 35 mn
Rôti de porc	230 °C	45 à 50 mn
Jambon	230 °C	45 à 50 mn
Poulets	230 °C	25 à 35 mn
Dinde	230 °C	25 à 35 mn



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

Cuisson au four

- Réglez la commande  sur 230 °C.
- Positionnez le bouton de commande des fonctions sur .
- Placez la grille métallique dans le guide du support de grille du bas ou du milieu.
- Placez les aliments sur la plaque métallique, puis faites-les coulisser dans la grille.

Français

- Les aliments doivent être placés le plus prêt possible de l'élément chauffant inférieur, mais sans entrer en contact avec celui-ci.
- Réglez la commande  sur la température adéquate.
- Badigeonnez les aliments de sauces ou d'huile, au choix.
- Activez la commande .
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrebâillée.
- Retournez les aliments au milieu du temps de cuisson prescrit.
- Si la cuisson doit se terminer avant la fin de la durée réglée, tournez le bouton de la minuterie manuellement sur « 0 ».

Cuisson avec fonction chaleur tournante

- Placez la lèchefrite dans la position supérieure et insérez le plateau.
- Positionnez le bouton de commande des fonctions sur .
- Réglez la commande  sur la température adéquate.
- Activez la commande .
- Préchauffez le four pendant environ 5 minutes.
- Placez la nourriture sur la grille.
- Retournez les aliments au milieu du temps de cuisson prescrit.
- Si la cuisson doit se terminer avant la fin de la durée réglée, tournez le bouton de la minuterie manuellement sur « 0 ».

Positionnement des grilles métalliques

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

Nettoyage et entretien

7

**AVERTISSEMENT !**

Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.

- Essuyez les parois à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, ou d'un tampon à récurer en nylon, ainsi qu'une petite quantité de détergent doux.
- N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de détergents abrasifs, et ne grattez pas les parois à l'aide d'un ustensile en métallique.
- Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. La porte peut être essuyée à l'aide d'une éponge humide, puis séchée à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, car ceux-ci risquent d'endommager le fini de l'extérieur.

- Laissez sécher complètement toutes les pièces et surfaces avant de brancher le four et l'utiliser.

Nettoyage des surfaces en contact avec des aliments

- Retirez la fiche de la prise de courant, puis laissez l'appareil refroidir complètement.
- Utilisez de l'eau tiède avec une petite quantité de liquide de vaisselle pour nettoyer le plateau de cuisson, la grille et la broche rôtissoire ainsi que l'outil de retrait.
- Rincez les éléments à grande eau, puis séchez-les soigneusement.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four ainsi que la porte. Séchez-les soigneusement.
- Remplacez tous les éléments dans le four, puis rangez celui-ci.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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



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

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

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

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

Bedankt!

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

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<http://www.electrodepot.be>

A

Alvorens het apparaat

16 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het apparaat

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

C

Het apparaat gebruiken

21 Voor ingebruikname
21 Koken met hetelucht
21 Werking
23 Traditioneel koken
23 Rotisserie
23 Bakken

D

Reiniging en onderhoud

24 Reiniging en onderhoud

E

Verwijdering

25 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

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

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

- Laat het snoer niet hangen over de rand van de tafel of aanrecht en zorg dat het snoer geen hete oppervlakken aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of na een storing of beschadiging van het apparaat. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen kan gevaar of letsel teweegbrengen.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet elektrisch of gasfornuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of af te halen en alvorens het apparaat schoon te maken.
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de timer naar **0** en haal de stekker

vervolgens uit het stopcontact. Houd het snoer altijd bij de stekker vast, en trek nooit aan het snoer.

- Bedek geen enkel onderdeel van de oven met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Wees voorzichtig wanneer u de bakplaat of het rooster uithaalt of het hete vet of een andere hete vloeistof weggiet.
- Maak de binnenkant van de oven niet schoon met een metalen schuursponsje. Stukjes metaal kunnen afbreken en de elektrische onderdelen aanraken, wat elektrocutiegevaar kan veroorzaken.
- Brand kan ontstaan als de ingeschakelde oven wordt bedekt door ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, wanden en dergelijke of deze aanraakt. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer in werking.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u bakjes gebruikt die niet van metaal of ovenbestendig glas zijn

- gemaakt.
- Zorg dat niets de bovenste of onderste verwarmings-elementen binnenin de oven raakt.
- Plaats volgende materialen niet in de oven: Karton, plastic, papier of gelijksoortige materialen.
- Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.
- Draag altijd geïsoleerde ovenwanten wanneer u voorwerpen in de oven plaatst of uitneemt.
- Dit apparaat is voorzien van een ovendeur uit gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan echter nog steeds aan de randen breken. Vermijd krassen op het deuroppevlak of kerf op de randen.
- Dit apparaat is uitgeschakeld wanneer de timerknop op de stand **0** is ingesteld.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.

- De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.
- Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om apparatuur te bedienen.
- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het beschadigd is om elk risico te voorkomen.

OPGELET WARM OPPERVLAK



- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- Dit apparaat produceert hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Hoewel het apparaat met een thermische beveiliging is uitgerust, raak de metalen delen en het venster niet aan.
- Gebruik het apparaat niet in bed of een gelijksoortige omgeving.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuursmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen

op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.

- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Raak de warme onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is.
- **OPGELET:** Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet onder een wandmeubel, een rek of in de nabijheid van brandbare materialen zoals jaloezieën, gordijnen, behang, etc.
- Plaats uw oven op een stabiel werkblad.
- De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.
- Zorg voor een vrije ruimte van minstens 10 cm aan elke kant, uitgezonderd de achterkant, en minstens 30 cm boven de oven.
- Breng geen zware voorwerpen op de open deur aan.

- Voor gedetailleerde informatie over het reinigen van de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" in deze handleiding.
- Spuit tijdens of net na gebruik geen water op het venster in de deur. Een plotselinge schok of een overmatige thermische belasting kan breuk van het venster veroorzaken.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Onderdelen

- | | |
|--|---|
| 1 Behuizing | 8  regelknop |
| 2 Verwarmingselement | 9 Snoer met stekker |
| 3 Glazen deur | 10 Rooster |
| 4 Handvat | 11 Bakplaat |
| 5  °C regelknop | 12 Handgreep voor bakplaat |
| 6 Functieregelaar | 13 Draaispit |
| 7 Aan/uit-indicator | 14 Draaispitgreep |

Beschrijving van de onderdelen

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

Doelmatig gebruik

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

Specificaties

Model:	954381 VG-M063CTLC
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	2200 Watt
Maximale capaciteit:	63 l
Temperatuur:	100-230 °C

Voor ingebruikname

- 1 Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
- 2 Handhaaf voldoende ruimte voor een goede verluchting.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en stel de  regelknop in op de stand 0 (uit).
 - Was alle accessoires in warm zeepwater of in de vaatwasser.
 - Droog alle accessoires grondig en plaats ze opnieuw in de oven.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.



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

Koken met hetelucht

Koken met hetelucht combineert het circuleren van warme lucht door middel van een ventilator met de algemene kookfuncties (grill, oven en draaispit). Koken met hetelucht zorgt in vele gevallen voor een sneller kookproces. De ventilator stuurt de lucht langzaam zodat de levensmiddelen sneller bruin worden, knapperig worden gebakken en hun vocht en smaak beter behouden. De temperatuur rond de levensmiddelen wordt gelijk gehouden door het circuleren van de lucht zodat de levensmiddelen meer gelijkmatig worden gekookt/gegrild. De heteluchtfunctie zorgt ervoor dat de levensmiddelen op een lagere temperatuur gekookt kunnen worden zodat op energie wordt bespaard.

Werking

- 4  regelknop: Kies de gewenste temperatuur (tussen 100 en 230 °C).

Functieregelknoppen

- 5** Deze oven is voorzien van 6 verschillende posities afhankelijk van uw kook-behoefte.

Functie-kiezer	Beschrijving
0	De oven is uitgeschakeld
	Traditioneel koken
	Koken met draaispit
	Koken met ventilator
	Grillen met ventilator
	Traditioneel koken met ventilator en draaispit

- 6**  regelknop: Draai naar rechts (met de klok mee) om de timer op de gewenste tijd in te stellen. U hoort een belgeluid zodra de ingestelde tijd verstreken is.

- Stel de kooktijd in tussen 0 en 120 minuten.
- Aan/uit-indicator : Kies de gewenste functie en het lampje brandt overeenkomstig.
- Bakplaat: Te gebruiken voor het grillen en roosteren van vlees, gevogelte, vis en andere levensmiddelen. Kan tevens met het draaispit worden gebruikt voor het opvangen van het vrijgekomen sap.

- Rooster: Voor het roosteren, bakken en koken in ovenschalen en pannen.

**WAARSCHUWING**

Om het risico op brandwonden te vermijden, raak de hete oppervlakken niet aan wanneer de oven in werking is. Gebruik altijd ovenwanten.

**OPGELET**

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

Traditioneel koken

Deze functie schakelt automatisch de onderste en bovenste verwarming in.

- Breng de bakplaat op de onderste positie aan.
- Stel de functieregelaar in op de stand .
- Stel de  regelknop in op de gepaste temperatuur.
- Stel de  regelknop in op de gewenste tijd.
- Wacht totdat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en doe het voedsel vervolgens in de oven.
- Als het voedsel gaar is voordat het einde van de ingestelde tijd is bereikt, draai de timerknop handmatig naar "0".

Rotisserie

We bevelen aan om een braadstuk van maximum 3 kg aan het draaispit te hangen. Zorg dat de kip opgebonden is met behulp van draad om te vermijden dat de bouten of vleugels tijdens het roosteren slingeren zodat het draaispit ongehinderd kan ronddraaien.

Bediening

- Breng het vlees of gevogelte dat u wilt koken op het draaispit aan. Zorg dat het vlees of gevogelte stevig op het draaispit is vastgemaakt met behulp van de klemmen en duimschroeven. Het vlees of gevogelte moet zich in het midden van het draaispit bevinden.
- Plaats het draaispit in de houders binnenin de oven.
- Schuif de bakplaat op de laagste positie in om het sap op te vangen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.

- Stel de gewenste kooktijd in met de timerknop.
- Haal het draaispit uit de houders binnenin de oven.
- Haal het vlees of gevogelte van het draaispit af en plaats het op een snijplank of bord.

Rotisseriegids

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

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



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

Bakken

- Stel de  regelknop in op 230 °C.
- Stel de functieregelaar in op de stand .
- Plaats het rooster op de onderste of middelste steun in de oven.
- Plaats de levensmiddelen op het rooster en schuif het in de oven.

Nederlands

- De levensmiddelen moeten zich zo dicht mogelijk tegen het onderste verwarmingselement bevinden, zonder het aan te raken.
- Stel de  regelknop in op de gepaste temperatuur.
- Indien gewenst, borstel de levensmiddelen met saus of olie in.
- Stel de  regelknop in op de gewenste tijd.
- Het wordt aangeraden om de deur op een kier te zetten.
- Draai de levensmiddelen aan het midden van de voorgeschreven kooktijd om.
- Als het voedsel gaar is voordat het einde van de ingestelde tijd is bereikt, draai de timerknop handmatig naar "0".

Koken met ventilator

- Breng de bakplaat in de bovenste positie aan en plaats de bak.
- Stel de functieregelaar in op de stand .
- Stel de  regelknop in op de gepaste temperatuur.
- Stel de  regelknop in op de gewenste tijd.
- Verwarm de oven circa 5 minuten voor.
- Plaats het voedsel op het rooster.
- Draai de levensmiddelen aan het midden van de voorgeschreven kooktijd om.
- Als het voedsel gaar is voordat het einde van de ingestelde tijd is bereikt, draai de timerknop handmatig naar "0".

De juiste positie voor het rooster

Koekjes Onderste en middelste steun.

Cakes uit meerdere lagen Alleen onderste steun (één cake per bakbeurt)

Taarten Onderste en middelste steun.

Reiniging en onderhoud

7

**WAARSCHUWING**

Haal de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen alvorens deze schoon te maken.

- Veeg de wanden schoon met een vochtige spons, doek of nylon schuursponsje en een mild reinigingsmiddel.
- Maak geen gebruik van staalwol, een agressief reinigingsmiddel en schraap de wanden niet met een metalen voorwerp.
- Was alle toebehoren in warm zeepwater of reinig in een vaatwasser. Veeg de deur schoon met een vochtige spons en droog vervolgens met een papieren of stoffen doek. Reinig de buitenkant met een vochtige spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, dit kan de buitenlaag beschadigen.

- Laat alle onderdelen en oppervlakken grondig drogen alvorens de stekker in het stopcontact te steken en de oven opnieuw te gebruiken.

Het schoonmaken van oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel om de bakplaat, rooster, draaispit en de draaispitgreep te reinigen.
- Spoel de items overvloedig met water af en droog grondig.
- Maak de binnen- en buitenkant van de oven en de deur schoon met een vochtige doek. Droog ze vervolgens zorgvuldig.
- Plaats alle onderdelen opnieuw in de oven en berg de oven op.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



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

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/CE

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



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

¡Muchas gracias!

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

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



El manual se puede consultar en el sitio web de <http://www.electrodepot.es>

A

Antes de empezar

28 Indicaciones de seguridad

B

Descripción del dispositivo

32 Descripción del aparato
32 Descripción de la unidad
32 Uso previsto
33 Especificaciones técnicas

C

Uso del dispositivo

33 Antes del primer uso
33 Cocción por calor giratorio
33 Funcionamiento
35 Cocción tradicional
35 Espada de asado
35 Cocción en el horno

D

Mantenimiento y limpieza

36 Mantenimiento y limpieza

E

Eliminación

37 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

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

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 8 años no deben realizar la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén bajo supervisión de un adulto. Conserve el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Es recomendable mantener a los niños alejados.
- Supervise de cerca a los niños cuando utilicen el aparato o cuando se utilice el aparato en su presencia.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los botones.
- Este aparato ha sido concebido para su uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - Zonas de cocina del personal de almacenes, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Granjas;
 - Clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Habitaciones de hoteles.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua o en cualquier otro líquido. Nunca sumerja el dispositivo bajo el agua.
- El cable no debe colgar sobre el borde de una mesa

o de un mostrador, ni debe estar en contacto con una superficie caliente.

- No utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, o si presenta un funcionamiento incorrecto o daños de algún tipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que realicen las comprobaciones, reparaciones o ajustes pertinentes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar riesgo de lesiones.
- No coloque el aparato encima o cerca de una cocina de gas o eléctrica.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes del montaje o desmontaje de las piezas y antes de proceder a su limpieza.
- Desconecte el aparato, ajuste el temporizador a "0" y, a continuación, desenchúfelo. Sujete siempre el enchufe y no tire del ca-

ble de alimentación.

- No cubra ninguna parte del horno con hojas metálicas ya que el horno se podría calentar en exceso.
- Extreme las precauciones al retirar la bandeja o la parrilla, o cuando deseche la grasa caliente u otro líquido caliente.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos. Los trozos del estropajo pueden entrar en contacto con las piezas metálicas y provocar un riesgo de descarga.
- Si el horno está cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, especialmente cortinas, sábanas, paredes, etc., durante su funcionamiento, podría provocar un incendio. No guarde ningún objeto encima del aparato durante su funcionamiento.
- Muestre sumo cuidado cuando utilice recipientes de cocción aptos para el horno hechos de material que no sea metal o vidrio para horno.
- Procure que ningún objeto esté en contacto con los

- elementos superiores e inferiores del horno.
- No coloque ninguna de los materiales siguientes en el horno: cartón, plástico, papel y cualquier otro material similar.
- No guarde ningún objeto distinto a los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no lo utilice.
- Utilice guantes aislantes protectores para el horno cuando introduzca o retire elementos del horno caliente.
- Este aparato incluye una puerta con cristal de seguridad templado. Este cristal es más sólido y más resistente que el cristal normal. Sin embargo, el cristal templado se puede romper en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- Este aparato está apagado cuando el botón Timer está ajustado a la posición **0**.
- Nunca utilice el aparato en el exterior.
- No utilice este aparato para fines distintos de los previstos.

- La parte trasera del horno debe estar en contacto con la pared.
- Este aparato no está diseñado para ponerlo en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para evitar peligros, si el cable de conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.

ATENCIÓN SUPERFICIE CALIENTE



- Las superficies accesibles pueden alcanzar una temperatura elevada durante el funcionamiento del aparato.
- Este aparato funciona a temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Aunque el aparato dispone de protección térmica, no toque las partes metálicas ni el vidrio.
- No utilice el aparato en la cama o en entornos similares.
- No utilice productos de

limpieza muy abrasivos o raspadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podría rayar la superficie y provocar su rotura.

- No utilice aparatos de limpieza a vapor.
- **PRECAUCIÓN:** este aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Mantenga los menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia continua.
- **ATENCIÓN:** no mueva el aparato durante su uso.
- No haga funcionar el aparato debajo de la pared de un armario, estante o cerca de materiales inflamables como, por ejemplo, cortinas, tapicería, etc.
- Coloque el horno encima de una superficie de trabajo estable.
- La parte trasera del horno debe estar en contacto con la pared.
- El horno debe tener un espacio libre de un mínimo de 10 centímetros por ambos lados y de un mínimo de

30 centímetros en la parte superior.

- No coloque ningún objeto pesado encima de la puerta abierta.
- En el apartado “Limpieza y mantenimiento” de estas instrucciones encontrará detalles sobre la limpieza de las superficies que se encuentran en contacto con los alimentos.
- No rocíe agua en el cristal de la puerta durante o inmediatamente después del uso; un choque brutal o contracciones térmicas excesivas podrían romper el cristal.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor.

Descripción del aparato

- | | |
|--|--|
| 1 Carcasa | 8 Control  |
| 2 Elemento calefactor | 9 Cable de alimentación con enchufe |
| 3 Cristal de la puerta | 10 Parrilla metálica |
| 4 Asidero | 11 Bandeja de cocción |
| 5 Control  | 12 Asidero de la bandeja |
| 6 Mando de control de la función | 13 Espada de asado |
| 7 Indicador de alimentación | 14 Asidero de la espada |

Descripción de la unidad

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

Uso previsto

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

Especificaciones técnicas

Modelo:	954381 VG-M063CTLC
Tensión de red:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	2200 Watt
Capacidad máxima:	63 l
Temperatura:	100-230 °C

Antes del primer uso

- 1 Coloque el aparato encima de una superficie plana y estable.
- 2 Deje espacio para garantizar una buena circulación del aire.
 - Desenchufe el aparato y ajuste el botón de control de  a 0.
 - Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
 - Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno.
- 3 Enchufe el horno. El aparato está ahora preparado para ser utilizado.



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

Cocción por calor giratorio

La cocción por calor giratorio combina la circulación de aire caliente por medio de un ventilador con las características normales (grill, horno y asador). En muchos casos, la cocción mediante calor giratorio permite una cocción más rápida. El ventilador envía el aire suavemente para que los alimentos se cocinen, se tuesten o sean crujientes, conservando todos sus jugos y aromas. Produce una temperatura más constante alrededor de los alimentos gracias a la circulación del aire, con el fin de garantizar una cocción/asado más homogéneo. La función de calor giratorio permite cocinar los alimentos a temperaturas más bajas para ahorrar energía.

Funcionamiento

- 4 Control : elija la temperatura deseada (de 100 a 230 °C).

Controles de las funciones

- 5** Este horno incluye 6 posiciones que se corresponden a las distintas necesidades de cocción.

Selector de funciones Descripción

0	Horno apagado
	Cocción tradicional
	Cocción con espada de asado
	Cocción con función de ventilación
	Gratinado con función de ventilación
	Cocción tradicional con función de ventilación y espada de asado

- 6** Comando : al encender el temporizador del control, gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para asar o utilícelo como temporizador. Esta función emite una alarma cuando finaliza la hora programada.

- Ajuste la duración de la cocción entre 0 y 120 minutos.
- Indicador de alimentación : al elegir la función deseada, se ilumina la bombilla.
- Bandeja de cocción: para el gratinado y asado de carnes, aves, pescados y otros alimentos. También se emplea cuando se utiliza la espada del asador para recuperar las gotas.

- Parrilla metálica: para el gratinado, horneado y, por norma general, para la cocción en ollas y cacerolas normales.

**¡ADVERTENCIA!**

Con el fin de evitar todo riesgo o lesión, no toque las superficies calientes cuando el horno esté en funcionamiento. Utilice siempre guantes de cocina.

**ADVERTENCIA**

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

Cocción tradicional

Esta función activa automáticamente el calor arriba y abajo.

- Coloque la parrilla en la posición inferior.
- Ajuste el mando de control de la función a la posición .
- Ajuste el control  a la temperatura adecuada.
- Active el control .
- Espere hasta que el horno alcance la temperatura deseada y coloque los alimentos.
- Si los alimentos estuviesen listos antes del tiempo marcado, gire manualmente el control  hasta "0".

Espada de asado

Recomendamos que no cocine asados de más de 3 kilos en la espada de asado. Ate los muslos y las alas del pollo con cordel para evitar que se separen durante el asado y para permitir que el asador gire sin impedimentos.

Funcionamiento

- Inserte la espada de asado en la carne o ave que desea cocinar y asegúrela firmemente con la ayuda de las bridas y tornillos de la espada. Las carnes o aves deben estar centradas a la espada.
- Encaje la espada de asado en las sujeciones que hay en el horno.
- Deslice la bandeja de cocción en la posición más baja para recuperar las gotas de los alimentos.
- Ajuste la temperatura de cocción con el control .
- Ajuste el tiempo de cocción con el control .

- Retire la espada de asado de las sujeciones que hay en el horno.
- Separe la carne o el ave de la espada de asado y colóquela en una tabla de cortar o en una bandeja.

Guía de asado

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

Carne	Temperatura	Tiempo de cocción por 500 g
Asado de carne de vacuno	230 °C	de 30 a 35 minutos
Asado de cerdo	230 °C	de 45 a 50 minutos
Jamón	230 °C	de 45 a 50 minutos
Pollo	230 °C	de 25 a 35 minutos
Pavo	230 °C	de 25 a 35 minutos



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

Cocción en el horno

- Ajuste el control  a 230 °C.
- Ajuste el mando de control de la función a la posición .
- Coloque la parrilla metálica en la guía de soporte de la parrilla en la parte baja o media del horno.
- Coloque los alimentos en la bandeja metálica y hágala deslizar en la parrilla.

Español

- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior pero sin entrar en contacto.
- Ajuste el control  a la temperatura adecuada.
- Pinte los alimentos con salsas o aceite.
- Active el control .
- Es aconsejable dejar la puerta ligeramente entreabierta.
- Gire los alimentos en la mitad del tiempo de cocción prescrito.
- Si los alimentos estuviesen listos antes del tiempo marcado, gire manualmente el control  hasta "0".

Cocción con función de ventilación

- Coloque la parrilla en la posición superior e introduzca la bandeja.
- Ajuste el mando de control de la función a la posición .
- Ajuste el control  a la temperatura adecuada.
- Active el control .
- Precaliente el horno unos 5 minutos.
- Coloque los alimentos en la parrilla.
- Gire los alimentos en la mitad del tiempo de cocción prescrito.
- Si la cocción terminase antes de lo previsto, gire manualmente el control  hasta "0".

Colocación de las parrillas metálicas

Pastelitos Utilice las guías de soporte de la parte baja o media del horno.

Pasteles Guía de soporte inferior únicamente (hornee un solo pastel a la vez).

Tartas Utilice las guías de soporte de la parte baja o media del horno.

Mantenimiento y limpieza

7

**¡ADVERTENCIA!**

Desenchufe el horno y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.

- Limpie las paredes con una esponja o trapo húmedo, o con un estropajo de nailon, empapado con una pequeña cantidad de detergente suave.
- No utilice estropajos metálicos ni detergentes abrasivos, ni rasque las paredes con utensilios metálicos.
- Todos los accesorios pueden lavarse con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas. Puede limpiar la puerta con una esponja húmeda y secarla con un paño o con papel de cocina. Limpie el exterior con una esponja húmeda. No utilice agentes de limpieza abrasivos ya que podría dañar el acabado del exterior.

- Deje secar completamente todas las piezas y superficies antes de enchufar y utilizar el horno.

Limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
- Utilice agua tibia con un poco de lavavajillas para limpiar la bandeja de cocción, la parrilla y la espada de asado, así como la herramienta para extraerlo.
- Enjuague los elementos con abundante agua y séquelos cuidadosamente.
- Utilice un trapo húmedo para limpiar el interior y el exterior del horno, y la puerta. Séquelos cuidadosamente.
- Vuelva a colocar todos los elementos dentro del horno y guárdelo.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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

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



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