

**FOUR ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE OVEN
ELEKTRISCHER OFEN**

939035 VG-MF42

| | |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION | 02 |
| HANDLEIDING | 16 |
| GEBRAUCHSANLEITUNG..... | 30 |


VALBERG

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

| | | | |
|----------|------------------------------------|----|--|
| A | Avant d'utiliser l'appareil | 4 | Consignes de sécurité |
| B | Aperçu de l'appareil | 9 | Description de l'appareil 9 Spécifications techniques |
| C | Utilisation de l'appareil | 10 | Commandes 10 Fonction four 11 Fonction gratin/gril 11 Fonction combinée 11 Fin de cuisson 12 Temps de cuisson |
| D | Entretien et nettoyage | 13 | Entretien de l'appareil |
| E | Informations pratiques | 14 | Mise au rebut de votre ancien appareil |

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au guide d'utilisation.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.

- Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Assurez-vous de bien les rincer et les sécher. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, ni d'éponges abrasives.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage

et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

MISE EN GARDE :

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez 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 constante.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu

pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90 °C.

- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.

- Il est normal que votre appareil dégage un peu de fumée ou une odeur de neuf lors de sa première utilisation, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.

- Nous vous conseillons de faire fonctionner votre four à vide (sans grille) la première fois, en réglant le thermostat sur +/- 230 °C pendant 15 à 20 minutes environ.

- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle qui est indiquée sur l'appareil (courant alternatif uniquement).

- N'utilisez pas votre four si celui-ci est tombé et présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans un tel cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service

après-vente agréé le plus proche, afin d'éviter tout danger.

- Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.

- Branchez toujours l'appareil sur une prise mise à la terre.

- Ne laissez pas le cordon pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes du four.

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débranchez systématiquement votre four en tenant la prise. Après installation, vous devez pouvoir facilement débrancher l'appareil de la source d'alimentation.

- Utilisez uniquement une

rallonge en bon état, avec une prise mise à la terre, et un fil conducteur de section au moins égale à celle du fil fourni avec le produit.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant de procéder à toute opération de nettoyage, de maintenance ou de démontage d'accessoires.

- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

- Les surfaces accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.

- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz, par exemple), d'éléments électriques ou à proximité directe d'un ventilateur. Ne le posez pas

sur d'autres appareils.

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui sont susceptibles de provoquer des brûlures.

- Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.

- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne projetez pas d'eau froide sur la porte vitrée lorsqu'elle est chaude, pour éviter les chocs thermiques.

- Faites preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. Il est possible que de la graisse chaude se soit déposée à l'intérieur. Utilisez la poignée appropriée pour l'insérer ou la retirer du four.

- Utilisez les poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.

- Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne projetez pas d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement

après l'utilisation : un choc brutal ou des contraintes thermiques excessives risquent de casser la vitre. Celle-ci est en verre trempé, afin d'éviter tout risque de projection et, par conséquent, tout danger pour les utilisateurs.

- Dans l'hypothèse où certaines parties de l'appareil s'enflammeraient, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.

- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble sur lequel est placé l'appareil.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables, tels que des stores, rideaux, tentures...

- Ne placez jamais de papier, du carton, des bougies, du plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne

posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).

- Ne posez aucun objet lourd sur la porte ouverte.

- Ne mettez pas de papier aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants ou en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou d'abîmer le plan de travail.

- N'introduisez rien dans les orifices de ventilation, ne les obstruez pas.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs (notamment des décapants à base de soude), d'éponge grattoir ou de tampon abrasif. N'utilisez pas de produits d'entretien spécifiques pour métaux. N'employez pas 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. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant et du distributeur.

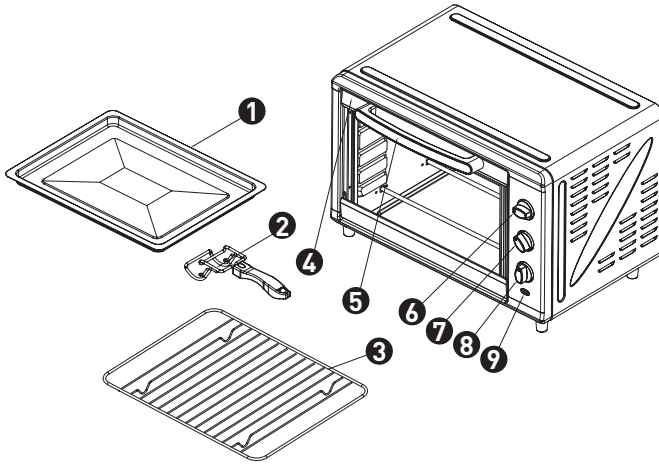
- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni directement plaqué contre un mur, ou bien à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, tentures, etc. Placez votre four sur un plan de travail stable. Le four doit être entouré d'un espace libre

d'au moins 10 centimètres de chaque côté, sauf à l'arrière, et de 30 centimètres au-dessus. L'arrière du four doit être placé contre un mur.

- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe "ENTRETIEN ET NETTOYAGE" de la notice.

Description de l'appareil







- | | | | |
|----------|--------------------------|----------|-----------------------------------|
| 1 | Lèche-frite | 6 | Bouton du thermostat |
| 2 | Poignée pour lèche-frite | 7 | Bouton de sélection de mode |
| 3 | Grille | 8 | Bouton de la minuterie |
| 4 | Porte vitrée | 9 | Témoin lumineux de fonctionnement |
| 5 | Poignée de porte | | |

Spécifications techniques

Four électrique

| | |
|-----------------------------|---|
| Alimentation | 220 - 240 V CA 50 Hz 2 000 W |
| Capacité | 42 l |
| Thermostat réglable jusqu'à | 230 °C |
| Minuterie jusqu'à | 60 minutes |
| Accessoires | grille, lèche-frite, poignée pour lèche-frite |

Commandes

- Thermostat **6** : permet de régler la température de cuisson, entre 100 °C et 230 °C.
- Sélecteur de mode **7** : permet de sélectionner un mode de cuisson :
 -  Arrêt du four
 -  Fonction four (résistance inférieure uniquement) : adaptée à la cuisson des pâtisseries, entremets, poissons, terrines, soufflés...
 -  Fonction gratin/gril : permet de dorer, griller et gratiner les aliments (steaks, cuisses de poulet, côtes de porc, gratins...)
 -  Fonction combinée (résistances inférieure et supérieure) : permet de rôtir des viandes et volailles, cuire des pizzas, des quiches...
- Minuterie **8** : permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie à zéro (position Arrêt). Une sonnerie retentit une fois que la cuisson est terminée.




REMARQUE


C'est la minuterie qui déclenche la mise en marche du four, après sélection d'un mode de cuisson. Le témoin lumineux **9** s'allume.

Le four est éteint lorsque la minuterie est en position Arrêt.

Fonction four

- Tournez le sélecteur de mode **7** sur la position 
- Réglez le thermostat **6** sur 230 °C.
- Réglez la minuterie **8** sur 15 minutes et laissez préchauffer.
- Placez la grille à mi-hauteur.
- Disposez le plat avec les aliments sur la grille et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie sur le temps souhaité. Le témoin lumineux **9** s'allume et la cuisson commence.
- Surveillez de temps en temps la cuisson des aliments.

Fonction gratin/gril

- Tournez le sélecteur de mode **7** sur la position 
- Réglez le thermostat **6** sur 230 °C.
- Réglez la minuterie **8** sur 15 minutes et laissez le four préchauffer.
- Placez les aliments sur la grille **3** et badigeonnez-les avec un peu d'huile.

• Installez la grille le plus près possible de la résistance supérieure.

• Placez la lèchefrite **1** sous la grille afin de recueillir la graisse et les jus de cuisson.

• Laissez la porte du four entrouverte.

• Réglez le thermostat à la température désirée.

• Réglez la minuterie sur le temps souhaité. Le témoin lumineux **9** s'allume et la cuisson commence.


• Surveillez les aliments et retournez-les à mi-cuisson si nécessaire.



ATTENTION

Les aliments ne doivent pas toucher la résistance supérieure.

Fonction combinée

- Tournez le sélecteur de mode **7** sur la position 
- Réglez le thermostat **6** sur 230 °C.
- Réglez la minuterie **8** sur 15 minutes et laissez le four préchauffer.
- Placez la grille **3** à mi-hauteur.
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie sur le temps souhaité. Le témoin lumineux **9** s'allume et la cuisson commence.
- Surveillez de temps en temps la cuisson des aliments. Retournez à mi-cuisson.

Fin de cuisson

• À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit pour signaler que la cuisson est terminée. Le four s'arrête automatiquement.

- En cas d'arrêt anticipé de la cuisson, remettez la minuterie **8** sur Arrêt avant d'ouvrir la porte.
- Vous pouvez prolonger la cuisson ou modifier la température pendant ou après la cuisson en utilisant les boutons **8** ou **6**.
- Utilisez toujours un gant isolant pour manipuler les plats ou la poignée fournie (2) pour sortir la lèchefrite **1**.
- Débranchez le four.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments à cuire.

Ajustez la température pour un résultat plus ou moins croustillant. Surveillez l'évolution de la cuisson à travers la porte vitrée.

| ALIMENTS | SÉLECTEUR | THERMOSTAT | DURÉE |
|------------------------------|-------------|------------|-------------|
| Volaille/porc/veau (500 g) | Combiné | 220 °C | 40 - 45 min |
| Bœuf/gigot de mouton (500 g) | Combiné | 230 °C | 20 - 25 min |
| Gratin dauphinois | Combiné | 200 °C | 50 - 60 min |
| Quiche | Combiné | 150 °C | 35 - 45 min |
| Côtes de porc, d'agneau | Gril/gratin | 220 °C | 20 - 25 min |
| Darnes de saumon | Gril/gratin | 150 °C | 20 - 25 min |
| Entremets | Four | 150 °C | 40 - 50 min |
| Soufflé, génoise | Four | 150 °C | 35 - 45 min |
| Quatre-quarts, gâteau | Four | 170 °C | 40 - 50 min |

Entretien de l'appareil

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque cuisson pour éliminer les projections de graisse et éviter les odeurs persistantes. Ceci permet également de préserver l'état du revêtement intérieur du four.

- Avant tout entretien et nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Ne projetez jamais d'eau sur la porte en verre, lorsqu'elle est encore chaude.
- Nettoyez la porte et les parois intérieures avec de l'eau additionnée de détergent et une éponge douce. Laissez sécher l'appareil en maintenant la porte ouverte.
- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, d'éponges abrasives, ou de tampons métalliques au risque d'endommager le revêtement intérieur du four et les accessoires.
- La grille et la lèchefrite se nettoient avec de l'eau et du liquide vaisselle. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur du four.





ATTENTION

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.


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/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, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son 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.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties 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



ELECTRO DEPOT

| | | | |
|----------|--|----|---|
| A | Alvorens het toestel te gebruiken | 18 | Veiligheidsinstructies |
| B | Overzicht van het toestel | 23 | Beschrijving van het toestel 23 Technische specificaties |
| C | Gebruik van het toestel | 24 | Bediening 24 Functie oven 25 Functie gratin/grill 25 Combifunctie 25 Einde van de gaartijd 26 Gaartijd |
| D | Onderhoud en reiniging | 27 | Onderhoud van het toestel |
| E | Praktische informatie | 28 | Afdanken van uw oud toestel |

Veiligheidsinstructies

Neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg de handleiding.

Dit toestel is in overeenstemming met de van kracht zijnde regels en veiligheidsvoorwaarden.

- Reinig het toebehoren met warm water en afwasmiddel. Spoel ze goed en droog ze goed af. Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten of schuursponzen.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en

wanneer zij begeleid worden. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

WAARSCHUWING:

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens hun gebruik. Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken. Het is passend kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, op voorwaarde dat ze onder constant toezicht gehouden worden.

Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken.

De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik. We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

- Kinderen dienen in de gaten gehouden te worden opdat ze niet zouden spelen met het toestel.

- Verplaats het toestel niet wanneer u het gebruikt.

- Dit toestel is niet bestemd om ingebouwd te worden. Plaats

uw oven op een stabiel werkvlak of op een keukenmeubel dat een temperatuur aankan van minstens 90°C.

- Voorzie een afstand van ten minste 2 cm tussen de voedingsmiddelen en de bovenste weerstand.

- Het is normaal dat er bij het eerste gebruik van uw toestel een beetje rook vrijkomt of dat u een nieuwe geur ruikt, dit fenomeen is geheel normaal en zal snel verdwijnen.

- We raden u aan uw oven de eerste keer leeg (zonder rooster) te laten werken, terwijl de thermostaat 15 tot 20 minuten op +/- 230 °C staat.

- Controleer of de spanning van het net wel degelijk overeenkomt met deze die wordt aangegeven op het toestel (enkel wisselstroom).

- Gebruik uw oven niet wanneer deze gevallen is en zichtbare schade vertoont of abnormaal functioneert. In dergelijk geval dient het toestel naar

de dichtstbijzijnde erkende klantendienst gebracht te worden om elk gevaar te voorkomen.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.

- Vergewis u ervan dat de elektrische installatie voldoende is om een toestel met dit vermogen te voeden.

- Sluit het toestel aan op het geaarde stopcontact.

- Laat het snoer niet hangen of laat het niet in contact komen met de warme delen van de oven.

- Haal het toestel uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Haal uw oven steeds uit het stopcontact door het snoer bij de stekker vast te nemen. Na installatie moet u het toestel makkelijk van de voedingsbron kunnen halen.

- Gebruik enkel een

verlengsnoer dat in goede staat is met een geaard stopcontact en een netstroomgeleidende draad die op zijn minst gelijk is aan deze van het snoer dat geleverd werd met het product.

- Haal het voedings snoer van het stopcontact alvorens over te gaan tot de reiniging, het onderhoud of het demonteren van toebehoren.

- Dompel het elektrisch snoer, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te voorkomen.

- De toegankelijke oppervlakken kunnen erg warm worden wanneer het toestel in werking is.

- Dompel het toestel nooit onder in water, of elke andere vloeistof, om het te reinigen.

- Plaats het toestel niet in de buurt van een warmtebron (gasbrander bijvoorbeeld), elektrische elementen of vlakbij een ventilator. Plaats het nooit op andere toestellen.

- Dit elektrisch toestel werkt met hoge temperaturen die mogelijk tot brandwonden kunnen leiden.

- Raak de metalen delen of het glas niet aan.

- De temperatuur van de deur en het buitenoppervlak kan hoog zijn wanneer het toestel werkt. Spat geen koud water op de glazen deur wanneer deze warm is, om thermische schokken te voorkomen.

- Wees uiterst voorzichtig bij het afnemen van de vetvanger. Het is mogelijk dat er warm vet in zit. Gebruik het passende handvat om deze in de oven te plaatsen of eruit te halen.

- Gebruikdehandvatten. Gebruik indien nodig handschoenen.

- Bedien de deur van uw oven voorzichtig. Spat tijdens of vlak na het gebruik geen water op het glas van de deur: door een brutale schok of buitensporige thermische belasting kan het glas breken. Het is gehard glas: vermijd dus elk risico op spatten en bijgevolg elk gevaar voor de

gebruikers.

- Indien bepaalde delen van het toestel zouden ontvlammen (hypothetisch), probeer deze dan nooit te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Schakel het toestel uit en open de deur niet.

- Berg geen ontvlambare producten op in de buurt van of onder het meubel waarop het toestel werd geplaatst.

- Stel het toestel niet in werking onder een meubel dat tegen de muur staat, een rek of in de buurt van ontvlambare materialen zoals glasgordijnen, gordijnen, wandtapijten...

- Plaats nooit papier, karton, kaarsen, plastic of ander ontvlambaar materiaal in het toestel. Plaats er niets op (keukengerei, voorwerpen...).

- Plaats geen zwaar voorwerp op de open deur.

- Leg geen aluminiumpapier onder het toestel om het werkvlak te beschermen, ook

niet tussen de warm wordende elementen of elementen die in contact komen met de binnenwanden of de weerstanden, u riskeert de werking van uw oven ernstig te schaden of het werkblad te beschadigen.

- Steek niets in de ventilatie-openingen, versper deze niet.

- Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten (in het bijzonder afbijtmiddelen op basis van soda), staalwol of schuurspons. Gebruik geen specifieke onderhoudsmiddelen voor metalen. Gebruik geen erg bijtende onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen met het risico het oppervlak te krassen en een barst in het glas te veroorzaken. Gebruik geen stoomreinigers.

- Voor uw eigen veiligheid mag u het toestel niet zelf demonteren; doe hiervoor beroep op een erkend onderhoudscentrum.

- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik,

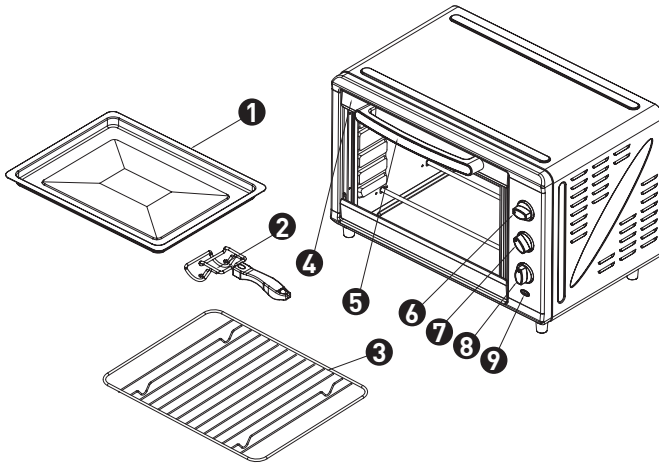
elk professioneel gebruik dat niet passend is of niet in overeenstemming is met de handleiding, doet de verantwoordelijkheid en de garantie van de fabrikant en verdeler vervallen.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

- Stel het toestel niet in werking onder een wandmeubel, rek, rechtstreeks tegen een muur of in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, wandtapijten... Plaats uw oven op een stabiel werkblad. De oven dient aan elke kant omringd te worden door een vrije ruimte van ten minste 10 centimeter, met uitzondering van de achterkant en 30 cm erboven. De achterkant van de oven dient tegen een muur geplaatst te worden.

- Raadpleeg de paragraaf 'ONDERHOUD EN REINIGING' van de handleiding voor instructies voor de reiniging van het toestel.

Beschrijving van het toestel



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 Vetvanger | 6 Knop van de thermostaat |
| 2 Handvat voor vetvanger | 7 Knop voor het selecteren van de modus |
| 3 Rooster | 8 Knop van de timer |
| 4 Deur met glas | 9 Verklipperlichtje voor de werking |
| 5 Handvat van de deur | |

Technische specificaties

Elektrische oven

| | |
|---|--|
| Voeding | 220 - 240 V CA 50 Hz 2 000 W |
| Capaciteit | 42 l |
| Thermostaat die ingesteld kan worden tot op | 230 °C |
| Timer tot | 60 minuten |
| Toebehoren | rooster, vetvanger, handvat voor vetvanger |

Bediening

- Thermostaat **6** : maakt het mogelijk de baktemperatuur in te stellen tussen 100 °C en 230 °C.
- Knop voor het selecteren van de modus **7** : stelt u in staat de bakwijze te kiezen:
 -  Stoppen van de oven
 -  Ovenfunctie (enkel lagere weerstand): aangepast aan het bakken van gebak, nagerechten, vis, terrines, soufflés...
 -  Gratin/grill-functie: maakt het mogelijk te bruinen, grillen en gratineren (biefstuk, kippenbillen, varkensribbetjes, gratin...)
 -  Combifunctie (lagere en hogere weerstanden): maakt het mogelijk vlees en gevogelte te braden, pizza's en quiches te bakken...
- Timer **8** : maakt het mogelijk de baktijd in te stellen tot 60 minuten. De baktijd kan op elk moment onderbroken worden door de timer op nul (Stoppositie) te zetten. Een beltoon weerklinkt eenmaal de kooktijd beëindigd is.




OPMERKING

Het is de timer die de oven in werking stelt na het kiezen van de bakwijze. Het verklikkerlicht **9** gaat branden.

De oven wordt uitgeschakeld zodra de timer in de Stoppositie staat.

Functie oven

- Zet de moduskiezer op **7** de positie 
- Stel de thermostaat in **6** op 230 °C.
- Stel de timer in **8** op 15 minuten en laat voorverwarmen.
- Plaats het rooster halfhoog.
- Zet de schaal met voedingsmiddelen op het rooster en sluit de deur.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in op de gewenste temperatuur. Het verklikkerlicht gaat **9** branden en de kooktijd vangt aan.
- Controleer af en toe de garing van de voedingsmiddelen.

Functie gratin/grill


- Zet de moduskiezer op **7** de positie 
- Stel de thermostaat in **6** op 230 °C.
- Stel de timer in **8** op 15 minuten en laat de oven voorverwarmen.
- Zet de voedingsmiddelen op het rooster **3** en strijk ze in met een beetje olie.
- Plaats het rooster zo dicht mogelijk bij de bovenste weerstand.
- Plaats de vetvanger **1** onder het rooster om het vet en het braadvocht op te vangen.
- Laat de deur van de oven op een kier.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in op de gewenste temperatuur. Het verklikkerlicht gaat **9** branden en de kooktijd vangt aan.



OPGELET

De voedingsmiddelen mogen de bovenste weerstand niet raken.

Combifunctie

- Zet de moduskiezer op **7** de positie 
- Stel de thermostaat in **6** op 230 °C.
- Stel de timer in **8** op 15 minuten en laat de oven voorverwarmen.
- **3** Plaats het rooster halfhoog.
- Zet de schotel met de voedingsmiddelen in de oven en sluit de deur.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in op de gewenste temperatuur. Het verklikkerlicht gaat **9** branden en de kooktijd vangt aan.

Einde van de gaartijd

- Na afloop van de kooktijd zal een signaal weerklinken om aan te geven dat de kooktijd beëindigd is. De oven stopt automatisch.

- Indien u de gaartijd vroeger wenst te onderbreken, zet u de timer opnieuw **8** op stop alvorens de deur te openen.
- U kunt de gaartijd verlengen of de temperatuur wijzigen tijdens of na het garen door de knoppen **8** of **6** te gebruiken.
- Gebruik steeds ovenhandschoenen om de schotels vast te nemen of het meegeleverde handvat (2) om de vetvanger weg te nemen **1**.
- Schakel de oven uit.

Gaartijd

De gaartijden hieronder zijn louter ter informatie.

Pas de tijd aan in functie van de hoeveelheid en de dikte van de te bakken voedingsmiddelen.

Pas de temperatuur aan voor een meer of minder knapperig resultaat. Houd de garing in de gaten door de deur met glas.

| VOEDINGSMIDDELEN | KIEZER | THERMOSTAAT | DUUR |
|------------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Gevogelte/varken/kalf (500 g) | Combi | 220 °C | 40 - 45 min |
| Rund/ lamsbout (500 g) | Combi | 230 °C | 20 - 25 min |
| Gratin dauphinois | Combi | 200 °C | 50 - 60 min |
| Quiche | Combi | 150 °C | 35 - 45 min |
| Varkensribbetjes, lamsribbetjes | Grill/gratin | 220 °C | 20 - 25 min |
| Zalmmoten | Grill/gratin | 150 °C | 20 - 25 min |
| Nagerechten | Oven | 150 °C | 40 - 50 min |
| Soufflé, sponscake | Oven | 150 °C | 35 - 45 min |
| Viervierdencake, taart | Oven | 170 °C | 40 - 50 min |

Onderhoud van het toestel

We raden aan de oven na elk gebruik te reinigen om vetspatten te verwijderen en hardnekkige geurtjes te voorkomen. Hierdoor blijft de binnenkant van de oven ook proper.

- Voor elk onderhoud en elke reiniging, schakelt u het toestel uit en laat u het afkoelen.
- Spat nooit water op de glazen deur, wanneer deze nog warm is.
- Reinig de deur en de binnenwanden met water met detergent en een zachte spons. Laat het toestel drogen met een openstaande deur.
- Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten, schuursponzen of staalwol met het risico de binnenbekleding van de oven en het toebehoren te beschadigen.
- Het rooster en de vetvanger worden gereinigd met water en afwasmiddel. Ze mogen in de vaatwasser gewassen worden.
- Een eenvoudige veeg met een spons volstaat voor het reinigen van de buitenkant van de oven.



OPGELET

Dompel het toestel nooit onder in water of in om het even welke vloeistof.

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/EU

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



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

Vielen Dank!

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

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

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



ELECTRO DEPOT

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|----|----------------------------|----|----------------------------|----|------------------------|----|----------------------|----|----------------------|----|---------|
| A | Vor der Inbetriebnahme des Geräts | 32 | Sicherheitsvorschriften | | | | | | | | | | |
| B | Übersicht über Ihr Gerät | 37 | Beschreibung des Geräts | 37 | Technische Spezifikationen | | | | | | | | |
| C | Verwendung des Geräts | 38 | Steuerung | 38 | Ofenfunktion | 39 | Auflauf-/Grillfunktion | 39 | Kombinierte Funktion | 40 | Ende des Garvorgangs | 40 | Garzeit |
| D | Wartung und Reinigung | 41 | Wartung des Geräts | | | | | | | | | | |
| E | Praktische Hinweise | 42 | Entsorgung Ihres Altgeräts | | | | | | | | | | |

Sicherheitsvorschriften

Nehmen Sie sich Zeit dafür, alle Anweisungen durchzulesen und beachten Sie die Gebrauchsanleitung.

Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsregelungen und -Bedingungen.

- Zubehör mit warmem Wasser und Spülseife reinigen. Gut abspülen und trocknen. Keine aggressiven Reinigungsprodukte oder scheuernde Schwämme verwenden.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden und die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Das Gerät

ist kein Kinderspielzeug. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

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

ACHTUNG:

Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn sie werden fortlaufend beaufsichtigt.

Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.

Die zugänglichen Bestandteile können beim Betrieb heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.

- Beaufsichtigen Sie Kinder und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Verschieben Sie das Gerät

nicht, während es in Betrieb ist.

- Dieses Gerät eignet sich nicht als Einbaugerät. Stellen Sie Ihren Ofen auf einer ebenen, stabilen Arbeitsfläche oder auf einem Küchenmöbel auf, das einer Temperatur von mindestens 90°C standhält.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Widerstand ein.

- Beim ersten Gebrauch kann Ihr Gerät etwas Rauch oder einen Geruch verströmen; Dies ist normal und geht schnell vorbei.

- Wir empfehlen Ihnen, Ihren Ofen zum ersten Mal für ungefähr 15 bis 20 Minuten leer (ohne Grill) einzuschalten und den Thermostat dabei auf +/- 230 °C einzustellen.

- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselstrom).

- Verwenden Sie Ihren Ofen nicht, wenn dieser nach einem Sturz sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. Senden Sie das Gerät in diesem Fall an die nächsten Kundendienststelle, um jede Gefahr zu vermeiden.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Versorgung eines Geräts mit dieser Leistung ausreicht.

- Das Gerät immer an einer geerdeten Steckdose anschließen.

- Lassen Sie das Stromkabel nie herab hängen oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens kommen.

- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Kabel immer am Stecker, wenn sie ihn aus der

Steckdose ziehen. Auch nach der Installation muss das Gerät leicht von der Stromquelle getrennt werden können.

- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand mit geerdeter Steckdose, deren Leiterdurchmesser mindestens demjenigen des mitgelieferten Stromkabels entspricht.

- Vor jeder Reinigung, Wartung oder bevor Sie Zubehör abnehmen, immer den Netzstecker ziehen.

- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Stromkabel, die Steckdose oder das Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

- Die zugänglichen Oberflächen können beim Betrieb des Geräts heiß werden.

- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle

(zum Beispiel Gasbrenner), elektrischer Anlagen oder in unmittelbarer Nähe eines Ventilators auf. Stellen Sie es auch nicht auf andere Geräte.

- Beim Betrieb dieses elektrischen Geräts entstehen hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.

- Berühren Sie die Metalloberflächen und die Scheibe nicht.

- Die Temperatur der Tür und der Außenoberfläche kann bei Betrieb des Geräts hoch sein. Spritzen Sie kein kaltes Wasser auf die heiße Glastür, um einen Wärmeschock zu vermeiden.

- Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen der Auffangschale. Möglicherweise befindet sich heißes Fett darin. Verwenden Sie den geeigneten Griff zum Einsetzen oder Entfernen der Auffangschale aus dem Ofen.

- Griffe verwenden. Wenn nötig, Handschuhe verwenden.

- Handhaben Sie die Tür Ihres Ofens vorsichtig. Spritzen Sie während dem Gebrauch und unmittelbar danach kein Wasser auf die Glastür: Die Scheibe könnte durch den Wärmeschock oder extreme thermische Belastungen brechen. Sie besteht aus gehärtetem Glas, um ein Bersten und folglich jede Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Sollten sich gewisse Teile des Geräts entzünden, versuchen Sie niemals, diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und öffnen Sie die Tür nicht.
- In der Nähe des Geräts oder unter dem Möbel, auf dem das Gerät steht, dürfen keine entflammaren Produkte verstaut werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter einem Wandschrank, einem Regal oder in der Nähe entflammbarer Materialien, wie Rollläden, Vorhängen, Wandteppichen usw.
- Legen Sie niemals Papier, Karton, Kerzen, Plastik oder andere entflammbare Materialien in das Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät (Utensilien, Grillrost, Gegenstände, usw.).
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür.
- Platzieren Sie keine Alufolie zum Schutz der Arbeitsfläche unter das Gerät, zwischen die Heizelemente oder in Kontakt mit den Innenwänden oder Widerständen, denn dies könnte zu Funktionsstörungen Ihres Ofens oder zur schweren Beschädigung der Arbeitsfläche oder des Geräts führen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Belüftungsöffnungen ein; Diese müssen frei bleiben.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel (vor allem keine Scheuermittel auf Natronlaugen-Basis), Topfkratzer oder scheuernde Schwämme. Verwenden Sie keine Metall- Spezialreiniger. Benutzen Sie keine stark

scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallkratzer zum Reinigen der Glastür des Ofens, da Kratzer in der Oberfläche zum Springen des Glases führen können. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

- Zu Ihrer Sicherheit nehmen Sie das Gerät nie selbst auseinander; Wenden Sie sich an einen anerkannten Wartungsdienst.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt. Der Hersteller und der Händler übernehmen keinerlei Haftung oder Garantie bei ungeeigneter oder nicht mit der Gebrauchsanleitung übereinstimmender gewerblicher Nutzung.

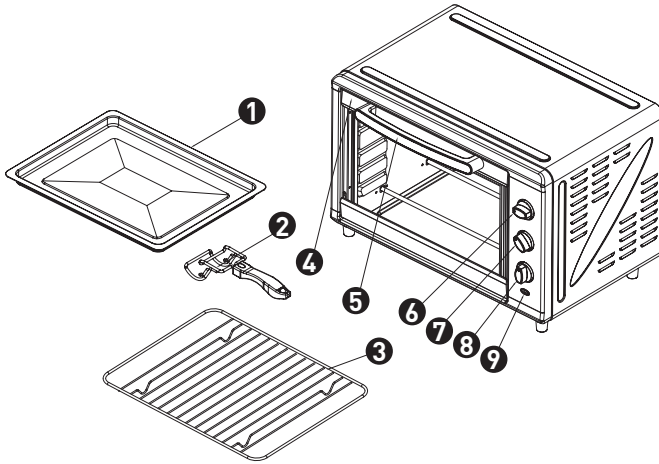
- Das Gerät ist nicht zum Aktivieren durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuersystem bestimmt.

- Benutzen Sie das Gerät nicht unter einem Wandschrank oder Regal, lehnen Sie es nicht an eine Wand an und stellen

Sie es nicht in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhängen, Wandteppichen usw. auf. Platzieren Sie Ihren Ofen auf einer stabilen Arbeitsfläche. Rund um den Ofen müssen Sie einen Mindestabstand von 10 Zentimetern einhalten, mit Ausnahme der Rückseite, während über dem Ofen 30 Zentimeter frei bleiben müssen. Die Rückseite des Ofens muss an einer Wand stehen.

- Die Anleitung zur Reinigung des Geräts finden Sie in Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG" dieser Gebrauchsanleitung.

Beschreibung des Geräts







- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------|
| ① | Auffangschale | ⑥ | Temperaturknopf |
| ② | Griff für die Auffangschale | ⑦ | Funktionswahlknopf |
| ③ | Rost | ⑧ | Timerknopf |
| ④ | Glastür | ⑨ | Betriebs- Leuchtanzeige |
| ⑤ | Türgriff | | |

Technische Spezifikationen

Elektrischer Ofen

| | |
|-----------------------------------|--|
| Stromversorgung | 220 - 240 V CA 50 Hz 2 000 W |
| Fassungsvermögen: | 42 l |
| Temperatureinstellung bis maximal | 230 °C |
| Timereinstellung bis maximal | 60 Minuten |
| Zubehör | Rost, Auffangschale, Griff für die Auffangschale |

Steuerung

- Temperaturknopf **6** : Ermöglicht das Einstellen der Ofentemperatur zwischen 100 °C und 230 °C.
- Funktionswahlknopf **7** : Ermöglicht das Einstellen der Funktionsart:
 -  Ofen ausgeschaltet
 -  Ofenfunktion (nur unterer Widerstand): Backen von Gebäck, Pudding, Fisch, Pasteten, Soufflé...
 -  Auflauf-/Grillfunktion: Knusprig backen, Grillen oder Überbacken von Gerichten (Steaks, Hähnchenschenkel, Schweinerippchen, Aufläufe...)
 -  Kombinierte Funktion (Widerstand oben und unten): Braten von Fleisch und Geflügel, Backen von Pizza, Quiches usw.
- Timereinstellung **8** : Ermöglicht das Einstellen der Garzeit bis höchstens 60 Min. Sie können den Ofenbetrieb jederzeit unterbrechen, indem Sie den Timer auf Null zurückstellen (Position Aus). Zu Ende der Garzeit erklingt ein Signalton.




ANMERKUNG


Eingeschaltet wird der Ofen nach der Auswahl der Ofenfunktion mit dem Timer. Die Betriebsanzeige **9** leuchtet auf.

Der Ofen schaltet sich aus, sobald der Timer auf Aus gestellt wird.

Ofenfunktion

- Drehen Sie den Funktionswahlknopf **7** auf 
- Stellen Sie die Temperatur **6** auf 230 °C ein.
- Stellen Sie den Timer **8** auf 15 Minuten und lassen Sie den Ofen vorheizen.
- Platzieren Sie den Rost in der Mitte des Ofens.
- Stellen Sie die Ofenform mit dem Gericht auf den Rost und schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie mit dem Temperaturknopf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein. Die Betriebsanzeige **9** leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Überprüfen Sie Ihr Gericht von Zeit zu Zeit während dem Garen.

Auflauf- / Grillfunktion


- Drehen Sie den Funktionswahlknopf **7** auf 
- Stellen Sie die Temperatur **6** auf 230 °C ein.
- Stellen Sie den Timer **8** auf 15 Minuten ein und lassen Sie den Ofen vorheizen.
- Geben Sie Ihre Lebensmittel auf den Grillrost **3** und bestreichen Sie diese mit etwas Öl.
- Setzen Sie den Grillrost so nahe wie möglich am oberen Widerstand ein.
- Platzieren Sie die Auffangschale **1** unter dem Grillrost, um Fett und Säfte aufzufangen.
- Lassen Sie die Ofentür leicht geöffnet.
- Stellen Sie mit dem Temperaturknopf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein. Die Betriebsanzeige **9** leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.



ACHTUNG

Die Lebensmittel dürfen den oberen Widerstand nicht berühren.

Kombinierte Funktion

- Drehen Sie den Funktionswahlknopf **7** auf 
- Stellen Sie die Temperatur **6** auf 230 °C ein.
- Stellen Sie den Timer **8** auf 15 Minuten ein und lassen Sie den Ofen vorheizen.
- Platzieren Sie den Grillrost **3** in der Ofenmitte.
- Stellen Sie die Ofenform mit dem Gericht in den Ofen und schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie mit dem Temperaturknopf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein. Die Betriebsanzeige **9** leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Überprüfen Sie Ihr Gericht von Zeit zu Zeit während dem Garen. Nach der Halbzeit wenden.

Ende des Garvorgangs

- Zu Ende der Garzeit erklingt ein Signalton, der Sie darauf aufmerksam macht, dass Ihr Gericht fertig ist. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.
- Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, stellen Sie den Timer **8** auf Aus, bevor Sie die Tür öffnen.
- Während oder nach dem Garen können Sie mit dem Knopf **8** oder **6** den Garvorgang verlängern oder die Temperatureinstellung ändern.
- Verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh, um Ofenformen zu handhaben, bzw. den mitgelieferten Griff (2), um die Auffangschale zu entfernen **1**.
- Ofen vom Stromnetz trennen.

Garzeit

Die unten aufgeführten Garzeiten dienen nur als Orientierungshilfe.

Passen Sie die Garzeit an die Menge und Dicke Ihrer Lebensmittel an.

Passen Sie die Temperatur an, um die Gerichte knuspriger oder eher weich zuzubereiten. Überwachen Sie den Garvorgang durch die Scheibe der Tür.

| LEBENSMITTEL | FUNKTION | TEMPERATUR | GARZEIT |
|-------------------------------|----------------------|------------|--------------|
| Geflügel/Schwein/Kalb (500 g) | Kombinierte Funktion | 220 °C | 40 - 45 Min. |
| Rind/Schafkeule (500 g) | Kombinierte Funktion | 230 °C | 20 - 25 Min. |
| Auflauf nach Dauphiné-Art | Kombinierte Funktion | 200 °C | 50 - 60 Min. |
| Quiche | Kombinierte Funktion | 150 °C | 35 - 45 Min. |
| Schweine-/Lammrippen | Grill/Auflauf | 220 °C | 20 - 25 Min. |
| Lachssteaks | Grill/Auflauf | 150 °C | 20 - 25 Min. |
| Pudding | Ofen | 150 °C | 40 - 50 Min. |
| Soufflé, Biskuit | Ofen | 150 °C | 35 - 45 Min. |
| Eischwerkuchen, Kuchen | Ofen | 170 °C | 40 - 50 Min. |

Wartung des Geräts

Wir empfehlen Ihnen, den Ofen nach jeder Zubereitung zu reinigen, um Fettspritzer zu entfernen und penetrante Gerüche zu vermeiden. So halten Sie auch die Innenbeschichtung des Ofens immer in gutem Zustand.

- Vor jedem Wartungs- und Reinigungsvorgang trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen.
- Spritzen Sie niemals Wasser auf die Glastür, solange diese noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür und Innenwände mit Wasser und Spülmittel und einem weichen Schwamm. Lassen Sie das Gerät bei offener Tür trocknen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine scheuernden Schwämme oder Metallschwämme, welche die Innenbeschichtung des Ofens und das Zubehör beschädigen könnten.
- Der Grillrost und die Auffangschale können mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Sie können auch im Geschirrspüler gespült werden.
- Die Außenseite des Ofens ist leicht mit dem Schwamm zu reinigen.



ACHTUNG

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Entsorgung Ihres Altgeräts


GETRENNTEENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFÄLLE



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 dem 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 den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

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

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 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.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr 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.

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC