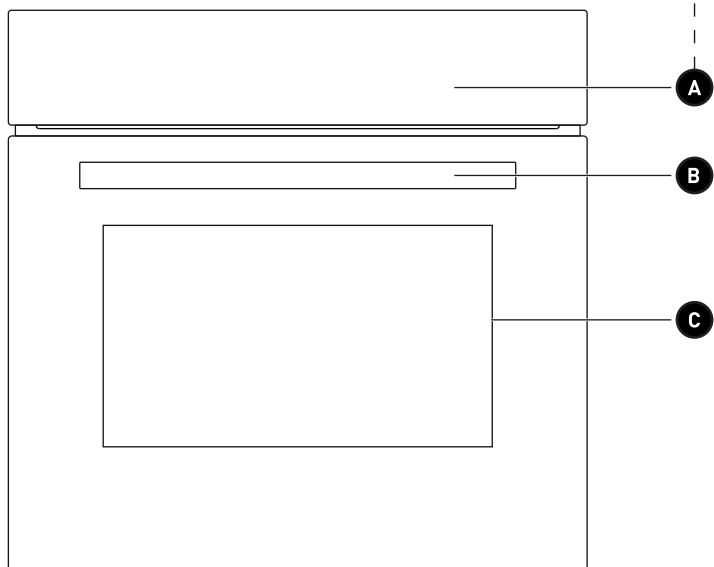
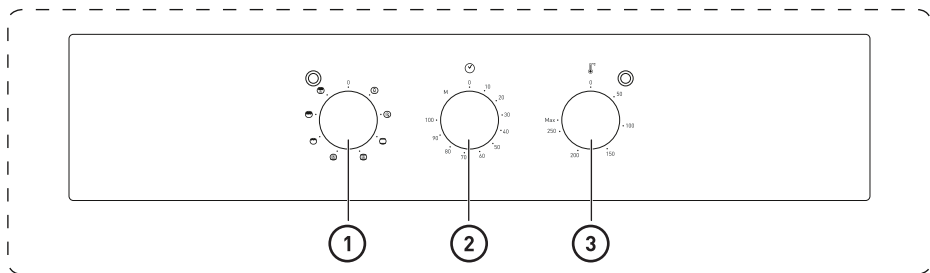


Built-in Oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno integrado

988845 - MFO 65 C X 701T V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	20
GEbruikSAANWIJZINGEN	38
INSTRUCCIONES DE USO	56

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Technical specifications

B

Product usage

Installation and setup
Using the unit

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts



Important: Product specifications vary, and the appearance of your unit may differ from the one shown in the figures below.

- A** Control panel
- ① Function knob
- ② Timer
- ③ Oven thermostat knob
- B** Oven door handle
- C** Oven door

Technical specifications

Model:	988845 - MFO 65 C X 701T V2
Type of oven:	ELECTRIC
Unit weight:	28.6 kg
Energy efficiency index - conventional:	104.9
Energy efficiency index - fan-assisted:	95.1
Energy class:	A
Energy consumption (electricity) - conventional:	0.86 kWh/cycle
Energy consumption (electricity) - fan-assisted:	0.78 kWh/cycle
Number of cavities:	1
Heat source:	ELECTRIC
Volume:	65 l

This oven complies with standard EN 60350-1



Energy saving tips

Oven

- Cook meals simultaneously, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Do not extend the cooking time.
- Don't forget to turn off the oven when you've finished cooking.
- Do not open the oven door while cooking.

Installation and setup



WARNING: This unit must be installed by a licensed professional or qualified technician, in accordance with the instructions in this manual and the current installation standards.

- Improper installation voids the warranty and may result in damage or injury for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Before installation, ensure that the local supply (electricity voltage and frequency) and the unit's settings are compatible. The setting conditions for this unit are indicated on the label.
- The laws, regulations, decrees and standards in force in the country of installation must be applied (safety rules, recycling in accordance with regulations, etc.).
- If the product contains removable rack guides (wire racks) and the user manual includes recipes such as yoghurts, the wire racks must be removed and the oven operated via the set cooking mode for these recipes. Information regarding removing the wire rack is included in the **Cleaning and maintenance** section.

Instructions for the installer

General instructions

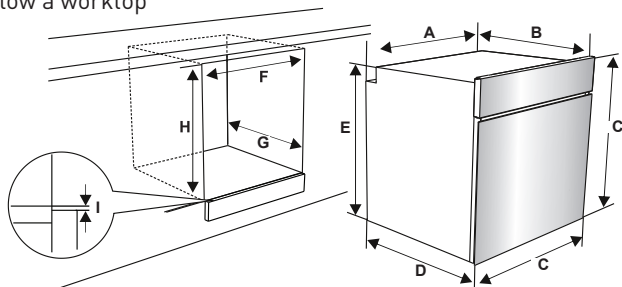
- After removing all packaging materials from the unit and its accessories, check the unit for damage. Should the unit be damaged, do not use it and contact a licensed professional or qualified technician immediately.
- Check that no combustible or flammable items/materials, e.g. curtains, oil, fabrics, etc., are in the immediate vicinity.
- The worktop and furniture around the unit must be able to withstand temperatures of above 100°C.
- This unit should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.

Installing the oven

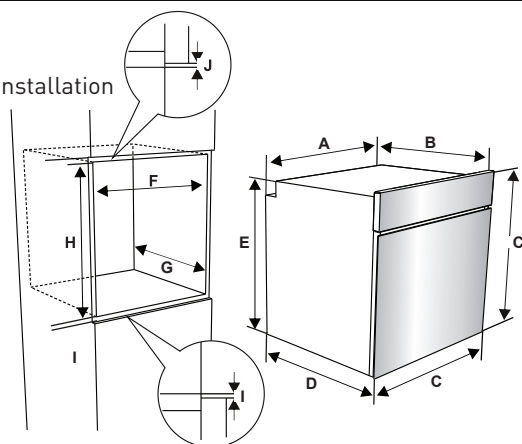
The units are supplied with installation kits and can be installed on a suitable-sized worktop. The installation dimensions of the hob and oven are shown below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	600
D (mm)	575	min. I/J (mm)	5/10
E (mm)	576		

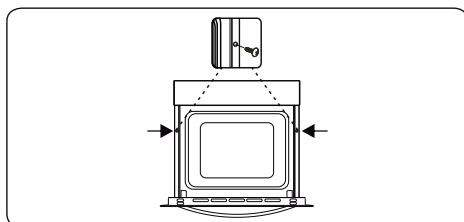
Installation below a worktop



Wall installation



Once the electrical connections have been carried out, insert the oven into its location by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws into the holes in the oven frame. When the product's frame touches the furniture's wood surface, tighten the screws.

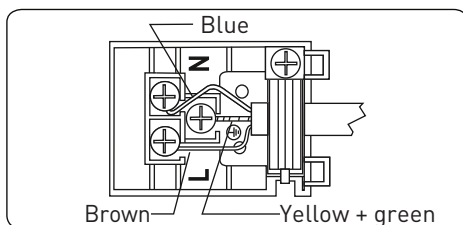


Electrical connection and safety**WARNING:**

This unit must be electrically connected by a licensed professional or qualified electrician, in accordance with the instructions in this manual and the current installation standards.

**WARNING: THE UNIT MUST BE EARTHED.**

- Before connecting to the mains, check whether the unit's nominal voltage (indicated on its nameplate) corresponds to the power supply voltage. The power cable must also be able to support the unit's rated power (also mentioned on the unit nameplate).
- During the installation process, make sure to use properly insulated cables. Any incorrect connection may damage your unit. If the power cable is damaged and needs to be replaced, call a qualified person to carry out this operation.
- Do not use an adapter, multi-socket or extension cable.
- The power cable should be kept away from the hot parts of the unit and should not be kinked or crushed. Otherwise, the cable may become damaged and short circuit.
- If the unit is not connected to the mains via a socket, install a multi-pole isolator switch (with a minimum contact spacing of 3 mm), in accordance with safety regulations.
- This unit has been designed to use 220-240 V of power. If your power supply is different, contact a licensed professional or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be plugged into the unit, even if the unit is in front of the cabinet.
- Check that all connections are tight.
- Secure the power cable onto the terminal block, then close the cover.
- The junction box connection is placed on the junction box.



Using the unit

Oven controls

Function knob

Turn the knob to the symbol corresponding to the desired function. For details on the different functions, refer to the "Oven functions" section.

Oven thermostat knob

Once the cooking function has been selected, turn this knob to adjust the temperature. The oven thermostat indicator will turn on whenever the thermostat is heating the oven or maintaining its temperature.

Oven functions



Oven light: Only the oven light comes on. It remains on throughout the cooking process.



Defrost function: The oven warning lights come on and the fan starts to spin. To use the Defrost function, place your frozen food on a baking tray/rack in the oven, on the third level from the bottom. We recommend placing a roasting pan under the food being defrosted in order to collect the water obtained from the melted ice. This function does not cook your food, it simply speeds up the defrosting process.



Natural convection function: The thermostat indicator and oven indicator light come on, and the lower and upper heating elements begin to heat up. The Static heat function emits heat to ensure the food is evenly cooked. It is ideal for pastries, cakes, pasta bakes, lasagna and pizzas. We recommend preheating the oven for 10 minutes and using only one level at a time in this mode.



Fan function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the upper and lower heating elements begin to heat up, and the fan begins to spin. This function is suitable for baking pastries. The function uses the oven's lower and upper heating elements and the fan to cook the food. The latter stirs the air, providing a slightly "grilled" appearance to the food. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.



Fan-assisted bottom heat function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the lower heating element begins to heat up, and the fan begins to spin. The Fan-assisted bottom heat function is suitable for evenly cooking foods, such as pizzas, over a short period of time. The fan evenly distributes heat throughout the oven, while the lower heating element cooks the food. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.



Grill function: The thermostat indicator and oven indicator light come on, and the grill heating element begins to heat up. This function is used to grill and toast foods placed on the upper levels of the oven. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack. Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.



WARNING:

When grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.



Express grill function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, whilst the grill and upper heating elements begin to heat up. This function is recommended for grilling foods more quickly and over a larger surface area (e.g. meats). Use the upper level. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack. Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.



WARNING:

When grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.



Fan-assisted double grill function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the grill and upper heating elements begin to heat up, and the fan begins to spin. This function is recommended for grilling thick foods more quickly and over a larger surface area. The upper heating elements and the grill operate simultaneously with the fan to ensure uniform cooking. Use the upper level. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack. Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

**WARNING:**

During grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.

Hob

Function	Dishes			
Static	Puff pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grill	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chops	3 - 4	200	15-25
	Steak	4	200	15-25

*If available, use the roasting spit.

Using the mechanical timer

Function description	
M	Manual operation
0.....100	Via the timer setting

Manual operation

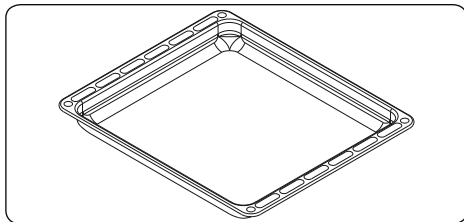
When the timer knob is set to the “**M**” position, the oven will operate continuously. When you set the timer knob to the “**0**” position, the oven will not operate.

Via the timer setting

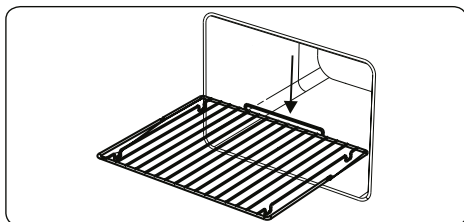
Set the desired cooking time by turning the timer knob to a value between 0 and 100 minutes. Once the time has elapsed, the oven will automatically turn off and an audible alarm will sound.

Hollow plate accessories

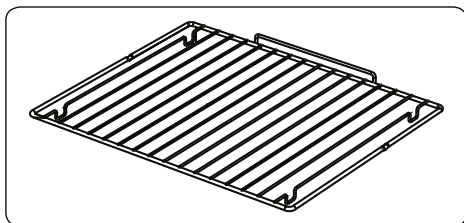
- The hollow plate is used to cook stews.
- To properly position the plate in the cavity, place it on any rack and push it all the way in.

**Wire rack**

- The wire rack is used when grilling or preparing food in other containers.

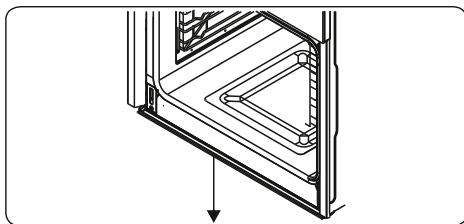
**WARNING**

Correctly position the rack in the oven cavity and push it all the way in.



Water collector

- Condensation may form on the internal glass in some cases, depending on the type of food being cooked.
- This is not a unit malfunction.
- Open the oven door to grill level and leave it open for 20 seconds.
- The water will then flow into the collector.
- Let the oven cool and clean it with a dry cloth.
- This procedure must be performed on a regular basis.



Cleaning and maintenance



WARNING: Turn off the unit and let it cool before cleaning it.

- Check whether your cleaning products are suitable and recommended by their manufacturer before using them on your unit.
- Use a cream or liquid cleaner that does not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, wire wool or harsh utensils as they may damage the surfaces of the unit.



NOTE: Do not use cleaning products that contain particles, as they may scratch the glass, in addition to the enamelled and painted parts of your unit.

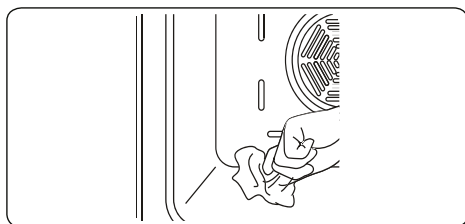
- Immediately clean up any liquid spills to avoid damaging the various parts.



NOTE: Do not use a steam cleaner to clean the different parts of the unit.

Cleaning the inside of the oven

- The best time to clean the enamelled surfaces inside the oven is when the oven is still somewhat warm.
- After each use, wipe the oven using a soft cloth dampened with water. Wipe the oven over once more with a damp cloth and dry it.
- You may occasionally need to use a liquid cleaning product to fully clean the oven.



Catalysis cleaning

- Catalytic walls are installed in the oven cavity. These are the light-coloured matte panels on the sides of the oven and/or the matte panel on the back of the oven. They collect grease and oil residue during the cooking process. The catalytic walls have been designed with a lifespan of approximately 300 hours.
- The liner automatically self-cleans by absorbing the splashes of grease and oil, and burning them off. They decompose in the form of ashes, which can easily be recovered from the oven floor. The liner must be porous to remain effective. The liners may discolour over time.
- Should a large amount of grease accumulate on the liner, it may lose its effectiveness. To resolve this problem, set the oven to its maximum temperature for 10 to 20 minutes. Once the oven has cooled, clean the oven floor.
- We do not recommend cleaning the catalytic walls by hand. The liners can be damaged by scouring pads and other abrasive surfaces. Furthermore, we do not recommend using cleaning sprays on the liners. Catalytic walls can lose efficiency due to excessive grease build-up. This excess grease can be cleaned via a soft cloth or sponge dipped in water. Next, carry out the above-described cleaning cycle.

Cleaning the glass parts

- Clean the glass parts of your unit on a regular basis.
- Use a window cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Rinse them, then dry them with a dry cloth.

Cleaning the stainless steel parts (if applicable)

- Clean the stainless steel parts of your unit on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth dipped in clean water. Rinse, then dry with a dry cloth.

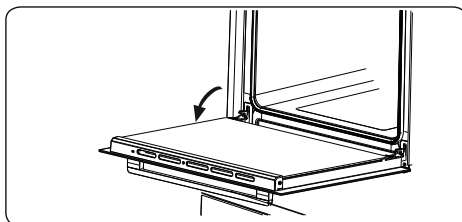
**NOTE:**

- Do not clean stainless steel parts while they are still hot after cooking.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon juice or tomato juice on stainless steel surfaces for too long.

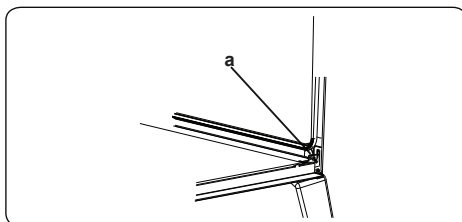
Removing the oven door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the internal glass as follows:

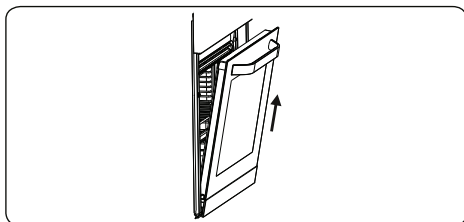
1. Open the oven door.



2. Open the saddle bracket (a) as far as it will go (using a screwdriver).



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove it by pulling it towards you.



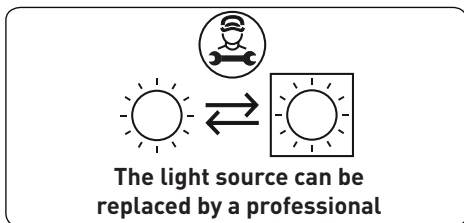
WARNING: This unit must be maintained by licensed persons or a qualified technician.

Replacing the oven light



WARNING: Turn off the unit and let it cool before cleaning.

- Remove the glass lens cover, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the one you've removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Reposition the glass lens cover. Your oven is now ready to operate.
- The product contains a light source with a G energy efficiency rating.
- The light source cannot be replaced by the end user. After-sales service is required.
- The included lighting source cannot be used in other applications.





NOTE: The light has been designed exclusively for use in home cooking units. It is not suitable for room lighting.

Troubleshooting



NOTE: Should the problem persist on your unit after following these basic troubleshooting steps, contact a licensed professional or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The oven won't turn on.	The power supply is cut off.	Check that the power supply is connected. Also check that your other kitchen appliances are working.
No heat is being produced or the oven is not preheating.	- The oven temperature setting is incorrect. - The oven door has been left open.	Check that the oven temperature knob has been correctly set.
The food is cooking unevenly in the oven.	The trays/racks are incorrectly positioned.	- Check that the recommended temperatures and levels have been adopted. - Do not open the door frequently unless the dish needs to be turned. Opening the door too frequently causes the temperature in the oven to drop, which can impact the end result.
The oven light (if present) does not work.	- The bulb is not working. - The power supply is turned off or disconnected.	- Replace the bulb according to the instructions. - Check that the power supply is connected to the mains socket.
The oven fan (if present) is noisy.	The oven plates/racks are vibrating.	- Check that the oven is level. - Check that no baking trays or racks are vibrating or touching the oven's rear panel.



Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Installation et préparation à l'utilisation
Utilisation de l'appareil

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Dépannage

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

Pièces



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

- A** Bandeau de commande
- 1** Manette de fonction
- 2** Minuteur
- 3** Manette thermostat du four
- B** Poignée de la porte du four
- C** Porte du four

Caractéristiques

Modèle :	988845 - MFO 65 C X 701T V2
Type de four :	ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil :	28,6 kg
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel :	104,9
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée :	95,1
Classe énergétique :	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle :	0,86 kWh/cycle
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée :	0,78 kWh/cycle
Nombre de cavités :	1
Source de chaleur :	ÉLECTRIQUE
Volume :	65 l

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1



Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section **Nettoyage et entretien**.

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

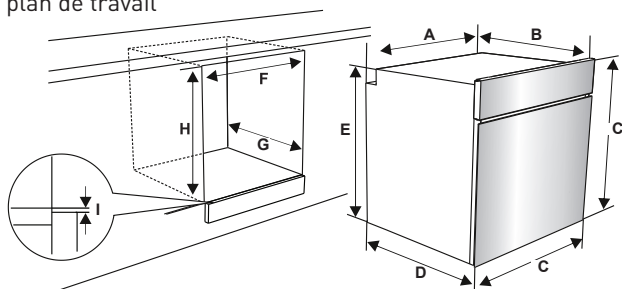
Installation du four

Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées.

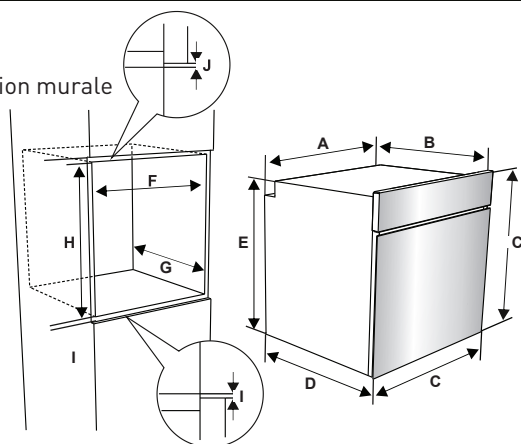
Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	600
D (mm)	575	min. I/J (mm)	5/10
E (mm)	576		

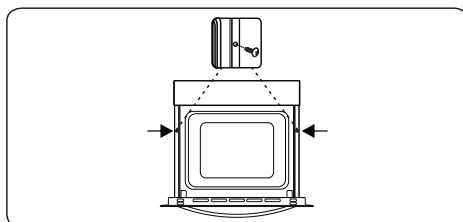
Installation sous
un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.

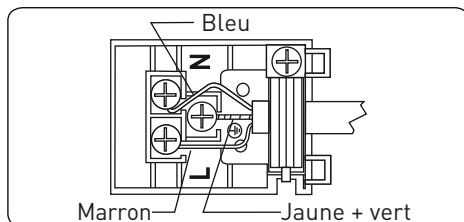


Branchement électrique et sécurité**AVERTISSEMENT :**

Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Utilisation de l'appareil

Commandes du four

Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four



Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson



Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se mettent à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une tôle/frite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole ventilée : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT :

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT :

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT :

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

Table de cuisson

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	4	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	3 - 4	200	15-25
	Bifteck	4	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Utilisation du minuteur mécanique

Description de la fonction	
M	Fonctionnement manuel
0.....100	Via le réglage du minuteur

Fonctionnement manuel

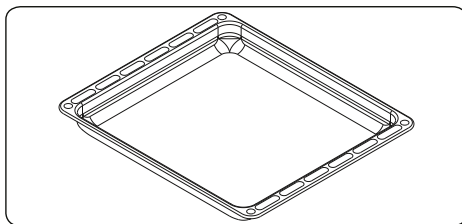
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu. Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

Via le réglage du minuteur

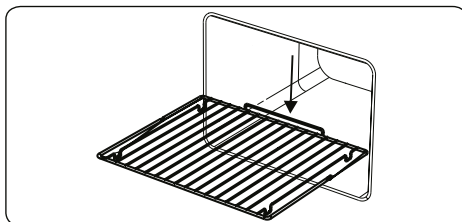
Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

Accessoires plaque creuse

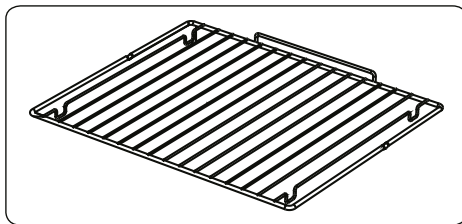
- La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.
- Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

Grillage métallique

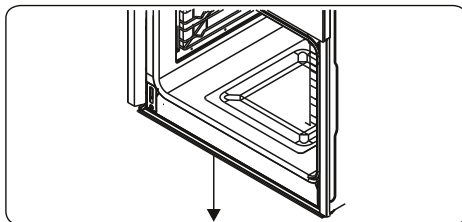
- Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.

**AVERTISSEMENT**

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.

**Collecteur d'eau**

- Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.
- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.
- Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.
- L'eau s'écoule alors dans le collecteur.
- Laissez le four refroidir et nettoyez- le à l'aide d'une serviette sèche.
- Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.



REMARQUE : Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

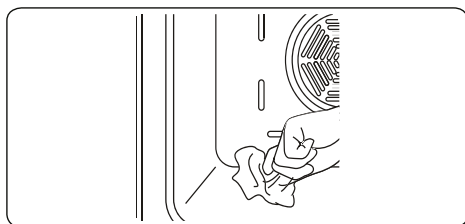
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.



REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage par catalyse

- Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.
- La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.
- Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.
- Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

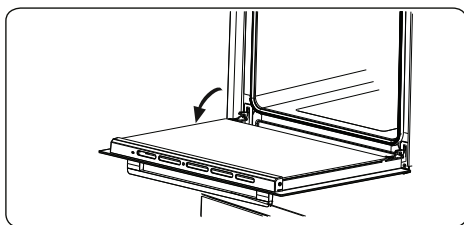
**REMARQUE :**

- Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.
- Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

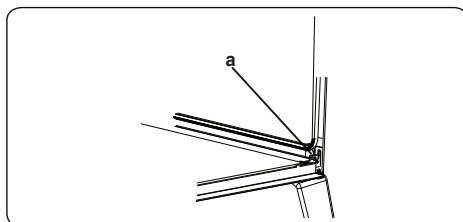
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

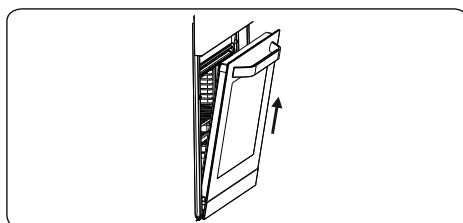
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

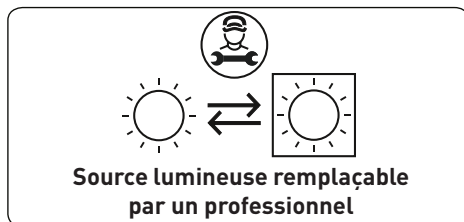
Remplacement de la lampe du four



AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.

- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



REMARQUE : Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

Dépannage



REMARQUE : Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	• L'alimentation électrique est coupée.	• Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	• Le réglage de la température du four est incorrect. • La porte du four est laissée ouverte.	• Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.

Problème	Cause possible	Solution
La cuisson est inégale dans le four.	• Les plaques/grilles sont mal positionnées.	• Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. • Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	• L'ampoule ne fonctionne pas. • L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	• Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	• Les plaques/grilles du four vibrent.	• Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Installatie en voorbereiding voor gebruik
Gebruik van het apparaat

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen



Belangrijk: De productspecificaties kunnen verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen hieronder.

- A** Bedieningspaneel
- ① Functieknop
- ② Timer
- ③ Thermostaatknop:
- B** Handgreep ovendeur
- C** Ovendeur

Specificaties

Model:	988845 - MFO 65 C X 701T V2
Type oven:	ELEKTRISCH
Gewicht apparaat:	28,6 kg
Energie-efficiëntie-index - traditioneel:	104,9
Energie-efficiëntie-index - geforceerde ventilatie:	95,1
Energieklasse :	A
Energieverbruik (elektriciteit) - traditioneel:	0,86 kWh/cyclus
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde ventilatie:	0,78 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten:	1
Warmtebron:	ELEKTRISCH
Volume:	65 l

Deze oven is in overeenstemming met de norm
EN 60350-1



Energiebesparingstips

Oven

- Bereid de gerechten tegelijkertijd, indien mogelijk.
- Verkort de voorverwarmingstijd.
- Verleng de baktijd niet.
- Vergeet niet om de oven na het einde van het bakproces uit te schakelen.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakproces.

Installatie en voorbereiding voor gebruik



WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus, volgens de instructies in deze handleiding en de geldende installatienormen.

- Onjuiste installatie maakt de garantie ongeldig en kan leiden tot schade of letsel waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
- Controleer voor de installatie of de plaatselijke distributievoorwaarden (elektriciteitsspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan op het label.
- De wetten, voorschriften, decreten en normen die van kracht zijn in het land van installatie moeten worden toegepast (veiligheidsregels, recycling in overeenstemming met de voorschriften, enz.)
- Als het product afneembare roostergeleiders (metalen rekjes) bevat en de gebruiksaanwijzing recepten zoals yoghurt bevat, moeten de metalen roostertjes worden verwijderd en moet de oven worden gebruikt met de ingestelde kookstand. Informatie over het verwijderen van het metalen rooster vindt u in het gedeelte **Reiniging en onderhoud**.

Instructies voor de installateur

Algemene instructies

- Controleer na het verwijderen van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires of het apparaat niet beschadigd is. Als het apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem onmiddellijk contact op met een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.
- Controleer of er zich geen brandbare of ontvlambare voorwerpen of materialen in de directe omgeving bevinden, zoals gordijnen, olie, stof, enz.
- Het werkblad en het meubilair rond het apparaat moeten bestand zijn tegen temperaturen van meer dan 100°C.
- Dit apparaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd.

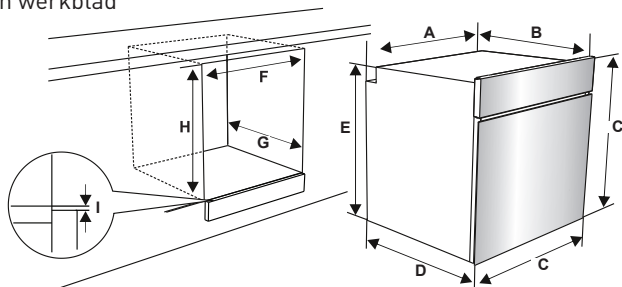
Installatie van de oven

De apparaten worden geleverd met installatiekits en kunnen worden geïnstalleerd op een werkblad van geschikte afmetingen.

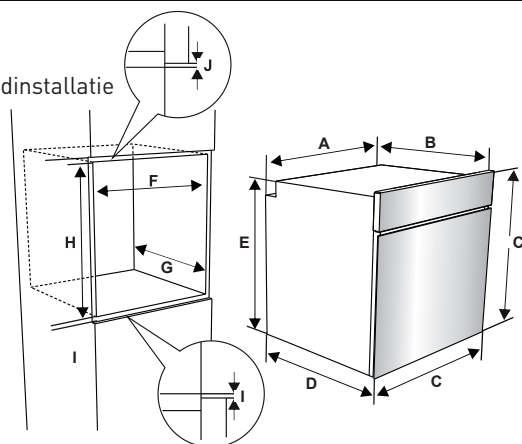
De installatieafmetingen voor de kookplaat en oven worden hieronder weergegeven.

A (mm)	557	min/max F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	600
D (mm)	575	min. I/J (mm)	5/10
E (mm)	576		

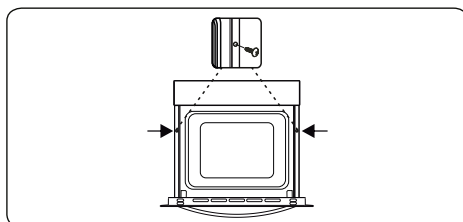
Installatie onder
een werkblad



Wandinstallatie



Zodra de elektrische aansluitingen gemaakt zijn, duwt u de oven naar voren in zijn gleuf. Open de ovendeur en steek 2 schroeven in de gaten in het ovenframe. Draai de schroeven vast wanneer het frame van het product het houten oppervlak van het meubel raakt.

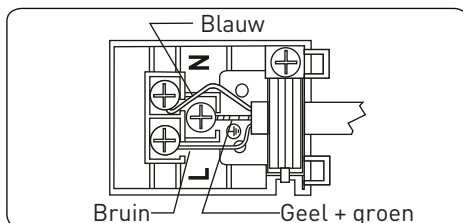


Elektrische aansluiting en veiligheid**WAARSCHUWING:**

De elektrische aansluiting van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een erkend vakman of een gekwalificeerde elektricien, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de geldende installatienormen.

**WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET OP DE AARDING WORDEN AANGESLOTEN.**

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet of de nominale spanning van het apparaat (aangegeven op het typeplaatje) overeenkomt met de spanning van de voeding. De voedingskabel moet ook het nominale vermogen van het apparaat kunnen dragen (ook aangegeven op het typeplaatje van het apparaat).
- Zorg er bij het installeren voor dat u correct geïsoleerde kabels gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als de voedingskabel beschadigd is en vervangen moet worden, vraag dan een gekwalificeerd persoon om deze handeling uit te voeren.
- Gebruik geen adapter, stekkerdoos of verlengsnoer.
- Het netsnoer moet uit de buurt van hete delen van het apparaat worden gehouden en mag niet gebogen of geplet worden. Als u dit niet doet, kan het snoer beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet via een stekker op het lichtnet is aangesloten, installeer dan een meerpolige werkschakelaar (met een contactafstand van minstens 3 mm) in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- Dit apparaat is ontworpen voor een 220-240V voeding. Als uw stroomvoorziening afwijkt, neem dan contact op met een erkende vakman of een gekwalificeerde elektricien.
- De voedingskabel (H05VV-F) moet lang genoeg zijn om aangesloten te worden op het apparaat, zelfs als het apparaat voor het meubilair staat.
- Controleer of alle verbindingen goed vastzitten.
- Sluit de voedingskabel aan op het aansluitblok en sluit het deksel.
- De aansluiting voor de aansluitdoos wordt op de aansluitdoos geplaatst.



Gebruik van het apparaat

Bediening

Functieknop

Draai de knop naar het symbool dat overeenkomt met de gewenste functie. Zie "Ovenfuncties" voor meer informatie over de verschillende functies.

Thermostaatknop:

Zodra de kookfunctie is geselecteerd, draait u aan deze knop om de temperatuur in te stellen. Het oventhermostaatlampje gaat branden zodra de thermostaat werkt om de oven te verwarmen of op temperatuur te houden.

Ovenfuncties



Ovenlamp: Alleen het ovenlampje gaat branden. Het blijft branden tijdens het hele kookproces



Ontdooifunctie: De waarschuwinglampjes en ventilator van de oven beginnen te draaien. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u uw bevroren voedsel in de oven, op een plaat/rek op het derde niveau vanaf de onderkant. Het is aan te raden om een lekbak onder het ontdooivoedsel te plaatsen om het water van het gesmolten ijs op te vangen. Deze functie kookt uw voedsel niet, maar versnelt alleen het ontdooien.



Natuurlijke convectiefunctie: Het thermostaatlampje en het ovenlampje gaan branden en de bovenste en onderste verwarmingselementen beginnen op te warmen. De functie Statische warmte geeft warmte af om ervoor te zorgen dat voedsel gelijkmatig gaar wordt. Ideaal voor gebak, taarten, pastagratin, lasagne en pizza's. Wij raden aan de oven 10 minuten voor te verwarmen en slechts één niveau tegelijk te gebruiken in deze stand.



Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden, de bovenste en onderste verwarmingselementen beginnen op te warmen en de ventilator begint te draaien. Deze functie is ideaal voor het bakken van gebak. Het voedsel wordt bereid met behulp van de bovenste en onderste verwarmingselementen van de oven en een ventilator die de lucht laat circuleren, waardoor het er enigszins geroosterd uitziet. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



Geventileerde bodemwarmtefunctie: Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden, het onderste element begint op te warmen en de ventilator begint te draaien. De functie Geventileerde bodemwarmte is ideaal voor het gelijkmatig garen van voedsel zoals pizza's in korte tijd. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig door de oven, terwijl het onderste verwarmingselement het voedsel bakt. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en het ovenlampje gaan branden en het grillelement begint op te warmen. Deze functie wordt gebruikt om voedsel te grillen en te grillen dat op de bovenste niveaus van de oven is geplaatst. Smeer het metalen rooster licht in met een kwastje om te voorkomen dat het voedsel vastplakt, en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de grill om olie of vet op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.

**WAARSCHUWING:**

Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190 °C.



Snelle grillfunctie: Het thermostaatlampje en de waarschuwinglampjes van de oven gaan branden en het grillelement en het bovenste element beginnen op te warmen. Deze functie wordt aanbevolen om voedsel sneller en over een groter oppervlak te grillen (bijv. vlees). Gebruik het bovenste niveau. Smeer het metalen rooster licht in met een kwastje om te voorkomen dat het voedsel vastplakt, en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de grill om olie of vet op te vangen. Het is aanbevolen voor te verwarmen gedurende 10 minuten.

**WAARSCHUWING:**

Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190 °C.



Geventileerde dubbele grillfunctie: Het thermostaatlampje en de waarschuwingslampjes van de oven gaan branden, de grill en de bovenste elementen beginnen op te warmen en de ventilator begint te draaien. Deze functie wordt aanbevolen om dik voedsel sneller en over een groter oppervlak te grillen. De bovenelementen en de grill werken tegelijkertijd met de ventilator om een gelijkmatige garing te garanderen. Gebruik het bovenste niveau. Smeer het metalen rooster licht in met een kwastje om te voorkomen dat het voedsel vastplakt, en plaats het voedsel in het midden van het rooster.

Plaats altijd een lekbak onder de grill om olie of vet op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



WAARSCHUWING:

Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190 °C.

Kookplaat

Functie	Gerechten			
				min.
Statisch	Bladerdeeg	1 - 2	170-190	35-45
	Gebak	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Stoof	2	175-200	40-50
	Kip	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Bladerdeeg	1 - 2	170-190	25-35
	Gebak	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stoof	2	175-200	40-50
	Kip	1 - 2	200	45-60
Grill	Gegrilde gehaktballetjes	4	200	10-15
	Kip	*	190	50-60
	Varkenskotletten	3 - 4	200	15-25
	Biefstuk	4	200	15-25

*Indien beschikbaar is, gebruik dan het braadspit.

De mechanische timer gebruiken

Beschrijving van de functie	
M	Werking
0.....100	Via timerinstelling

Werking

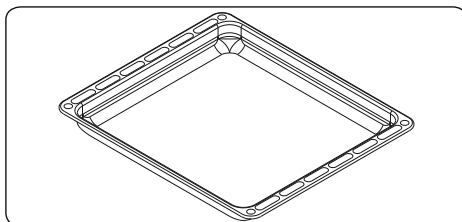
Als de timerknop op stand "M" staat, werkt de oven continu. Als de timerknop op "0" staat, werkt de oven niet.

Via timerinstelling

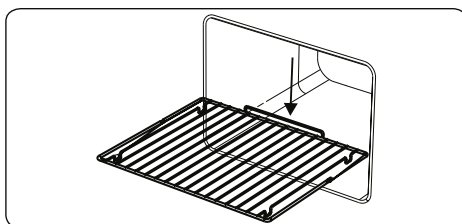
Stel de gewenste kooktijd in door de timerknop op een waarde tussen 0 en 100 minuten te zetten. Als de tijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een akoestisch alarm.

Accessoires voor diepe platen

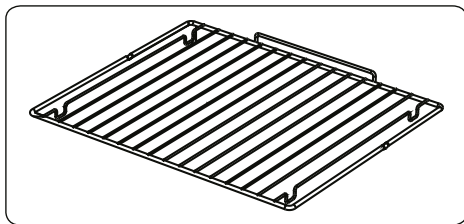
- De diepe bakplaat wordt gebruikt om stoofschotels te bereiden.
- Om de plaat correct in de holte te plaatsen, plaatst u hem op een willekeurig rek en duwt u hem helemaal naar binnen.

Metalen rooster

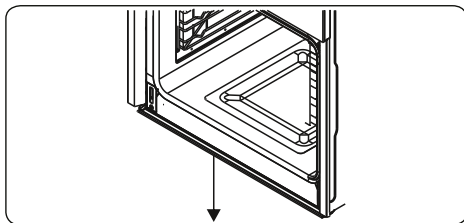
- Het metalen rooster wordt gebruikt bij het grillen of bereiden van voedsel in andere containers.

**WAARSCHUWING**

Plaats het rooster op de juiste manier in de ovenholte en duw het er helemaal in.

**Watercollector**

- Afhankelijk van het soort voedsel kan er in bepaalde gevallen condensvorming aan de binnenkant van het glas optreden.
- Dit is geen storing van het apparaat.
- Open de ovendeur naar de grillstand en laat hem 20 seconden in deze stand staan.
- Het water stroomt vervolgens in de collector.
- Laat de oven afkoelen en maak hem schoon met een droge handdoek.
- Deze procedure moet regelmatig worden toegepast.



Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Controleer of de schoonmaakmiddelen geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant voordat u ze op uw apparaat gebruikt.
- Gebruik een crèmereiniger of vloeibare reiniger die geen deeltjes bevat. Gebruik geen bijtende (corrosieve) crèmes, schurende schoonmaakpoeders, metaalwol of te hard keukengerei, want deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.



OPMERKING: Gebruik geen schoonmaakmiddelen die deeltjes bevatten, omdat deze krassen kunnen maken op het glas en de geëmailleerde en geverfde onderdelen van uw apparaat.

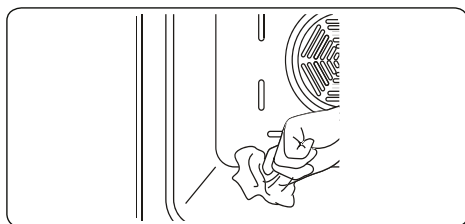
- Ruim gemorste vloeistof onmiddellijk op om schade aan de verschillende onderdelen te voorkomen.



OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger om onderdelen van het apparaat schoon te maken.

De binnenkant van de oven schoonmaken

- De beste tijd om de geëmailleerde oppervlakken in de oven schoon te maken is wanneer de oven nog een beetje warm is.
- Veeg de oven na elk gebruik af met een zachte, in water gedompelde doek. Veeg de oven daarna opnieuw af met een vochtige doek en droog hem.
- Het kan soms nodig zijn om een vloeibaar reinigingsmiddel te gebruiken om de oven volledig schoon te maken.



Katalytische reiniging

- In de ovenholte worden katalytische wanden geïnstalleerd. Dit zijn de lichtgekleurde matte panelen aan de zijkanten van de oven en/of het matte paneel aan de achterkant van de oven. Ze verzamelen vet- en olieresten tijdens het koken. De katalytische wanden zijn ontworpen om ongeveer 300 uur mee te gaan.
- De bescherming reinigt zichzelf automatisch door vet- en oliespaten te absorberen en weg te branden. Ze ontbinden in de vorm van as, dat gemakkelijk terug te winnen is uit de ovenhaard. Bescherming moet poreus zijn om effectief te blijven. Beschermers kunnen na verloop van tijd verkleuren.
- Als zich een grote hoeveelheid vet op de bescherming ophoopt, kan deze haar doeltreffendheid verliezen. Om dit probleem op te lossen, zet je de oven 10 tot 20 minuten op de maximumtemperatuur. Als de oven is afgekoeld, reinigt u de ovenvloer.
- Het wordt afgeraden om de wanden van de katalysator handmatig schoon te maken. De beschermingen kunnen beschadigd raken door schuursponsjes of andere voorwerpen schurende oppervlakken. Bovendien wordt het gebruik van spuitbussen op beschermingen afgeraden. Katalytische wanden kunnen hun effectiviteit verliezen door overmatige vetafzetting. Dit overtollige vet kan worden weggeveegd met een zachte doek of spons gedrenkt in water. Voer vervolgens de hierboven beschreven reinigingscyclus uit.

Reinigen van glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw toestel regelmatig.
- Gebruik een glasreiniger om de binnenkant en buitenkant van het glas schoon te maken. Spoel af en droog af met een droge doek.

Reinigen van roestvrijstalen onderdelen (indien van toepassing)

- Reinig de roestvrijstalen onderdelen van uw toestel regelmatig.
- Veeg roestvrijstalen onderdelen af met een zachte doek die in schoon water is gedompeld. Spoel af en droog af met een droge doek.

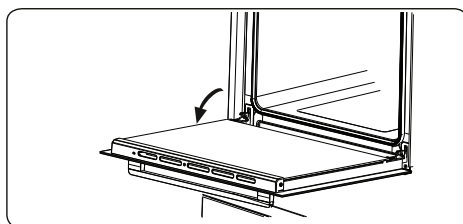
**OPMERKING:**

- Maak roestvrijstalen onderdelen niet schoon als ze nog heet zijn na het koken.
- Laat azijn, koffie, melk, zout, water, citroensap of tomatensap niet te lang achter op roestvrijstalen oppervlakken.

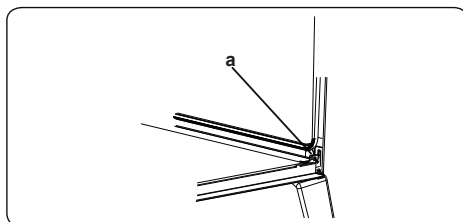
De ovendeur verwijderen

Voordat u de ruit van de ovendeur reinigt, moet u de binnenste ruit als volgt verwijderen:

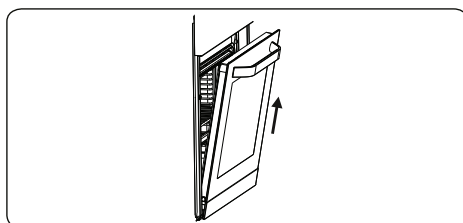
1. Open de ovendeur.



2. Open de zadelsteun(**a**) (met een schroevendraaier) tot aan de aanslag.



3. Sluit de deur tot hij bijna helemaal dicht is en verwijder hem door hem naar u toe te trekken.



WAARSCHUWING: Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door bevoegd personeel of een gekwalificeerde technicus.

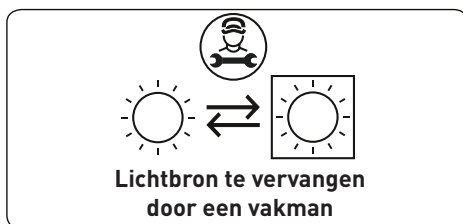
Ovenlamp vervangen



WAARSCHUWING: Schakel het toestel uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Verwijder de glazen lens en demonteer vervolgens de gloeilamp.
- Plaats de nieuwe gloeilamp (bestand tegen 300°C) ter vervanging van de lamp die u hebt verwijderd (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Vervang de glazen lens. Uw oven is nu klaar voor gebruik.
- Het product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet worden vervangen door de eindgebruiker. Service na verkoop is noodzakelijk.

- De meegeleverde lichtbron kan niet worden gebruikt voor andere toepassingen.



OPMERKING: Het ontwerp van de lamp maakt hem ideaal voor uitsluitend gebruik in huishoudelijke kooktoestellen. Het is niet geschikt voor kamerverlichting.

Probleemoplossing



OPMERKING: Als het probleem aanhoudt na het uitvoeren van deze basisstappen voor probleemoplossing, neem dan contact op met een erkende vakman of een gekwalificeerde technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven gaat niet aan.	• De stroomtoevoer is onderbroken.	• Controleer of de voeding is aangesloten. Controleer ook of de andere keukenapparaten werken.
Er wordt geen warmte geproduceerd of de oven verwarmt niet voor.	• De oventemperatuur is verkeerd ingesteld. • De ovendeur staat open.	• Controleer of de oventemperatuur correct is ingesteld.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ongelijkmatige garing in de oven.	• De platen/roosters zijn onjuist geplaatst.	• Controleer de naleving van de aanbevolen temperaturen en niveaus. • Open de deur niet vaak, tenzij het gerecht moet worden omgedraaid. Als u de deur te vaak opent, daalt de temperatuur in de oven, wat een invloed kan hebben op het kookresultaat.
De ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	• De lamp brandt niet • De voeding is onderbroken of losgekoppeld.	• Vervang de gloeilamp volgens de instructies. • Controleer of de voeding is aangesloten op het stopcontact.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	• De ovenschalen/roosters trillen.	• Controleer of de oven waterpas staat. • Controleer of er geen platen, roosters of bakplaten trillen of de achterkant van de oven raken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Piezas
Características

B

Utilización del aparato

Instalación y preparación para su uso
Utilización del aparato

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Piezas



Importante: Las características del producto varían y la apariencia de su aparato puede diferir de la que se muestra en las figuras siguientes.

- A** Banda de control
- ① Mando de función
- ② Temporizador
- ③ Mando del termostato del horno
- B** Asa de la puerta del horno
- C** Puerta del horno

Características

Modelo:	988845 - MFO 65 CX 701T V2
Tipo de horno:	ELÉCTRICO
Peso del aparato:	28,6 kg
Índice de eficiencia energética, en modo convencional:	104,9
Índice de eficiencia energética, en modo de ventilación forzada:	95,1
Clase energética:	A
Consumo de energía (electricidad), en modo convencional:	0,86 kWh/ciclo
Consumo de energía (electricidad), en modo de ventilación forzada:	0,78 kWh/ciclo
Número de cavidades:	1
Fuente de calor:	ELÉCTRICA
Volumen:	65 L



Consejos para ahorrar energía

Horno

- De ser posible, cocine simultáneamente varios platos.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No prolongue innecesariamente el intervalo de cocción.
- Recuerde apagar el horno una vez finalizada la cocción.
- No abra innecesariamente la puerta del horno durante la cocción.

Instalación y preparación para su uso



ADVERTENCIA: Este aparato deberá instalarlo un profesional autorizado o un técnico cualificado, siguiendo las instrucciones de este manual y las normas de instalación vigentes.

- Una instalación incorrecta anula la garantía y puede provocar daños o lesiones de los cuales el fabricante no se hará responsable.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (voltaje y frecuencia de la electricidad) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Se deberán aplicar las leyes, reglamentos, decretos y normas vigentes en el país de instalación (normas de seguridad, reciclaje según normativa, etc.)
- Si el producto contiene guías de rejilla extraíbles (rejillas metálicas) y el manual del usuario incluye recetas como yogur, se deberán retirar las rejillas metálicas y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre cómo retirar la rejilla metálica se incluye en el apartado **Limpieza y mantenimiento**.

Instrucciones para el instalador

Instrucciones generales

- Después de retirar los materiales de embalaje del aparato y sus accesorios, verifique que el aparato no esté dañado. Si es posible que el aparato esté dañado, no lo utilice y contacte inmediatamente con un profesional autorizado o un técnico cualificado.
- Compruebe que en las inmediaciones no haya elementos o materiales combustibles o inflamables, como por ejemplo cortinas, aceite, tejidos, etc.
- La encimera y los muebles de alrededor del aparato deberán poder soportar una temperatura superior a 100 °C.
- Este aparato no deberá instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

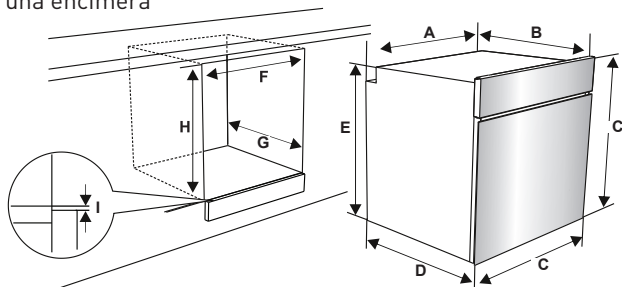
Instalación del horno

Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar sobre una encimera de dimensiones adecuadas.

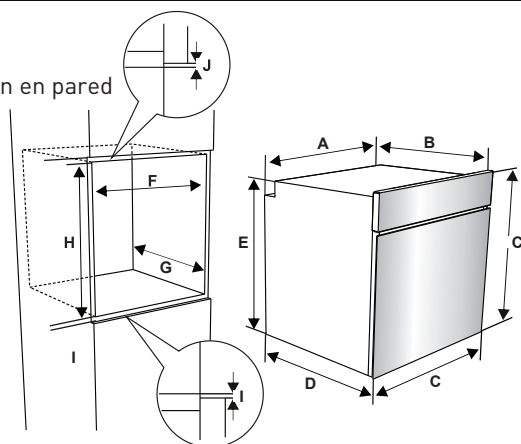
Las dimensiones de instalación de la placa de cocción y el horno se muestran a continuación.

A (mm)	557	mín./máx. F (mm)	560/580
B (mm)	550	mín. G (mm)	555
C (mm)	595	mín. H (mm)	600
D (mm)	575	mín. I/J (mm)	5/10
E (mm)	576		

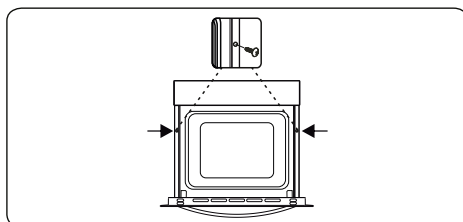
Instalación debajo
de una encimera



Instalación en pared



Una vez realizadas las conexiones eléctricas, introduzca el horno en su lugar empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios del marco del horno. Cuando el marco del producto toque la superficie de madera del mueble, apriete los tornillos.

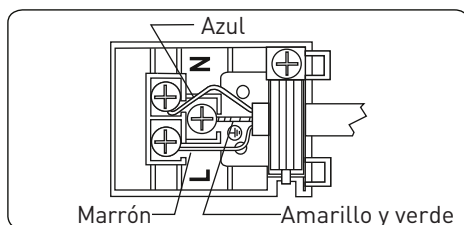


Conexión eléctrica y seguridad**ADVERTENCIA:**

La conexión eléctrica de este aparato deberá realizarla un profesional autorizado o un electricista cualificado, siguiendo las instrucciones de este manual y las normas de instalación vigentes.

**ADVERTENCIA: EL APARATO DEBERÁ CONECTARSE A TIERRA.**

- Antes de conectarlo a la red, verifique si la tensión nominal del aparato (marcada en la placa de especificaciones del aparato) coincide con la tensión de la corriente eléctrica. El cable de alimentación también deberá poder soportar la potencia nominal del aparato (también indicada en la placa de especificaciones del aparato).
- Al realizar la instalación, asegúrese de utilizar cables adecuadamente aislados. Cualquier conexión incorrecta puede dañar su aparato. Si el cable de alimentación está dañado y necesita ser reemplazado, llame a un técnico cualificado para realizar esta operación.
- No utilice un adaptador, regleta o cable alargador.
- El cable de alimentación deberá mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no deberá doblarse ni aplastarse. De lo contrario, el cable podría dañarse y provocar un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red eléctrica mediante una toma de corriente, instale un seccionador multipolar (con una distancia mínima entre contactos de 3 mm), de acuerdo con las normas de seguridad.
- Este aparato está diseñado para utilizar una alimentación de 220-240 V. Si su alimentación es diferente, contacte con un profesional autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) deberá ser lo suficientemente largo para poder enchufarlo al aparato, incluso si el aparato está delante del mueble.
- Verifique que todas las conexiones estén bien apretadas.
- Fije el cable de alimentación en el bloque de terminales y luego cierre la tapa.
- La conexión de la caja de conexiones se coloca en la caja de conexiones.



Utilización del aparato

Controles del horno

Mando de función

Gire el mando hasta el símbolo correspondiente a la función deseada. Para obtener información sobre las diferentes funciones, consulte el apartado “Funciones del horno”.

Mando del termostato del horno

Una vez seleccionada la función de cocción, gire este mando para ajustar la temperatura. La luz indicadora del termostato del horno se enciende cada vez que el termostato está funcionando para calentar el horno o mantenerlo a la temperatura.

Funciones del horno



Luz del horno: Solo se enciende la luz del horno. Permanece encendida durante todo el proceso de cocción.



Función Descongelación: Se encienden las luces indicadoras de advertencia del horno y el ventilador comienza a girar. Para usar la función Descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno, en una bandeja para hornear/rejilla colocada en el tercer nivel empezando por abajo. Se recomienda colocar una grasera debajo de los alimentos que se estén descongelando para recoger el agua del hielo derretido. Esta función no cocina los alimentos, simplemente acelera su descongelación.



Función Convección natural: La luz indicadora del termostato y la luz indicadora del horno se encienden y las resistencias inferior y superior comienzan a calentarse. La función Calor estático emite un calor que garantiza una cocción uniforme de los alimentos. Es ideal para pasteles, bizcochos, pastas gratinadas, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y utilizar solo un nivel a la vez en este modo.



Función Ventilación: La luz indicadora del termostato y las luces indicadoras de advertencia del horno se encienden, las resistencias superior e inferior comienzan a calentarse y el ventilador comienza a girar. Esta función es adecuada para hornear pasteles. La cocción se realiza utilizando las resistencias inferior y superior del horno y el ventilador agitando el aire, lo que da un aspecto ligeramente “tostado” a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función Calor inferior con ventilación: La luz indicadora del termostato y las luces indicadoras de advertencia del horno se encienden, la resistencia inferior comienza a calentarse y el ventilador comienza a girar. La función Calor inferior con ventilación es adecuada para cocinar alimentos como pizzas de manera uniforme durante un corto periodo de tiempo. El ventilador distribuye uniformemente el calor en el horno, mientras que la resistencia inferior cocina los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función Grill: La luz indicadora del termostato y la luz indicadora del horno se encienden y la resistencia del grill comienza a calentarse. Esta función se utiliza para asar y tostar los alimentos colocados en los niveles superiores del horno. Engrase ligeramente la rejilla metálica con un pincel para evitar que los alimentos se peguen, luego coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una grasera debajo de la rejilla para recoger el aceite o la grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



ADVERTENCIA:

Durante el asado, la puerta del horno deberá estar cerrada y la temperatura del horno deberá estar ajustada en 190 °C.



Función Grill exprés: La luz indicadora del termostato y las luces indicadoras de advertencia del horno se encienden y la resistencia del grill y la resistencia superior comienzan a calentarse. Esta función se recomienda para asar los alimentos más rápidamente y en una superficie mayor (por ejemplo, carnes). Utilice el nivel superior. Engrase ligeramente la rejilla metálica con un pincel para evitar que los alimentos se peguen, luego coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una grasera debajo de la rejilla para recoger el aceite o la grasa. Se recomienda precalentar el horno durante aproximadamente 10 minutos.



ADVERTENCIA:

Durante el asado, la puerta del horno deberá estar cerrada y la temperatura del horno deberá estar ajustada en 190 °C.



Función Doble grill con ventilación: La luz indicadora del termostato y las luces indicadoras de advertencia del horno se encienden, el grill y las resistencias superiores comienzan a calentarse y el ventilador comienza a girar. Esta función se recomienda para asar los alimentos gruesos más rápidamente y en una superficie mayor. Las resistencias superiores y el grill funcionan simultáneamente con el ventilador para garantizar una cocción uniforme. Utilice el nivel superior. Engrase ligeramente la rejilla metálica con un pincel para evitar que los alimentos se peguen, luego coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una grasera debajo de la rejilla para recoger el aceite o la grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



ADVERTENCIA:

Durante el asado, la puerta del horno deberá estar cerrada y la temperatura del horno deberá estar ajustada en 190 °C.

Placa de cocción

Función	Platos			
Estático	Hojaldre	1 - 2	170 a 190	35 a 45
	Bizcocho	1 - 2	170 a 190	30 a 40
	Galletas	1 - 2	170 a 190	30 a 40
	Estofado	2	175 a 200	40 a 50
	Pollo	1 - 2	200	45 a 60
Ventilador	Hojaldre	1 - 2	170 a 190	25 a 35
	Bizcocho	1 - 2 - 3	150 a 170	25 a 35
	Galletas	1 - 2 - 3	150 a 170	25 a 35
	Estofado	2	175 a 200	40 a 50
	Pollo	1 - 2	200	45 a 60
Grill	Albóndigas a la parrilla	4	200	10 a 15
	Pollo	*	190	50 a 60
	Chuletas	3 - 4	200	15 a 25
	Bistec	4	200	15 a 25

*Si está disponible, utilice el asador.

Uso del temporizador mecánico

Descripción de la función	
M	Funcionamiento manual
0.....100	Mediante el ajuste del temporizador

Funcionamiento manual

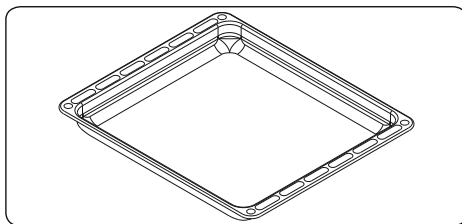
Cuando se ajusta el mando del temporizador en la posición "**M**", el horno funciona continuamente. Cuando se ajusta el mando del temporizador en la posición "**0**", el horno no funciona.

Mediante el ajuste del temporizador

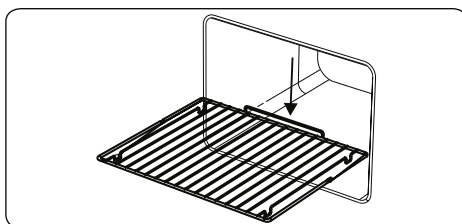
Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el mando del temporizador hasta un valor comprendido entre 0 y 100 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará automáticamente y sonará una alarma.

Accesorios de bandeja honda

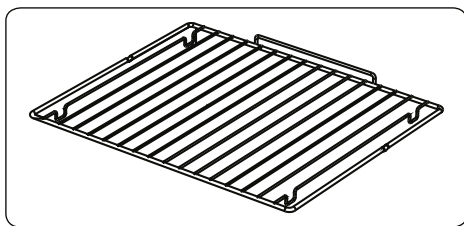
- La bandeja honda se utiliza para cocinar guisos.
- Para colocar correctamente la bandeja en la cavidad, colóquela en cualquier guía y empújela hasta el fondo.

Rejilla metálica

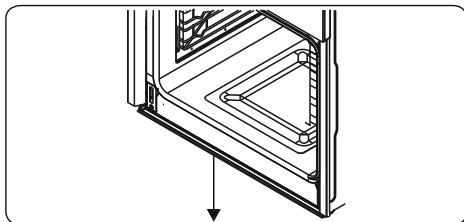
- La rejilla metálica se utiliza para asar o preparar alimentos en otros recipientes.

**ADVERTENCIA**

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el fondo.

**Colector de agua**

- En algunos casos, puede producirse condensación en el cristal interior, dependiendo del tipo de alimento.
- Esto no es un mal funcionamiento del aparato.
- Abra la puerta del horno hasta el nivel del grill y déjela en esta posición durante 20 segundos.
- El agua escurrirá entonces en el colector.
- Deje que el horno se enfríe y límpielo con una toalla seca.
- Este procedimiento deberá realizarse regularmente.



Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Compruebe si los productos de limpieza son adecuados y están recomendados por el fabricante antes de utilizarlos en su aparato.
- Utilice un limpiador en crema o un limpiador líquido que no contenga partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios muy rígidos, ya que pueden dañar las superficies del aparato.



NOTA: No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que pueden rayar el cristal y las partes esmaltadas y pintadas de su aparato.

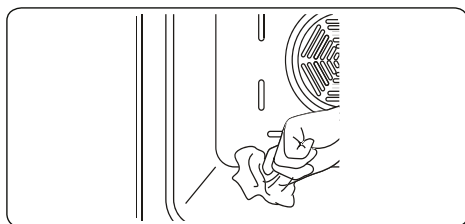
- Limpie inmediatamente cualquier líquido derramado para evitar daños en las distintas piezas.



NOTA: No utilice un limpiador a vapor para limpiar las distintas piezas del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El mejor momento para limpiar las superficies esmaltadas del interior del horno es cuando el horno está aún un poco caliente.
- Después de cada uso, limpie el horno con un paño suave humedecido con agua. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y séquelo.
- Puede que sea necesario utilizar ocasionalmente un producto limpiador líquido para limpiar completamente el horno.



Limpieza por catálisis

- Las paredes catalíticas están instaladas en la cavidad del horno. Son los paneles mate de color claro ubicados a los lados del horno y/o el panel mate que se encuentra en la parte trasera del horno. Recogen los restos de grasa y aceite durante la cocción. Las paredes catalíticas están diseñadas para una vida útil de aproximadamente 300 horas.
- La protección se limpia automáticamente absorbiendo las salpicaduras de grasa y aceite y quemándolas. Se descomponen en forma de cenizas, fácilmente recuperables en el suelo del horno. La protección debe ser porosa para seguir siendo eficaz. Las protecciones pueden decolorarse con el tiempo.
- Si se acumula una gran cantidad de grasa sobre la protección, esta puede perder su eficacia. Para solucionar este problema, ajuste el horno a la temperatura máxima durante 10 a 20 minutos. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el suelo del horno.
- No se recomienda limpiar las paredes catalíticas a mano. Las protecciones pueden dañarse con los estropajos u otras superficies abrasivas. Además, no se recomienda el uso de sprays limpiadores sobre las protecciones. Las paredes catalíticas pueden perder su eficacia debido a la acumulación excesiva de grasa. Este exceso de grasa se puede limpiar utilizando un paño suave o una esponja humedecida con agua. A continuación, realice el ciclo de limpieza descrito anteriormente.

Limpieza de las piezas de cristal

- Limpie regularmente las piezas de cristal del aparato.
- Utilice un producto limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las piezas de cristal. Aclárelas y luego séquelas con un paño seco.

Limpieza de las piezas de acero inoxidable (si corresponde)

- Limpie regularmente las piezas de acero inoxidable de su aparato.
- Limpie las piezas de acero inoxidable con un paño suave humedecido con agua limpia. Aclárelas y luego séquelas con un paño seco.

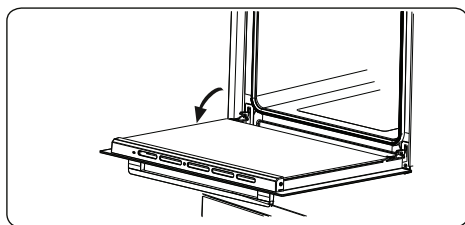
**NOTA:**

- No limpie las piezas de acero inoxidable mientras aún estén calientes después de la cocción.
- No deje demasiado tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de limón o de tomate sobre las superficies de acero inoxidable.

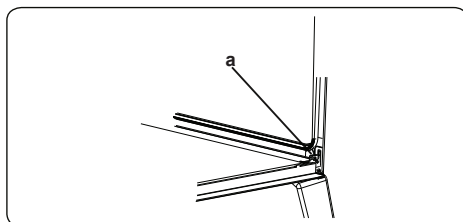
Desmontaje de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, deberá retirar el cristal interno de la siguiente manera:

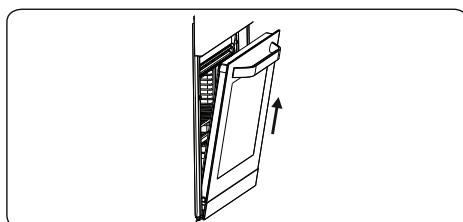
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra el soporte de asiento (a) (con un destornillador) hasta el tope.



3. Cierre la puerta hasta que llegue a la posición casi completamente cerrada y desmóntela tirando de ella hacia usted.



ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato deberán realizarlo profesionales autorizados o un técnico cualificado.

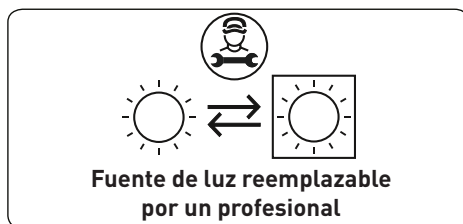
Sustitución de la luz del horno



ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Retire la lente de cristal y luego quite la bombilla.
- Inserte la nueva bombilla (resistente a 300 °C) para sustituir la que ha quitado (230 V, 15-25 vatios, tipo E14).
- Vuelva a colocar la lente de cristal. Su horno ya está listo para funcionar.
- El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

- La fuente de luz no puede ser reemplazada por el usuario final. Es necesario recurrir al servicio de posventa.
- La fuente de luz incluida no se puede utilizar en otras aplicaciones.



NOTA: La luz ha sido diseñada exclusivamente para su uso en electrodomésticos de cocción. No es adecuada para iluminar habitaciones.

Resolución de problemas



NOTA: Si el problema persiste en su aparato después de seguir estos pasos básicos de solución de problemas, contacte con un profesional autorizado o un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	• Se ha cortado el suministro eléctrico.	• Asegúrese de que está conectado a la corriente eléctrica. Compruebe también que otros electrodomésticos de la cocina funcionen.
No produce calor o el horno no se precalienta.	• El ajuste de la temperatura del horno es incorrecto. • La puerta del horno se ha dejado abierta.	• Compruebe que el mando de la temperatura del horno esté correctamente ajustado.

Problema	Posible causa	Solución
La cocción es desigual en el horno.	Las bandejas/rejillas están mal colocadas.	- Compruebe el cumplimiento de las temperaturas y los niveles recomendados. - No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario para dar la vuelta a la comida. Abrir la puerta con demasiada frecuencia hace que la temperatura del horno baje, lo que puede afectar al resultado de la cocción.
La luz del horno (si la hay) no funciona.	- La bombilla no funciona. - Se ha cortado el suministro eléctrico o el aparato está desenchufado.	- Cambie la bombilla según las instrucciones. - Asegúrese de que está conectado a la toma de corriente.
El ventilador del horno (si lo hay) hace ruido.	Las bandejas/rejillas del horno vibran.	- Compruebe que el horno esté nivelado. - Asegúrese de que ninguna bandeja/rejilla ni ninguna fuente de horno vibre o esté tocando el panel trasero del horno.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

Made in Türkiye

