

FOUR 48 L
OVEN 48 L
OFEN 48 L

938834 - VG-MF48CR

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	18
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	34



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.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	10 11 11	Spécifications techniques Description des éléments du four Avant la première utilisation
C	Utilisation	12 12 12 13	Installation de votre four Connaître votre four Mode d'emploi Utilisation de votre four
D	Informations pratiques	16 17	Nettoyage de votre four 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.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
- 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 de l'appareil 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. Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. est tout à fait normal et disparaîtra rapidement.
- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- 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).

**ATTENTION**

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Il est possible que votre appareil dégage un peu de fumée ou une odeur de neuf lors de sa première utilisation ; ce phénomène
- 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.

- Après installation, vous devez pouvoir facilement débrancher l'appareil de la source d'alimentation.

- 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 fiche.

- 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 cordon fourni avec le produit.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant de procéder au nettoyage, à l'entretien ou au montage 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 devenir 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 près 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 à des températures élevées qui sont susceptibles de provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique, 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.

- 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 dans le four ou la retirer.

- 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 du 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.
- 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.
- 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, car 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.

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

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

- 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.

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

- Concernant les instructions de nettoyage des surfaces qui entrent en contact avec la nourriture, merci de vous référer au paragraphe « NETTOYAGE DE VOTRE FOUR ».

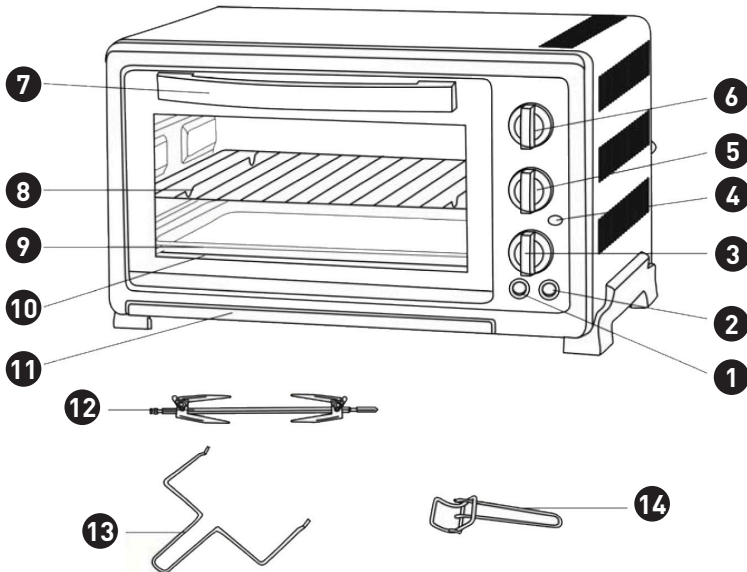
Spécifications techniques

Capacité	48 litres
Alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1 800 W
Minuterie	60 minutes

Accessoires fournis :

- Lèchefrite
- Grille de cuisson
- Broche
- Poignée de support de broche
- Poignée pour lèchefrite

Description des éléments du four



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------|
| 1 | Bouton de la fonction rôtissoire | 8 | Grille de cuisson |
| 2 | Bouton de la fonction « chaleur tournante » | 9 | Lèche-frite |
| 3 | Minuterie 60 minutes | 10 | Résistance inférieure |
| 4 | Témoin de fonctionnement | 11 | Plaque amovible |
| 5 | Sélecteur de mode de cuisson | 12 | Broche de rôtissoire |
| 6 | Thermostat | 13 | Poignée de rôtissoire |
| 7 | Poignée de porte | 14 | Poignée pour lèche-frite |

Avant la première utilisation

Déballer l'appareil et enlever les éventuels autocollants et tous les papiers se trouvant à l'intérieur du four. L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner votre four à un centre de services agréé. Lisez attentivement le mode d'emploi, ainsi que les consignes de sécurité. Nettoyez l'appareil et les accessoires avec un linge humide, puis séchez-les.

Installation de votre four

Placez votre four sur un plan de travail stable. Laissez l'air circuler librement tout autour de votre appareil. 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. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la prise. Nous vous conseillons de faire fonctionner votre four à vide (sans grille) la première fois, en réglant le thermostat sur 230 °C pendant 15 minutes environ, pour éliminer « l'odeur de neuf ».

Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement. Le four doit être adossé à un mur.

Connaître votre four

Grille réversible

Votre four est équipé d'une grille réversible pouvant être placée à quatre niveaux différents, afin d'optimiser la cuisson de votre préparation.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température de 100 °C à 230 °C environ. Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Minuterie

Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est sélectionné, le four se met en marche. La minuterie permet de régler les temps de cuisson de 10 à 60 minutes. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

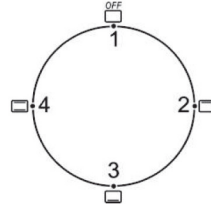
Mode d'emploi

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

1. Lavez tous les accessoires du four avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien à l'eau claire. Séchez complètement tous les accessoires et replacez-les dans le four.
2. Faites chauffer le four à la température MAXIMALE pendant environ 20 minutes afin d'éliminer tout résidu d'emballage, ainsi que l'odeur pouvant demeurer après le déballage de votre four.

Sélection des résistances

1. Arrêt
2. Résistance supérieure (Gril)
3. Résistance inférieure
4. Résistances supérieure et inférieure

**Sélection du mode de cuisson**

1. Fonction rôtisserie



2. Fonction chaleur tournante

**Utilisation de votre four**

Il n'est pas toujours nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, pour la cuisson de certains gâteaux et viandes, vous obtiendrez de meilleurs résultats après un préchauffage. Suivez les indications de votre recette.

Fonction four :

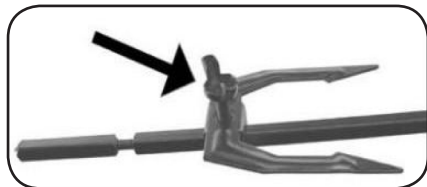
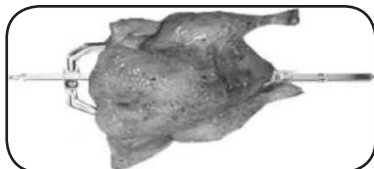
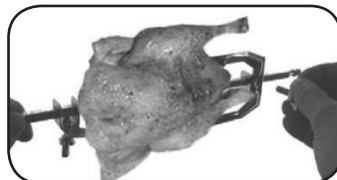
1. Placez la grille amovible à la hauteur souhaitée.
2. Placez la lèchefrite sous la grille et fermez la porte du four.
3. Placez le bouton de sélection des résistances en position 2, 3 ou 4.
4. Réglez le thermostat à la température désirée.
5. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
6. À la fin de la cuisson, remettez la minuterie en position « 0 » pour éteindre le four.

Fonction gril :

1. Insérez la grille amovible avec les aliments et la lèchefrite.
2. Laissez la porte du four entrouverte.
3. Positionnez le bouton de sélection des résistances en position 2.
4. Réglez le thermostat à la température désirée.
5. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
6. À la fin de la cuisson, remettez la minuterie en position « 0 » pour éteindre le four.

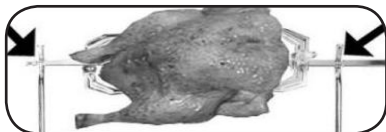
Fonction rôtissoire :

1. Réglez le thermostat à la température désirée.
2. Insérez la pointe de la broche dans la première fourchette, en veillant à ce que les pointes de la fourchette soient bien orientées dans le même sens que la pointe de la broche. Glissez la fourchette vers la partie carrée de la broche et fixez-la en serrant la vis.
3. Placez la viande à rôtir sur la broche, en passant la broche directement à travers la viande.
4. Placez la seconde fourchette dans l'autre extrémité de la viande à rôtir et fixez-la en serrant la vis.
5. Vérifiez que la pièce de viande est bien centrée sur la broche.
6. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la pièce d'entraînement. Vérifiez que l'extrémité carrée de la broche repose sur son support.
7. Placez le bouton de sélection des résistances en position 2, 3 ou 4.
8. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
9. À la fin de la cuisson, remettez la minuterie en position « 0 » pour éteindre le four.
10. Retirez la broche en plaçant les crochets de la poignée du tournebroche sous les rainures de chaque côté de la broche. Soulevez d'abord le côté gauche de la broche, puis tirez-le. Sortez ensuite la broche de la pièce d'entraînement et retirez-la précautionneusement du four. Enlevez la viande de la broche et placez-la sur une planche à découper ou un plat.

Placez la première fourchette à viande sur la broche**Fixez-la avec la vis de serrage.****Centrez bien la viande à rôtir sur la broche.****Placez la seconde fourchette à viande sur la broche et fixez-la avec la vis de serrage. Vérifiez que la viande à rôtir est bien fixée par les deux fourchettes.**

**REMARQUE**

Vérifiez que les crochets du support sont bien emboîtés dans les encoches de la broche, afin d'éviter que celle-ci ne glisse.



Commencez par glisser la broche dans le sens de rotation vers la paroi intérieure du four, puis placez l'autre extrémité dans l'encoche opposée, à l'aide du support du tournebroche.

Sélectionnez la température requise au moyen du bouton de commande.

**REMARQUE**

Réglez la température sur une valeur plus ou moins élevée, en fonction du type de viande.

Ouvrez la porte du four avec la poignée.

**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Le four peut être très chaud. De la vapeur chaude peut s'évaporer du four lors de la cuisson. Ne jamais approcher le visage du four car la vapeur peut provoquer des brûlures.

Soulevez la broche à l'aide de son support du côté gauche.



Retirez ensuite la broche du four en tirant de droite à gauche, avant de la poser sur un plat ou une assiette.

**CONSEIL**

Pour vérifier la cuisson d'un poulet, le tourner afin de faire couler le jus. Si le jus est clair, le poulet est cuit à point.

Nettoyage de votre four

- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil.
- Ne l'immergez jamais pour le nettoyer.
- Ne projetez jamais d'eau sur la porte en verre trempé, lorsqu'elle est encore chaude.
- Nettoyez la porte et les parois intérieures métalliques avec de l'eau additionnée de détergent, puis séchez-les.
- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs (notamment des décapants à base de soude), d'éponge grattoir, de tampon abrasif, ni d'ustensiles pointus pour nettoyer votre four.
- La grille et la lèchefrite se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur du four.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces et surfaces avant de mettre le four sous tension.
- Il est recommandé de nettoyer le four après chaque cuisson pour éviter les odeurs et les goûts persistants.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil porte 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.



Faites un geste eco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie

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	20	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het toestel	26 27 27	Technische specificaties Beschrijving van de elementen van de oven Voor het eerste gebruik
C	Gebruik	28 28 28 29	Installatie van uw oven Uw oven leren kennen Gebruiksaanwijzing Gebruik van uw oven
D	Praktische informatie	32 33	Reiniging van uw oven Afdanken van uw oude 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.
- Indien dit toestel gebruikt wordt in een ander land dan datgene waarin het aangekocht werd, dient u het te laten controleren door een erkende klantendienst met het oog op de overeenstemming met de geldende normen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar 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 van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden.

- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Waarschuwing:

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het 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.

- 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.
- 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.
- 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

**OPGELET**

Verplaats het toestel niet wanneer u het gebruikt.

- 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

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.

- Na installatie moet u het toestel makkelijk van de voedingsbron kunnen halen.

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

- Haal het toestel nooit 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.

- 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.

- Trek het voedings snoer uit het stopcontact alvorens over te gaan tot het reinigen, onderhouden en monteren 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 een 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. Let erop de metalen delen en het glas niet aan te raken, ondanks de hoogwaardige thermische bescherming.
- De temperatuur van de deur en het buitenoppervlak kan hoog zijn wanneer het toestel werkt.
- Wees uiterst voorzichtig bij het afnemen van de vetvanger. Het is mogelijk dat er warm vet in zit. Gebruik het passende handvat om het in de oven te plaatsen of eruit te halen.
- Gebruik de handvatten. 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.
- 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.
- 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 ventilatieopeningen, versper deze niet.
- Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten (in het bijzonder afbijtmiddelen op basis van soda), staalwol of schuurspons.
- Gebruik geen specifieke onderhoudsmiddelen voor metalen.

- 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.

- De oven dient aan elke kant omringd te worden door een vrije ruimte van ten minste 10 centimeter, met uitzondering van de achterkant, en van 30 cm erboven. De achterkant van de oven dient tegen een muur geplaatst te worden.

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

- Voor de instructies inzake de reiniging van oppervlakken die in contact komen met voeding, kunt u steeds de paragraaf 'REINIGING VAN UW OVEN' raadplegen.

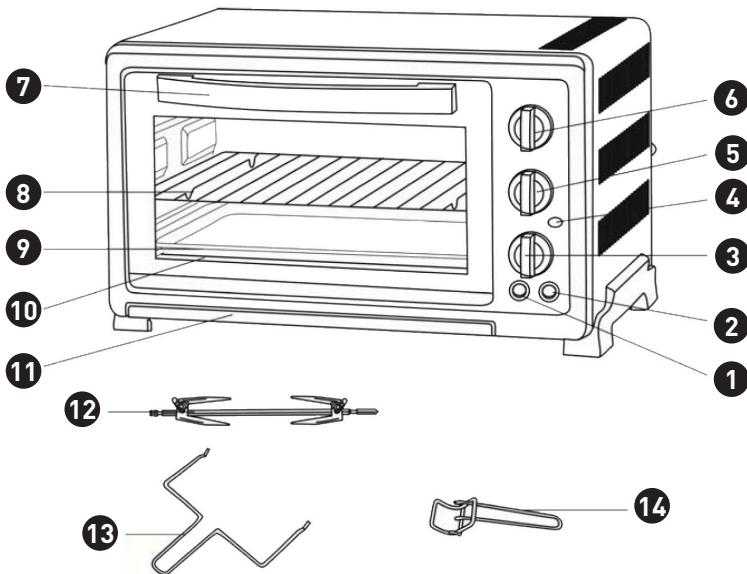
Technische specificaties

Inhoud	48 liter
Voeding	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	1 800 W
Timer	60 minuten

Meegeleverd toebehoren:

- Vetvanger
- Bakrooster
- Spit
- Handvat spithouder
- Handvat voor vetvanger

Beschrijving van de elementen van de oven



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Knop van de braadfunctie | 8 Bakrooster |
| 2 Knop van de functie 'heteluchtoven' | 9 Vetvanger |
| 3 Timer 60 minuten | 10 Weerstand onderaan |
| 4 Controlelampje werking | 11 Afneembare plaat |
| 5 Kiezer snelkookmodus | 12 Braadspit |
| 6 Thermostaat | 13 Handvat braadspit |
| 7 Handvat van de deur | 14 Handvat voor vetvanger |

Voor het eerste gebruik

Haal het toestel uit de verpakking en verwijder de eventuele stickers en al het papier dat in de oven zit. De verpakking kan gerecycleerd worden, maar kan ook handig zijn om uw oven te vervoeren of terug te sturen naar een erkend onderhoudscentrum. Lees aandachtig de handleiding, alsook de veiligheidsinstructies. Reinig het toestel en het toebehoren met een vochtige doek en droog vervolgens alles goed af.

Installatie van uw oven

Plaats uw oven op een stabiel werkblad. Laat de lucht vrij rond het toestel circuleren. De oven dient aan elke kant omringd te worden door een vrije ruimte van ten minste 10 centimeter, met uitzondering van de achterkant, en van 30 cm erboven. De achterkant van de oven dient tegen een muur geplaatst te worden. Ontrol het voedingssnoer volledig en stop de stekker in het stopcontact. We raden u aan uw oven de eerste keer ongeveer 15 minuten leeg (zonder rooster) te laten werken op 230 °C om de 'nieuwgeur' te verwijderen.

Het is mogelijk dat er een beetje rook vrijkomt. Dat is volkomen normaal en zal snel verdwijnen. De oven dient voor een muur geplaatst te worden.

Uw oven leren kennen

Omkeerbare rooster

Uw oven is uitgerust met een omkeerbare rooster, die op drie verschillende hoogten geplaatst kan worden om de bakwijze van uw bereiding te optimaliseren.

Thermostaat

Dankzij de thermostaat kunt u de temperatuur instellen van 100°C tot ongeveer 230°C. U kunt die instellingen steeds wijzigen tijdens het gebruik.

Timer

Zodra u de timer activeert en de thermostaat ingesteld is, zal de oven ingeschakeld worden. Dankzij de timer kunt u de baktijd instellen van 10 tot 60 minuten. Na afloop van de baktijd zal de oven automatisch uitgeschakeld worden. U kunt de werking te allen tijde onderbreken door de timer naar nul te brengen.

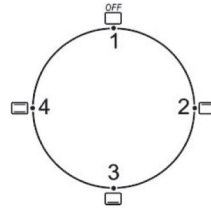
Gebruiksaanwijzing

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken:

1. Was al het toebehoren van de oven met een niet-bijtend afwasmiddel en spoel ze vervolgens af met zuiver water. Droog al het toebehoren zorgvuldig en plaats ze opnieuw in de oven.
2. Laat de oven gedurende ongeveer 20 minuten voorverwarmen op de MAXIMALE temperatuur om alle resten van de verpakking, alsook de 'nieuwgeur' te verwijderen.

Selectie van de weerstand

1. Stop
2. Bovenste weerstand (grill)
3. Weerstand onderaan
4. Weerstanden bovenaan en onderaan

**Keuze van kookmodus**

1. Functie braden



2. Functie heteluchtoven

**Gebruik van uw oven**

Het is niet altijd noodzakelijk om de oven voor te verwarmen. Om bepaalde taarten en vleessoorten te bakken, zal u echter het beste resultaat bekomen wanneer de oven voorverwarmd is. Volg de aanwijzingen van uw recept.

Functie oven:

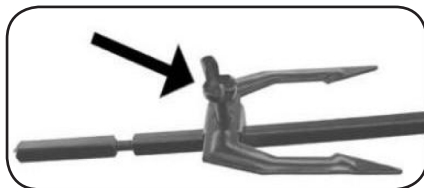
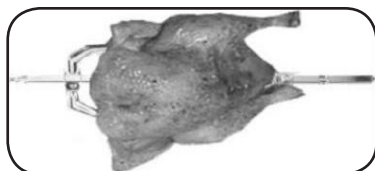
1. Plaats de verwijderbare rooster op de gewenste hoogte.
2. Plaats de vetvanger onder de rooster en sluit de deur van de oven.
3. Plaats de keuzeknop van de weerstanden op de stand 2, 3 of 4.
4. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
5. Stel de timer in op de gewenste baktijd.
6. Wanneer uw bereiding klaar is, brengt u de timer terug naar 0 om de oven uit te schakelen.

Grillfunctie:

1. Plaats de verwijderbare rooster met de voedingsmiddelen en de vetvanger.
2. Laat de deur van de oven op een kier.
3. Stel de knop voor de weerstandselectie in op stand 2.
4. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
5. Stel de timer in op de gewenste baktijd.
6. Wanneer uw bereiding klaar is, brengt u de timer terug naar 0 om de oven uit te schakelen.

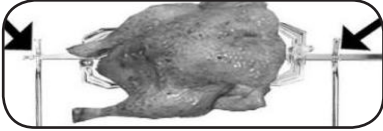
Braadfunctie:

1. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
2. Steek de punt van pen in de eerste vork, let erbij op dat de punten van de vork goed in dezelfde richting als de pen gericht worden. Glijd de vork naar het vierkante deel van de pen en zet deze vast door de schroef aan te draaien.
3. Steek het te braden vlees op de pen door de pen rechtstreeks door het vlees te steken.
4. Plaats de tweede vork in het andere uiteinde van het te braden vlees en zet het vast door de schroef aan te draaien.
5. Let erop dat het stuk vlees netjes in het midden van de pen zit.
6. Steek het puntige uiteinden van de vork in het aandrijvingsstuk. Controleer of het vierkante uiteinde van de vork op zijn steun rust.
7. Plaats de keuzeknop van de weerstanden op de stand 2, 3 of 4.
8. Stel de timer in op de gewenste baktijd.
9. Wanneer uw bereiding klaar is, brengt u de timer terug naar 0 om de oven uit te schakelen.
10. Verwijder de pen door de haken van het handvat van de het draaispit onder de strepen langs elke kant van het spit te houden. Verwijder eerst de linkerkant van het spit en trek eraan. Haal daarna het spit uit het aandrijvingsstuk en haal het voorzichtig uit de oven. Haal het vlees van het spit en leg het op een snijplank of bord.

Plaats de eerste vleesvork op het spit**Zet deze vast met de schroef.****Plaats het vlees goed in het midden van het spit.****Plaats de tweede vleesvork op het spit en zet de schroef vast. Controleer of het te braden vlees goed vast zit met de twee vorken.**

**OPMERKING**

Controleer of de steunhaken goed in de openingen van het spit zitten en voorkom dat deze gaat glijden.



Begin het spit te laten glijden in de draairichting naar de binnenwand van de oven, plaats daarna het andere uiteinde in de tegenovergestelde opening met behulp van het draaispit.



Kies de vereiste temperatuur met de bedieningsknop.

**OPMERKING**

Stel de temperatuur in op een hogere of lagere waarde in functie van het type vlees.

Open de deur met het handvat.

**OPGELET**

Risico op brandwonden! De oven kan zeer warm worden. Hete stoom zal uit de oven komen tijdens het garen. Nooit het gezicht in de buurt van de oven brengen want de damp kan brandwonden opleveren.

Til het spit op met de ondersteuning van de linkerkant.



Haal vervolgens het spit uit de oven door van links naar rechts te trekken alvorens een bord of kom te plaatsen.

**TIP**

Om de garing van een kip te controleren, draaien om het braadvocht te laten stromen. Indien het braadvocht helder is, is de kip klaar.

Reiniging van uw oven

- Alvorens het toestel onderhouden of gereinigd wordt, dient de stekker uit het stopcontact getrokken te worden en dient u te wachten tot het toestel afgekoeld is.
- Dompel het toestel nooit onder om het te reinigen.
- Spat nooit water op de glazen deur, wanneer die nog warm is.
- Reinig de deur en de metalen binnenwanden met met water aangelengd detergent en maak alles vervolgens droog.
- Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten (in het bijzonder schuurmiddelen op basis van natrium), schuursponzen, staalwol of scherpe voorwerpen om uw oven te reinigen.
- De rooster en de vetvanger worden gereinigd met water aangelengd detergent of in de vaatwasser.
- Een eenvoudige veeg met een spons volstaat voor de reiniging van de buitenkant van de oven.
- Laat alle onderdelen en oppervlakken volledig opdrogen alvorens de stekker opnieuw in het stopcontact te steken.
- Het wordt aanbevolen de oven na elk gebruik te reinigen om hardnekkige geurtjes en smaken te vermijden.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL




Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een 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 von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufrieden stellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



A	Vor der Inbetriebnahme des Geräts	36	Sicherheitsvorschriften
B	Übersicht über Ihr Gerät	42 43 43	Technische Spezifikationen Beschreibung der Bestandteile des Ofens Vor dem ersten Gebrauch
C	Gebrauch	44 44 44 45	Installation Ihres Ofens Übersicht über Ihren Ofen Gebrauchsanleitung Verwendung Ihres Ofens
D	Praktische Hinweise	48 49	Reinigung Ihres Ofens Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

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

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsregelungen und -Bedingungen.

- Da die geltenden Normen unterschiedlich sind, lassen Sie dieses Gerät von einem zugelassenen Kundendienst überprüfen, wenn Sie es in einem anderen Land verwenden wollen als Sie es gekauft haben.

- 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.

Warnung:

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.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- 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).



ACHTUNG
Verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Lebensmitteln
- Verwenden Sie Ihren Ofen nicht, wenn diesernacheinem Sturz sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. Senden SiedasGerät indiesem Fallandie 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.
- Nach der Installation muss das Gerät jederzeit leicht von der Stromquelle getrennt werden können.
- 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 fest, wenn Sie aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand mit geerdeter Steckdose, deren Leiterdurchmesser mindestens demjenigen des mitgelieferten Stromkabels entspricht.
- Vor der Reinigung, Wartung oder Montage von Zubehör 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 sehr 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. Vermeiden Sie trotz der thermischen Schutzvorrichtungen das Berühren der Metallteile und der Glasscheibe.
- Die Temperatur der Tür und der Außenoberfläche kann bei Betrieb des Geräts hoch sein.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen der Auffangschale. Möglicherweise befindet sich heißes Fett darin. Benutzen Sie beim Einführen der Auffangschale in den Ofen und beim Herausnehmen den dafür vorgesehenen Griff.
- Griffe verwenden. Wenn nötig, Handschuhe verwenden.
- Handhaben Sie die Tür Ihres Ofens vorsichtig. Spritzen Sie während des Gebrauchs 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.

Deutsch

- 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 entflammaren Materialien, wie Rollläden, Vorhängen, Wandteppichen usw...
- Legen Sie niemals Papier, Karton, Kerzen, Plastik oder andere entflammare Materialien in das Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät (Utensilien, Grillrost, Gegenstände, usw...).
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür.
- 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.
- 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.
 - Zu Ihrer Sicherheit nehmen Sie das Gerät nie selbst auseinander; Wenden Sie sich an einen zugelassenen Kundendienst.
 - 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 Fernsteuerungssystem bestimmt.
 - Rund um den Ofen müssen Sie einen Mindestabstand von 10 Zentimetern einhalten, (mit Ausnahme der Rückseite), über dem Ofen müssen 30 Zentimeter frei bleiben. Die Rückseite des Ofens muss an einer Wand stehen.
- WARNUNG:** Die zugänglichen Bestandteile können beim Betrieb heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Für die Hinweise zur Reinigung von Flächen mit Lebensmittelkontakt lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG IHRES OFENS“.

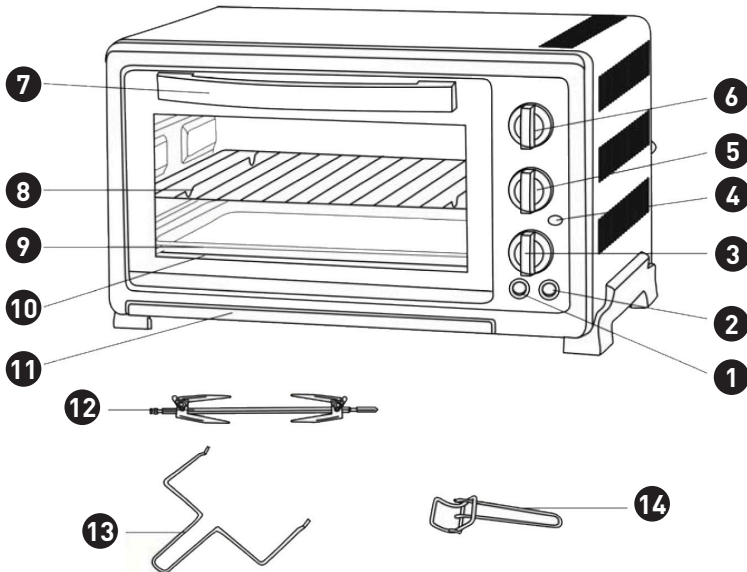
Technische Spezifikationen

Fassungsvermögen	48 Liter
Stromversorgung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1 800 W
Timer	60 Minuten

Mitgeliefertes Zubehör:

- Auffangschale
- Ofenrost
- Spieß
- Haltegriff des Spießes
- Griff für die Auffangschale

Beschreibung der Bestandteile des Ofens



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Knopf für Grillfunktion | 8 Ofenrost |
| 2 Knopf für „UMLUFTFUNKTION“ | 9 Auffangschale |
| 3 Timer (60 Minuten) | 10 Unterhitze |
| 4 Kontrollleuchte | 11 Herausnehmbare Platte |
| 5 Wahlschalter für den Garmodus | 12 Grillspieß |
| 6 Thermostat | 13 Grillgriff |
| 7 Türgriff | 14 Griff für die Auffangschale |

Vor dem ersten Gebrauch

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie eventuelle Aufkleber und alle Papiere, die sich im Inneren des Ofens befinden. Die Verpackung ist recyclingfähig, kann aber nützlich sein, wenn Sie Ihren Ofen transportieren oder zu einer anerkannten Werkstätte bringen müssen. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und die Sicherheitsvorschriften aufmerksam durch. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie es ab.

Installation Ihres Ofens

Platzieren Sie Ihren Ofen auf einer stabilen Arbeitsfläche. Sorgen Sie für ungehinderte Luftzirkulation rund um das Gerät. Rund um den Ofen müssen Sie einen Mindestabstand von 10 Zentimetern einhalten (mit Ausnahme der Rückseite), über dem Ofen müssen 30 Zentimeter frei bleiben. Die Rückseite des Ofens muss an einer Wand stehen. Rollen Sie das Stromkabel vollständig aus und stecken Sie den Stecker ein. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen zum ersten Mal leer (ohne Grill) in Betrieb zu nehmen, indem Sie den Thermostat auf 230 °C stellen und das Gerät 15 Minuten laufen lassen, um den "Geruch nach Neu" zu entfernen.

Möglicherweise entsteht etwas Rauch. Dieses Phänomen ist absolut normal und verschwindet schnell. Der Ofen muss vor einer Wand aufgestellt werden.

Übersicht über Ihren Ofen

Umkehrbarer Rost

Ihr Ofen ist mit einem umkehrbaren Rost ausgestattet, der auf drei verschiedenen Höhen eingesetzt werden kann, damit Sie jedes Gericht optimal garen können.

Thermostat

Mit diesem Schalter kann die Temperatur auf ungefähr 100 °C bis 230°C eingestellt werden. Sie können die Einstellung auch im Laufe des Kochens ändern.

Timer

Sobald Sie den Timer aktivieren und die Temperatureinstellung wählen, schaltet sich der Ofen ein. Mit dem Timer können Sie eine Garzeit von 10 bis 60 Minuten einstellen. Nach Ende der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus. Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie den Timer auf Null zurückdrehen.

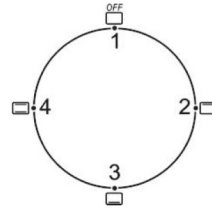
Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch Ihres Ofens:

1. Waschen Sie alle Zubehörteile des Ofens mit einem milden Geschirrspülmittel, dann spülen Sie sie gut mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie alle Zubehörteile gut ab und setzen Sie sie wieder im Ofen ein.
2. Heizen Sie den Ofen für ungefähr 20 Minuten auf die HÖCHSTTEMPERATUR auf, um jegliche Verpackungsrückstände und den Geruch, der möglicherweise nach dem Auspacken Ihres Ofen zurückgeblieben ist, zu eliminieren.

Widerstands-Einstellungen

1. Stopp
2. Oberer Widerstand (Grill)
3. Unterhitze
4. Widerstände oben und unten

**Wahl des Garmodus**

1. Grillfunktion



2. Umfluffunktion

**Verwendung Ihres Ofens**

Das Vorheizen des Ofens ist nicht immer notwendig. Oft ist das Ergebnis bei gewissen Kuchen und Fleischgerichten besser, wenn Sie den Ofen vorheizen. Befolgen Sie die Angaben Ihres Rezepts.

Ofenfunktion:

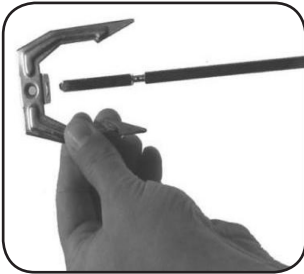
1. Setzen Sie den herausnehmbaren Rost auf der gewünschten Höhe ein.
2. Platzieren Sie die Auffangschale unter dem Rost und schließen Sie die Ofentür.
3. Stellen Sie den Widerstands-Wahlschalter auf die Position 2, 3, oder 4 ein.
4. Stellen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
6. Sobald Ihr Gericht gar ist, stellen Sie den Timer auf die Position "0" zurück, um den Ofen auszuschalten.

Grillfunktion:

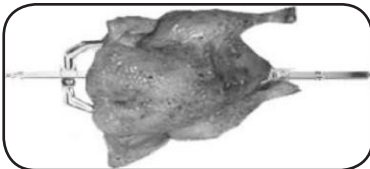
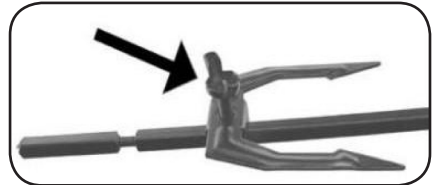
1. Setzen Sie den herausnehmbaren Rost mit den Lebensmitteln und die Auffangschale ein.
2. Lassen Sie die Ofentür leicht geöffnet.
3. Stellen Sie den Widerstands- Wahlschalter auf die Position 2.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturknopf die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
6. Sobald Ihr Gericht gar ist, stellen Sie den Timer auf die Position "0" zurück, um den Ofen auszuschalten.

Grillfunktion:

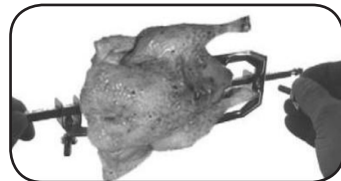
1. Stellen Sie mit dem Temperaturnopf die gewünschte Temperatur ein.
2. Fügen Sie die Spitze des Grillspießes in die erste Gabel und achten darauf, dass die Spitzen der Gabel in dieselbe Richtung ausgerichtet sind wie die Spitze des Grillspießes. Schieben Sie die Gabel in Richtung des viereckigen Teils des Grillspießes und befestigen Sie sie, indem Sie die Schraube anziehen.
3. Stecken Sie das zu grillende Fleisch auf den Spieß, indem Sie den Spieß direkt durch das Fleisch stechen.
4. Stecken Sie die zweite Gabel in das andere Ende des Fleisches und befestigen Sie sie, indem Sie die Schraube anziehen.
5. Überprüfen Sie, dass das Fleischstück korrekt in der Mitte auf dem Spieß sitzt.
6. Fügen Sie das spitze Ende des Spießes in das Antriebsteil ein. Überprüfen Sie, ob das viereckige Ende des Spießes auf seiner Halterung ruht.
7. Stellen Sie den Widerstands-Wahlschalter auf die Position 2, 3, oder 4.
8. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
9. Sobald Ihr Gericht gar ist, stellen Sie den Timer auf die Position "0" zurück, um den Ofen auszuschalten.
10. Entfernen Sie den Spieß, indem Sie die Haken des Griffs des Drehspießes unter die Einkerbungen an jeder Seite des Spießes platzieren. Heben Sie zuerst die linke Seite des Spießes an und ziehen ihn hinaus. Nehmen Sie dann den Spieß aus dem Antriebsteil und nehmen ihn vorsichtig aus dem Ofen. Nehmen Sie das Fleisch von dem Spieß und legen es auf eine Schneidebrett oder eine Platte.

Stecken Sie die erste Fleischgabel auf den Spieß

Das zu grillende Fleisch muss mittig auf dem Spieß sitzen.

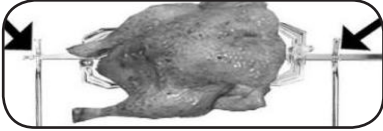
**Befestigen Sie diese mit der Befestigungsschraube.**

Stecken Sie die zweite Fleischgabel auf den Spieß und befestigen Sie diese mit der Befestigungsschraube. Überprüfen Sie, ob das zu grillende Fleisch gut mit den beiden Gabeln befestigt ist.

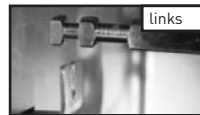


**ANMERKUNG**

Achten Sie darauf, das sich die Haken der Halterung korrekt in die Einkerbungen des Spießes einfügen, um zu vermeiden, dass er abrutscht.



Schieben Sie den Spieß zuerst in Drehrichtung gegen die Innenwand des Ofens, legen Sie dann das andere Ende mithilfe der Halterung des Drehspießes in die gegenüberliegende Einkerbung



Stellen Sie mit dem Bedienknopf die erforderliche Temperatur ein.

**ANMERKUNG**

Stellen Sie die Temperatur mehr oder weniger hoch ein, je nach Beschaffenheit des Fleisches.

Öffnen Sie die Ofentür mit dem Griff.

**ACHTUNG**

Verbrennungsrisiko! Der Ofen kann sehr heiß werden. Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Ofen entweichen. Nähern Sie niemals Ihr Gesicht dem Ofen, da der Dampf Verbrennungen verursachen kann.

Heben Sie den Spieß mithilfe der Halterung an der linken Seite an.



Nehmen Sie den Spieß dann aus dem Ofen, indem Sie ihn von rechts nach links bewegen und legen ihn dann auf eine Platte oder einen Teller.

**EMPFEHLUNG**

Um das Garen eines Hähnchens zu überprüfen, drehen Sie dieses um, um den Saft abtropfen zu lassen. Wenn der Bratensaft klar ist, ist das Hähnchen auf den Punkt gar.

Reinigung Ihres Ofens

- Vor jedem Wartungs- und Reinigungsvorgang trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Tauchen Sie es zur Reinigung nie ein.
- Spritzen Sie niemals Wasser auf die Glastür, solange diese noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür und die Metall-Innenwände mit Wasser und etwas Reiniger, dann trocknen Sie sie ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel (vor allem keine Scheuermittel auf Natronlaugen-Basis), Topfkratzer oder scheuernde Schwämme.
- Der Rost und die Auffangschale können mit Wasser und Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Die Außenseite des Ofens ist leicht mit dem Schwamm zu reinigen.
- Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gut trocknen, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Wir empfehlen Ihnen, den Ofen nach jeder Zubereitung zu reinigen, um Gerüche und penetranten Geschmack zu vermeiden.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN





Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

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 hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

CONDITIONS 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 matériel. 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 effectuée 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