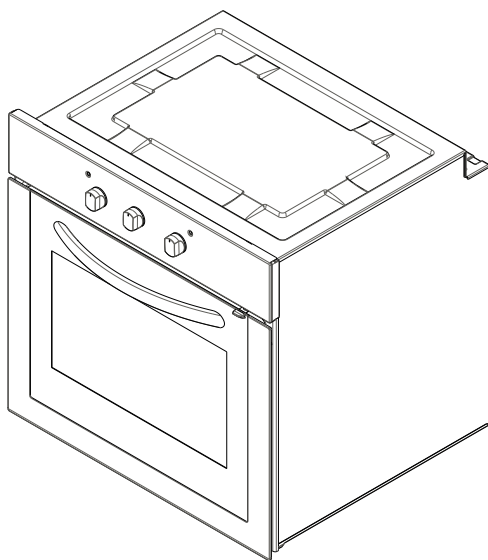



▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

VALFM56C2NVT  
948714

FR

**NOTICE D'INSTALLATION ET  
D'UTILISATION DU FOUR  
ENCASTRABLE**





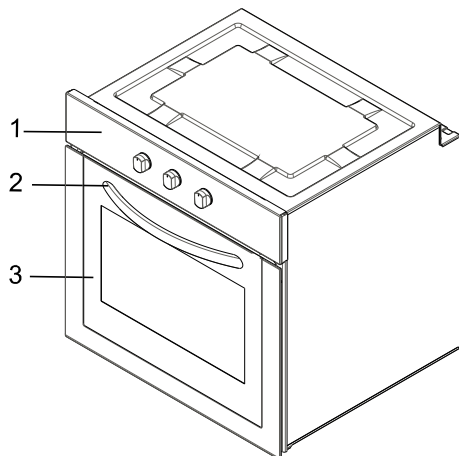
**Chère cliente, cher client,** Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

---

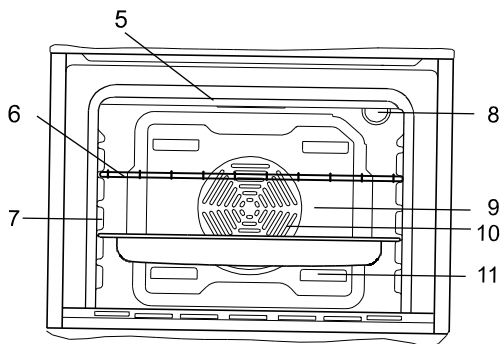
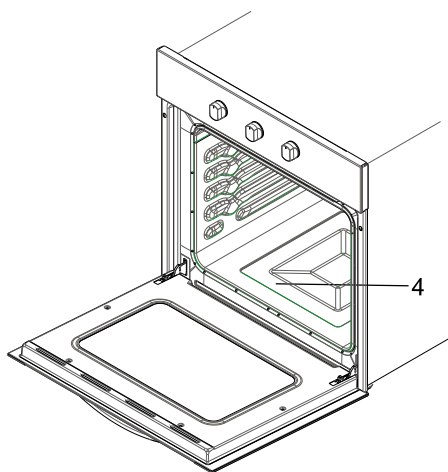
## **Table des matières**

- 1-Présentation et dimensions du four
- 2-Avertissements
- 3-Préparation pour l'installation et l'utilisation
- 4-Utilisation du four
- 5-Nettoyage et entretien du four
- 6-Service après-vente et transport

## PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR



Four encastrable



### LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Résistance inférieure
- 5- Résistance supérieure

- 6- Grille
- 7- Supports
- 8- Lampe du four
- 9- Elément de chauffage chaleur
- 10- Ventilateur (derrière la tôle)
- 11- Sortie air pulsé

## PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

. Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

. **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les

surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. **N'ESSAYEZ** jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie

extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

• Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

• Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

• N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela ravierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et



# entraîner l'éclatement du verre.

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).  
En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

### Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

- Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

### **Pendant le nettoyage et l'entretien**

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

## **PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION**

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

### ***CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR***

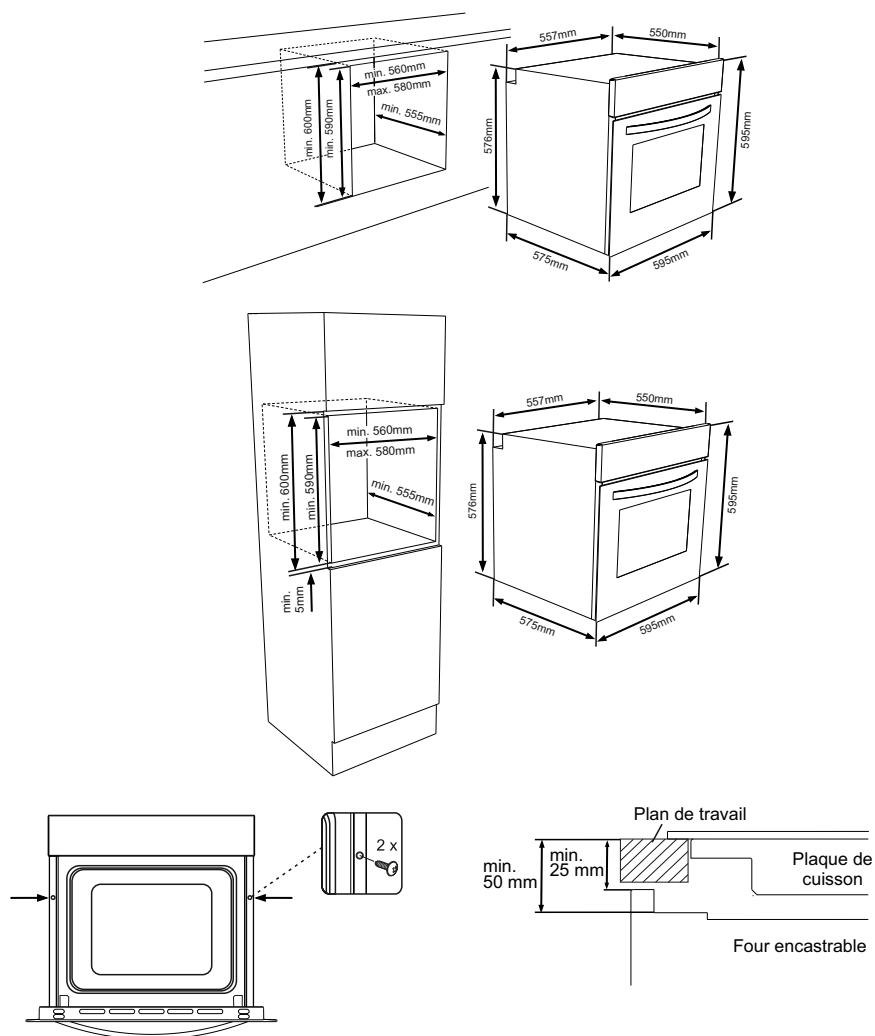
#### **3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION**

**Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!**

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

## 3.2 INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



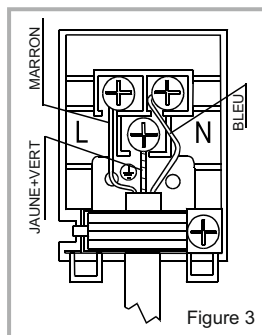
Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

### 3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

**Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :**

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.



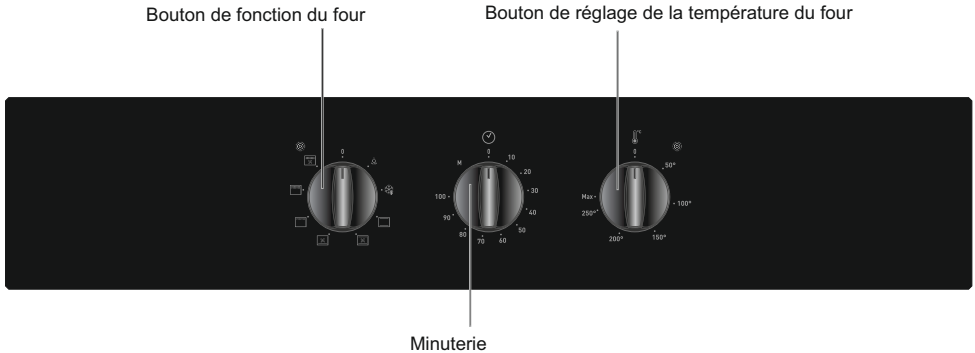
### 3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmeur, sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...

# PARTIE 4: FONCTIONNEMENT

## 4.1. PANNEAU

### FOUR ENCASTRABLE



#### Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

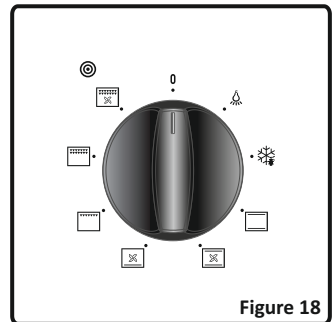


Figure 18

#### Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

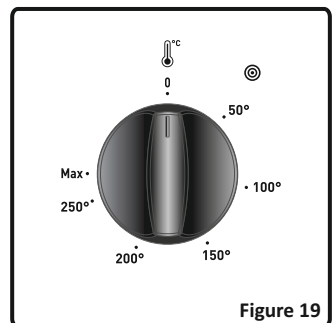


Figure 19



## Fonctions du four

\* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



### Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



### Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



### Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



### Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



### Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



### Fonction du double gril et du ventilateur

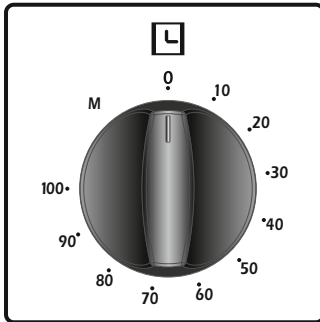
Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. 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 définie sur 190°C.

## Utilisation de la minuterie mécanique



Réglez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

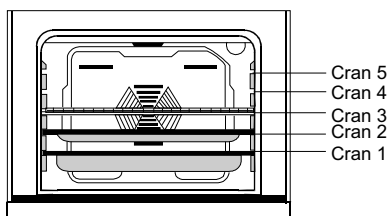
| RECETTES                    | SOLE-VOUTE                   |                       |                          | SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE   |                       |                          | GRILL                        |                       |                          |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|
|                             | Position du thermostat. (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat. (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) | Position du thermostat. (°C) | Position de la grille | Période de cuisson (min) |
| Mille-feuilles              | 170 - 190                    | 1 - 2                 | 35 - 45                  | 170 - 190                    | 1 - 2                 | 25 - 35                  |                              |                       |                          |
| Gâteau                      | 170 - 190                    | 1 - 2                 | 30 - 40                  | 150 - 170                    | 1 - 2 - 3             | 25 - 35                  |                              |                       |                          |
| Biscuit                     | 170 - 190                    | 1 - 2                 | 30 - 40                  | 150 - 170                    | 1 - 2 - 3             | 25 - 35                  |                              |                       |                          |
| Boulettes de viande grillée |                              |                       |                          |                              |                       |                          | 200                          | 4                     | 10 - 15                  |
| Aliment aqueux              | 175 - 200                    | 2                     | 40 - 50                  | 175 - 200                    | 2                     | 40 - 50                  |                              |                       |                          |
| Poulet                      | 200                          | 1 - 2                 | 45 - 60                  | 200                          | 1 - 2                 | 45 - 60                  | 200                          | 3 - 4                 | 50 - 60                  |
| Côtelette                   |                              |                       |                          |                              |                       |                          | 200                          | 3 - 4                 | 15 - 25                  |
| Bifteck                     |                              |                       |                          |                              |                       |                          | 200                          | 4                     | 15 - 25                  |

## Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

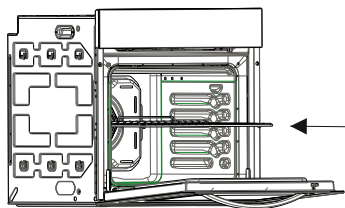
Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



**Grille** : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à grand fond** : Utilisé pour les cuissons lentes.



**AVERTISSEMENT** – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et pousser jusqu'au bout.

## PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

### 5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

**Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.**

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

***Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.***

***Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.***

***Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.***

#### **Nettoyage de l'intérieur du four**

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires ( grille, lèche frite, récipient, etc.)

### 5. 2 Entretien

#### **Changement de l'ampoule**

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

**Débranchez le four** et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

## PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Avant de contacter le Service après vente

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmeur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

#### **Si le four ne chauffe pas :**

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### **Si la lampe intérieure ne s'allume pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

#### **Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :**

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

#### **Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente**

### 6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

#### **Si vous n'avez pas l'emballage original :**

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

|  |           |                               |
|--|-----------|-------------------------------|
| Marque   |           | <b>▲▲▲▲</b><br><b>VALBERG</b> |
| Modèle   |           | <b>VALFM56C2NVT</b>           |
| Type de four   |           | ÉLECTRIQUE                    |
| Poids  | kg        | 29,2                          |
| Indice d'efficacité énergétique<br>- conventionnel             |           | 118,4                         |
| Indice d'efficacité énergétique<br>- ventilation forcée        |           | 104,6                         |
| Classe énergétique   |           | A                             |
| Consommation énergétique (électricité)<br>- conventionnelle    | kWh/cycle | 0,94                          |
| Consommation énergétique (électricité)<br>- ventilation forcée | kWh/cycle | 0,83                          |
| Nombre de cavités  |           | 1                             |
| Source de chaleur  |           | ÉLECTRIQUE                    |
| Volume   | l         | 58                            |
| 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.





Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager.

Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole poubelle barré apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

## Conditions de Garantie


Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garanti 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

### Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles: 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>Fabriqué en Turquie<br/><b>Importé par Vestel France</b><br/><b>- 17 rue de la Couture -</b><br/><b>Parc Icade - BP10190 -</b><br/><b>94563 Rungis Cedex</b></p> | <p>Distribué par<br/>ELECTRO DEPOT<br/>1, route de Vendeville<br/>59155 Fâches Thumesnil</p> |
|--|---|--|

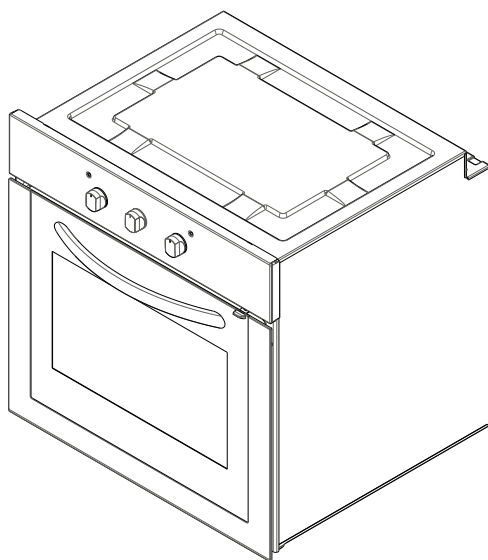
La mise sur le marché de ce produit est opérée par l'importateur qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables. La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le distributeur identifié ci-dessus.

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

**VALFM56C2NVT**  
**948714**

NL

**GEBRUIKS- EN  
INSTALLATIEHANDLEIDING  
VOOR INGEBOUWDE OVEN**




---

**Geachte klant,**

Wij zien het als ons doel om kwaliteitsproducten te bieden die uw verwachtingen overstijgen. Daarom bieden wij u producten aan die zorgvuldig zijn gefabriceerd in moderne faciliteiten en vooral zijn getest op kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid. Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met een erkende serviceafdeling bij u in de buurt voor de plaatsing van uw product.

---

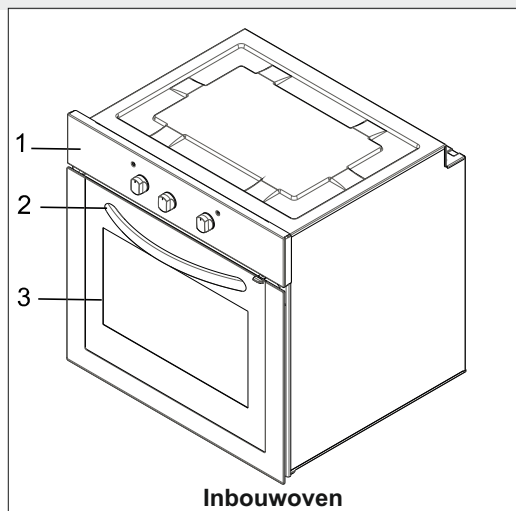


---

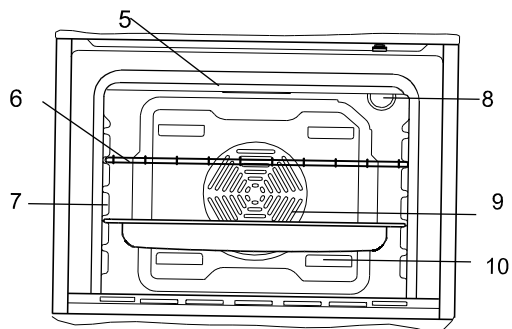
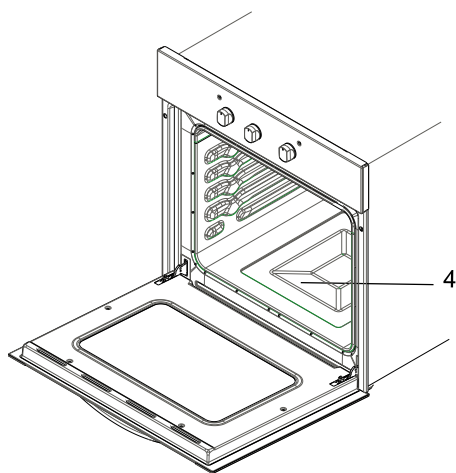
## **Inhoud**

- 1-** Introductie en afmetingen van het product
- 2- Waarschuwingen
- 3- Voorbereiding voor installatie en gebruik
- 4- De oven gebruiken
- 5- Uw product reinigen en onderhouden
- 6-** Service en transport

## DEEL 1: INTRODUCTIE EN AFMETINGEN VAN HET PRODUCT



Inbouwoven



### LIJST MET ONDERDELEN:

- |  |  |
|--|--|
| 1- Bedieningspaneel                              | 5- Bovenste verwarmingselement (achter de plaat) |
| 2- Handvat                                       | 6- Grillelement                                  |
| 3- Ovendeur                                      | 7- Rekken  |
| 4- Onderste verwarmingselement (achter de plaat) | 8- Ovenverlichting                               |
|  | 9- Ventilator (achter de plaat)                  |
|  | 10- Afsluitklep luchtuitlaat                     |

## DEEL 2 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.



- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

#### **Waarschuwingen bij de installatie**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.

- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

#### **Tijdens het gebruik**

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunnen de isolatiematerialen en de verwarmingselementen een bepaalde geur veroorzaken. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. U moet de omgeving waarin het product wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.

- Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakten van de oven heet. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.

- Gebruik altijd keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.

- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.

- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.

- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig dat u geen hete vloeistof morst.

- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of de deksel breken.

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken...enz.) in de onderste lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

#### **Tijdens reiniging en onderhoud**

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.

- Verwijder de bedieningsknoppen niet bij reiniging van het bedieningspaneel.

**OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.**

## DEEL 3: VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

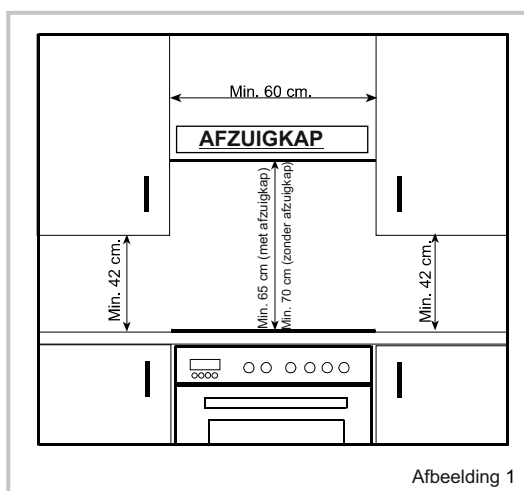
Deze moderne, functionele en praktische oven, die met onderdelen en materialen van de hoogste kwaliteit is gefabriceerd, zal in alle opzichten in uw behoeftes voorzien. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest om goede resultaten te krijgen en in de toekomst geen problemen te ondervinden. De informatie die hieronder wordt gegeven bevat regels die nodig zijn voor de goede plaatsing en onderhoudsbeurten. De regels moeten, vooral door de monteur die het apparaat zal plaatsen, goed worden gelezen.

**NEEM VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN CONTACT OP MET DE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST!**

### 3.1. EEN PLAATS VOOR DE OVEN KIEZEN

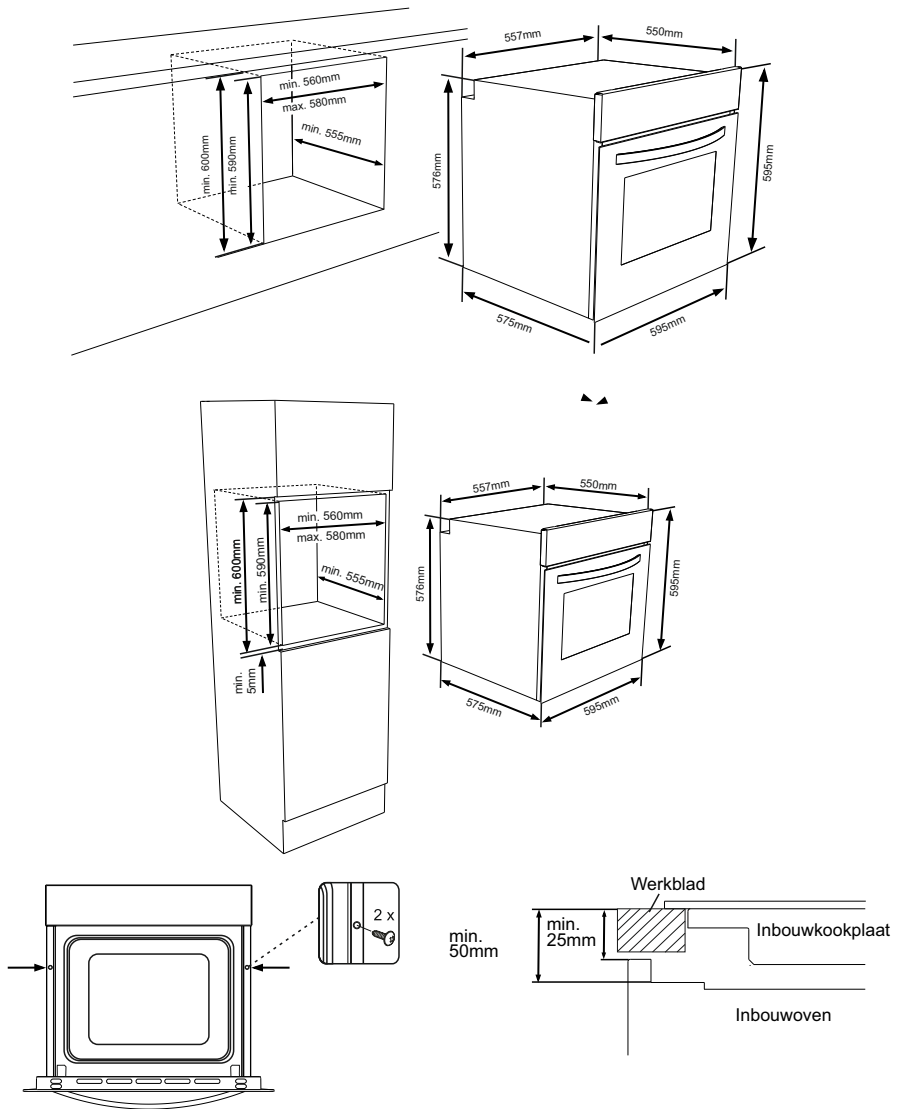
Er zijn een aantal punten waarop moet worden gelet als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met de onderstaande aanbevelingen, om problemen en gevaarlijke situaties die zich later voor zouden kunnen doen, te vermijden!

- Wanneer u een plaats voor de oven kiest, moet u erop letten dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om de oven heen moeten zijn gemaakt van materialen die zijn bestand tegen temperaturen van 50C° hoger dan de kamertemperatuur.
- In afbeelding 1 worden vereiste veranderingen aan de keukenkastjes en de afzuigkap boven het ingebouwde combiproduct en de minimum hoogtes boven de oven weergegeven. De afzuigkap moet zich dus minimaal 65 cm boven de kookplaat bevinden. Als er geen afzuigkap is, moet er minstens 70 cm hoogte zijn.



Afbeelding 1

### 3.2 INSTALLATIE VAN DE INGEBOUWDE OVEN



Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Plaats de oven in het kastje door het vooruit te duwen. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25mm zijn.

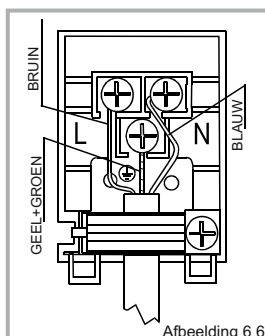
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd, moeten juist zijn en bestand zijn tegen temperatuursverhogingen. Bij een goede installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde delen worden voorkomen. Geïsoleerde delen moeten op een dusdanige manier worden geplaatst dat ze niet kunnen worden verwijderd met gereedschap. Het is niet aanbevolen om het apparaat in de buurt van een koelkast of vriezer te installeren. Anders kan de prestatie van de bovengenoemde apparaten negatief worden beïnvloed door de uitgestraalde warmte. Controleer, nadat u de oven uit de verpakking hebt verwijderd, dat de oven niet is beschadigd. Gebruik het apparaat niet als u denkt dat het beschadigd kan zijn. Neem in dat geval onmiddellijk contact op met een erkende onderhoudsdienst.

### 3.3 AANSLUITING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

**De onderstaande instructies moeten nauwlettend worden opgevolgd bij de aansluiting:**

- De aardkabel moet via de schroef met het aardingssteken worden aangesloten. De aansluiting van de voedingskabel moet gebeuren zoals is weergegeven in afbeelding 6. Als de installatieruimte niet beschikt over een goedgekeurd geaard stopcontact, moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst bellen.
- Het geaarde stopcontact moet zich dicht in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met het hete oppervlak van het product.
- Als de voedingskabel is beschadigd, dient u de erkende onderhoudsdienst te bellen. De kabel moet worden vervangen door de erkende onderhoudsdienst.
- De bedrading van het apparaat moet door de erkende onderhoudsdienst worden aangesloten. Een voedingskabel van het type H05W-F moet worden gebruikt.
- Het apparaat kan beschadigd raken als het niet juist is aangesloten. Dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen vooraansluiting op stroomvoorziening 220-240 V. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst.

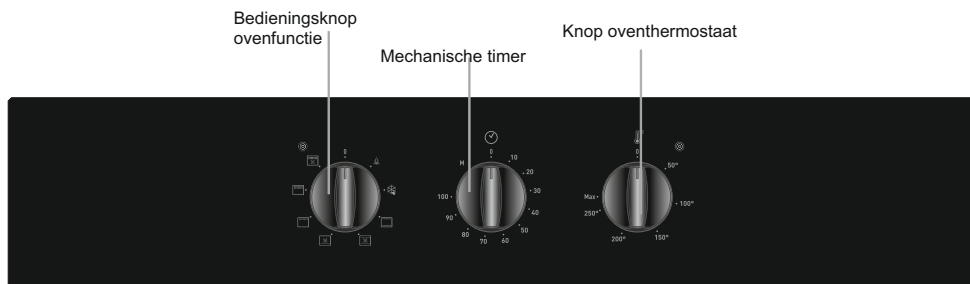
**De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsnormen!**



## DEEL 4: DE OVEN GEBRUIKEN

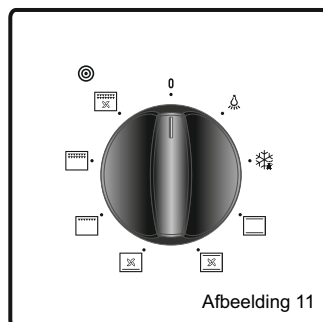
### 4.1 BEDIENINGSPANELEN

#### Inbouwoven



#### Bedieningsknop ovenfunctie:

Draai de knop naar het betreffende symbool om de gewenste kookfunctie te selecteren (afbeelding 11). De details van de ovenfuncties worden in het volgende gedeelte in tabel 1 toegelicht.

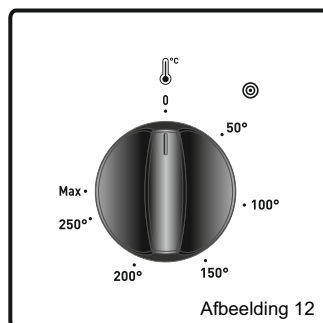


Afbeelding 11

#### Knop oventhermostaat:

Nadat de kookfunctie is ingesteld, kan de gewenste temperatuur door de knop van de oventhermostaat worden geregeld (afbeelding 12) en treedt de oven in werking (timer, indien van toepassing, moet worden ingesteld).

Het lampje van de oventhermostaat is naar gelang de thermostaatwerking aan of uit.








Afbeelding 12

## 4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

### 4.2. DE BEDIENINGSKNOP VAN DE OVENFUNCTIE GEBRUIKEN

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.

|   |  |
|---|--|
|   | <b>Ovenverlichting</b>                       |
| Alleen de ovenverlichting is en blijft tijdens alle kookfuncties aan.   |  |
|   | <b>Ontdooifunctie</b>                        |
| Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking.<br>Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. U wordt aangeraden een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.         |  |
|   | <b>Functie statisch koken</b>                |
| Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking.<br>De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van de onder- en bovengerechten. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken. |  |
|   | <b>Ventilatiefunctie</b>                     |
| Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking.<br>Deze functie is zeer geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.       |  |
|   | <b>Functie met onderwarmte en ventilator</b> |
| Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking.<br>De functie met ventilator en onderwarmte is ideaal voor het gelijkmatig opwarmen van voedsel in een korte tijd. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.   |  |

## 4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



### Grillfunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking.

De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Gebruik de bovenste standen van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190°.



### Snellere grillfunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en bovenste verwarmingselement treden in werking.

De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals voor het grillen van vlees. Gebruik de bovenste standen van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190°.



### Dubbele grill- en ventilatorfunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste verwarmingselement en de ventilator treden in werking.

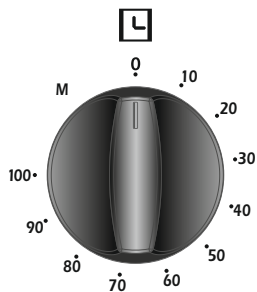
De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van hoger/dikker(e stukken) voedsel en het bestrijken van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190°.

## 4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

### 4.3. GEBRUIK VAN DE TIMER

#### Gebruik van de mechanische timer



Stel de gewenste kooktijd in door de timerknop naar rechts te draaien. Na het einde van deze periode, maakt de timer een piepgeluid. De oven blijft echter werken. Om de oven uit te schakelen, moet u de schakelaar van de oven uitschakelen.

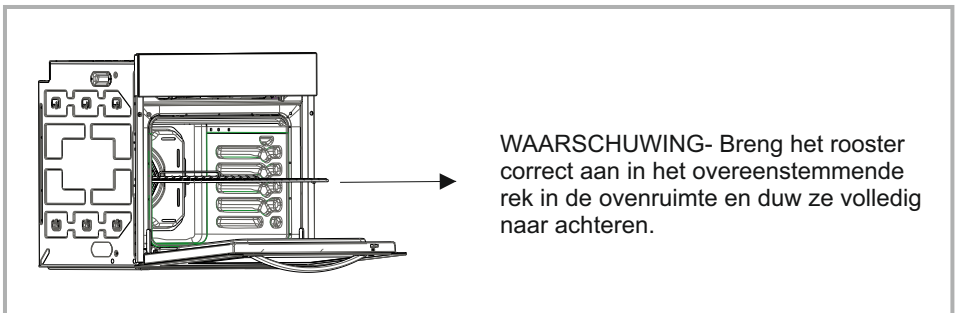
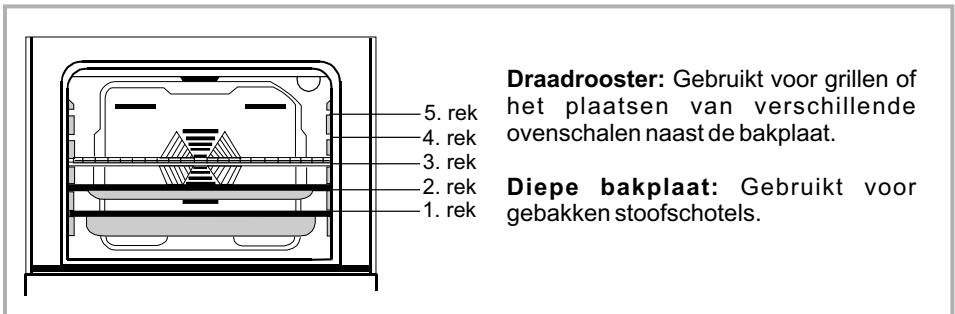


| GERECHTEN                   | ONDERSTE-BOVENSTE             |              |                           | ONDERSTE-BOVENSTE<br>VENTILATOR |              |                              | GRILL                            |              |                                |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------|---------------------------|---------------------------------|--------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------------------------|
|                             | Stand<br>thermostaat.<br>(°C) | Stand<br>rek | Bereiding<br>periootfmiii | Stand<br>thermostaat.<br>(°C)   | Stand<br>rek | Bereiding<br>speriod<br>e f) | Thermos<br>taat<br>stand<br>(°C) | Stand<br>rek | Bereiding<br>periode<br>(min.) |
| Bladerdeeggebak             | 170 - 190                     | 1 - 2        | 35 - 45                   | 170 - 190                       | 1 - 2        | 25 - 35                      |                                  |              |                                |
| Cake                        | 170 - 190                     | 1 - 2        | 30 - 40                   | 150 - 170                       | 1 - 2 -<br>3 | 25 - 35                      |                                  |              |                                |
| Koekjes                     | 170 - 190                     | 1 - 2        | 30 - 40                   | 150 - 170                       | 1 - 2 -<br>3 | 25 - 35                      |                                  |              |                                |
| Geroosterde<br>gehaktballen |                               |              |                           |                                 |              |                              | 200                              | 4            | 10-15                          |
| Vochtige gerechten          | 175 - 200                     | 2            | 40 - 50                   | 175 - 200                       | 2            | 40 - 50                      |                                  |              |                                |
| Kip                         | 200                           | 1 - 2        | 45 - 60                   | 200                             | 1 - 2        | 45 - 60                      | 200                              | 3 - 4        | 50 - 60                        |
| Karbonade                   |                               |              |                           |                                 |              |                              | 200                              | 3 - 4        | 15 - 25                        |
| Biefstuk                    |                               |              |                           |                                 |              |                              | 200                              | 4            | 15 - 25                        |
|                             |                               |              |                           |                                 |              |                              |                                  |              |                                |
|                             |                               |              |                           |                                 |              |                              |                                  |              |                                |

## 4.8. ACCESSOIRES BIJ DE OVEN

U wordt aangeraden ovenschalen te gebruiken zoals aangegeven in de tabel afhankelijk van het voedsel dat u in de oven bereidt. U kunt ook glazen ovenschalen, cakevormen en speciale ovenblikken gebruiken die in op de markt verkrijgbaar zijn. Let op de informatie die door de fabrikant hierover wordt gegeven. Als u een kleinere maat ovenschaal gebruikt, plaats deze dan op het binnenste grillrooster, zodat het precies op het midden van het rooster staat. De onderstaande informatie moet worden toegepast op emaille ovenschalen.

Als het te bereiden voedsel de bakplaat niet volledig bedekt, als het voedsel uit de diepvriezer is genomen of als de bakplaat wordt gebruikt voor het opvangen van druppelend kookvocht tijdens het grillen kan vervorming van de bakplaat worden waargenomen door de hoge temperaturen die tijdens het koken/bakken ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel als gevolg van de warmtegeleiding. Plaats een glazen schotel of ovenschaal na het koken niet meteen in een koude omgeving. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakken. Zorg dat ze geleidelijk afkoelen door ze op een droge doek te zetten. Anders kan de glazen schotel of schaal barsten. Als u in uw oven gaat grillen raden wij u aan dat u de grill op de bakplaat gebruikt, die met uw product is meegeleverd (als uw product hiermee is uitgerust). Op deze manier wordt de binnenkant van de oven niet vuil door spetterende of lekkende olie. Als u het grote grillrooster gebruikt, plaats dan een bakplaat op de lagere rekken om de ophoping van olie te voorkomen. Voeg hier wat water aan toe om het reinigen te vergemakkelijken. Gebruik 3 in werking met de grill. Of 4. rek en vet de grill in om te



## DEEL 5: UW OVEN REINIGEN EN ONDERHOUDEN

### 5.1. REINIGING

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen uit staan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker uit uw apparaat.

Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op de gelakte en geverfde delen van uw oven. Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde middelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Als het overtollige vocht dat in uw oven morst, verbrandt, kan dit het emaille beschadigen. Maak het gemorste vocht onmiddellijk schoon. Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

#### De binnenkant van de oven reinigen

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven reinigt. U boekt de beste resultaten als u de binnenkant van de oven reinigt terwijl de oven nog enigszins warm is. Veeg uw oven schoon met een zachte doek die na elk gebruik wordt bevochtigd met zeepwater. Veeg de oven vervolgens weer af, dit keer met een natte doek, en veeg hem droog. Volledige reiniging met gebruik van droge en poedervormige reinigingsmiddelen. Voor de producten met katalytische emaille frames geldt dat de achter- en zijwanden van het binnenframe niet hoeven te worden gereinigd. Afhankelijk van het gebruik, wordt echter aangeraden dat u ze na een bepaalde tijd vervangt.

### 5.2. ONDERHOUD

#### Het ovenlampje vervangen

Het vervangen van het ovenlampje moet worden uitgevoerd door een erkende monteur. Het moet een lampje zijn van 230 V, 25 Watt, type E14, T300. Voordat het lampje wordt vervangen moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken en moet de oven afgekoeld zijn.

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur en is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

## DEEL 6: SERVICE EN TRANSPORT

### 6.1. VEREISTEN VOOR U CONTACT OPNEEMT MET DE ONDERHOUDSDIENST

#### **Indien de oven niet werkt:**

Het kan zijn dat de stekker van de oven niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest. Op modellen die met een timer zijn uitgerust, is de tijd misschien niet ingesteld.

#### **Indien de oven niet opwarmt:**

De warmte kan niet aangepast worden met de temperatuurregelaar van de ovenverwarming.

#### **De binnenverlichting werkt niet:**

De elektriciteit moet worden gecontroleerd. Er moet worden gecontroleerd of de lampjes stuk zijn. Als ze stuk zijn, kunt u ze vervangen door de handleiding op te volgen.

#### **Koken (als de verwarmingselementen boven- en onderaan niet gelijkmatig koken);**

Controleer de plaats van de platen, de kookperiode en de hittewaarde, volgens de handleiding.

***Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Erkende onderhoudsdienst".***

### 6.2. INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET TRANSPORT

#### ***Als u transport nodig hebt:***

Bewaar de oorspronkelijke verpakking van het product en vervoer het product in de oorspronkelijk verpakking. Volg de transporttekens op de verpakking op. Plak de kookplaat aan de bovenste delen vast, en de deksel- en steelpandragers aan de kookvlakken.

Plaats papier tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel, en tape het deksel vervolgens aan de zijkanten van de oven.

Maak karton of papier vast aan het voordeksel van de binnenkant van het glas van de oven. Zo kunnen de grill en de platen in uw oven het deksel van de oven tijdens het transport niet beschadigen. Maak ook de bedekking van de oven aan de zijwanden vast.

#### **Als de oorspronkelijke verpakking er niet meer is:**

Zorg ervoor dat de externe oppervlakken (glazen en geverfde oppervlakken) van de oven worden beschermd tegen mogelijke klappen.

### Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

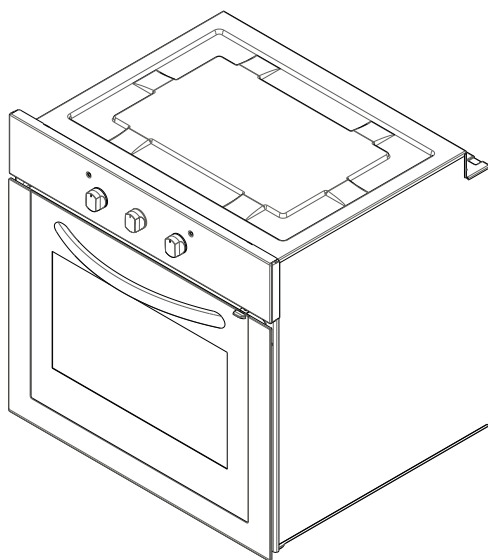
|  |  |   |
|--|--|---|
|    | <p>Made in Turkey<br/><b>Geïmporteerd door Vestel</b><br/><b>France - 17 rue de la Couture</b><br/><b>- Parc Icade - BP10190 -</b><br/><b>94563 Rungis Cedex</b></p> | <p>Verdeeld door<br/><b>ELECTRO DEPOT</b><br/>1, route de Vendeville<br/>59155 Fâches Thumesnil</p> |
|--|--|---|

▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

VALFM56C2NVT  
948714

DE

**BEDIENUNGS- UND  
INSTALLATIONSHINWEISE ZUM  
EINBAUOFEN**



---

**Sehr geehrter Kunde,**

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die mehr leisten, als Sie erwarten. Dazu werden unsere Produkte in modernen Fertigungsstätten produziert und ganz besonders auf ihre Qualität getestet.

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zum Anschluss Ihres Produktes wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.



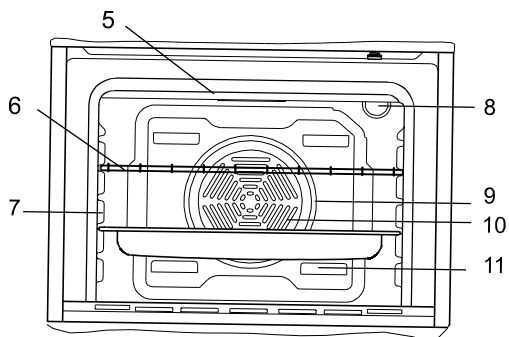
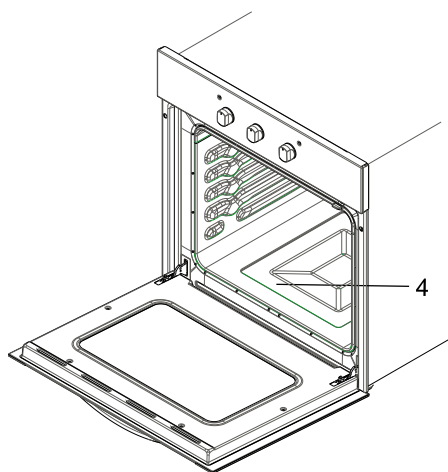
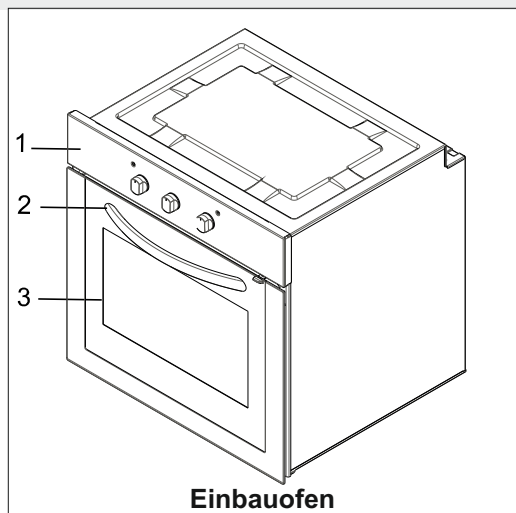
---

## **Inhalt**

- 1- Erscheinungsbild und Größe des Produkts**
- 2- Warnhinweise**
- 3- Vorbereitungen für Installation und Gebrauch**
- 4- Bedienung**
- 5- Reinigung und Wartung Ihres Produktes**
- 6- Service und Transport**



## TEIL 1: ERSCHEINUNGSBILD UND GRÖSSE DES PRODUKTS



### KOMPONENTEN:

- |   |  |
|---|--|
| 1 - Bedienfeld                              | 6 - Grillrost                            |
| 2 - Griff                                   | 7 - Einschübe                            |
| 3 - Ofentür                                 | 8 - Ofenbeleuchtung                      |
| 4 - Unteres Heizelement (hinter der Platte) | 9 - Turboheizelement (hinter der Platte) |
| 5 - Oberes Heizelement (hinter der Platte)  | 10 - Lüfter (hinter der Platte)          |
|   | 11 - Luftauslässe                        |

## TEIL 2: SICHERHEITSWARNUNGEN

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG, BEVOR SIE IHR GERÄT VERWENDEN; BEWAHREN SIE SIE ZUM KÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR MEHRERE MODELLE GESCHRIEBEN. DAHER KANN ES VORKOMMEN, DASS EINIGE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBENEN FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN. ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BETRIEBSANLEITUNG AUF AUSDRÜCKE MIT ABBILDUNGEN.

### Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden.

- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.
  - Während der Benutzung können kurzzeitig festgehaltene Griffe heiß werden.
  - Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.
  - Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.
  - **WARNUNG:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
  - **VORSICHT:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- 
- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.
  - Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.
  - Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die Voraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
  - Vorsicht: Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.
  - Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.
  - Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.

#### **Warnhinweise zur Installation**

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

#### **Während der Verwendung**

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, tritt ein ungewöhnlicher Geruch durch die Erwärmung von isolierenden Materialien und Heizelementen auf. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperatureinstellung arbeiten, bevor Sie Lebensmittel damit zubereiten. Dabei achten Sie besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben.
- Während der Benutzung werden außen- und innenliegende Oberflächen heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür aufgrund des aus dem Ofen strömenden heißen Dampfes einen Schritt zurück. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Geben Sie im Betrieb keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
- Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Ersticken Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.
- Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet.

Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.

- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Flüssigkeiten zu verschütten.
- Stellen Sie nichts auf der geöffneten Ofentür oder Schublade ab. Das Gerät kann kippen, die Abdeckung schwer beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff etc.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.

#### **Während der Reinigung und Wartung**

- Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

**ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES EMPFEHLEN  
WIR, GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE EINZUSETZEN UND SICH BEI  
PROBLEMEN AN UNSERE AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTMITARBEITER ZU  
WENDEN.**

## TEIL 3: VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

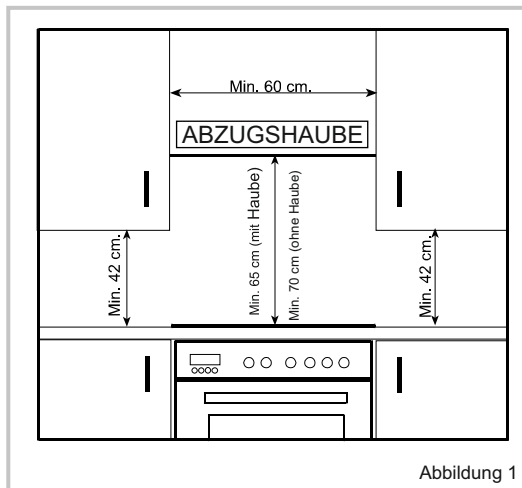
Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, die Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

**WENDEN SIE SICH ZUR INSTALLATION IHRES OFENS AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST!**

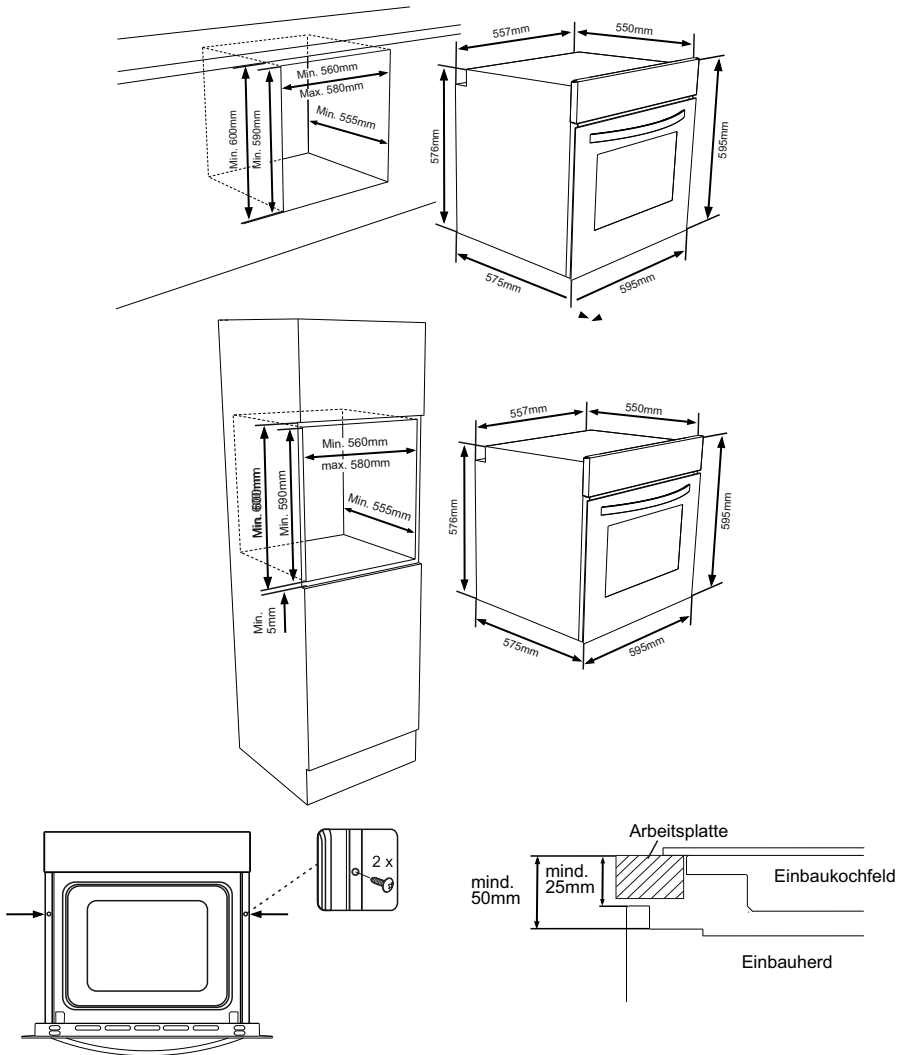
### 3.1. DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

**Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!**

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammbaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die Ihren Ofen umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die auch Temperaturen von 50 °C oberhalb der Raumtemperatur aushalten.
- In Abbildung 1 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.



### 3.2 EINBAUOFEN INSTALLIEREN



Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Ziehen Sie die Schrauben fest, wenn das Gerät die Holzoberfläche der Küchenzeile berührt.

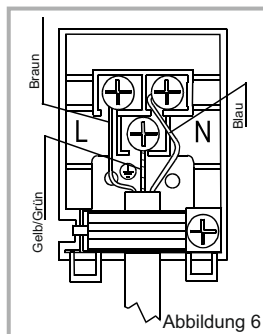
Wenn der Herd unter einem Kochfeld eingebaut wird, sollte der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Herdes 50mm betragen; der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und dem Bedienfeld 25mm.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passend, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster Nähe zu Kühl- und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden. Nach dem Auspacken des Ofens überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unverseht ist. Falls Sie eine Beschädigung des Gerätes vermuten, benutzen Sie es nicht. Wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

### 3.3. VERKABELUNG UND SICHERHEIT – EINBAUOFEN

**Bei der Verkabelung müssen die nachstehenden Anweisungen exakt eingehalten werden:**

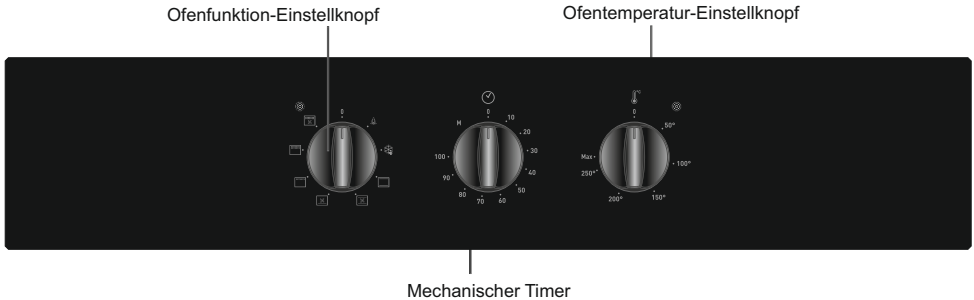
- Das Erdungskabel muss über die Schraube mit dem Erdungsanschluss (@) verbunden werden. Das Versorgungskabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Falls kein geerdeter, den lokalen Normen entsprechender Stromanschluss zur Verfügung stehen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden. Benutzen Sie niemals Verlängerungskabel.
- Das Versorgungskabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Bei jeglichen Beschädigungen des Versorgungskabels wenden Sie sich in jedem Fall an den autorisierten Kundendienst. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Dazu müssen Versorgungskabel vom Typ H05VV-F eingesetzt werden.  
Durch eine nicht ordnungsgemäße Verkabelung kann das Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Das Gerät ist auf eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung ausgelegt; falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- **Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für jegliche Arten von Schäden oder Verlusten, die durch Nichteinhaltung von Sicherheitsnormen entstehen!**



## TEIL 4: BEDIENUNG

### 4.1 BEDIENFELD

#### Einbauofen



#### Ofenfunktion-Einstellknopf:

Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol (Abbildung 11). Einzelheiten zu Ofenfunktionen werden in Tabelle 1 und im nächsten Abschnitt erklärt.

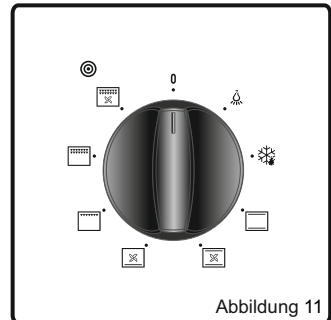


Abbildung 11

#### Ofentemperatur-Einstellknopf:

Nach Einstellung der Garfunktion kann die Temperatur über den Ofentemperatur-Einstellknopf (Abbildung 12) angepasst werden und der Ofen nimmt den Betrieb auf (Timer muss eingestellt sein, falls verfügbar).

Je nach Thermostatbetrieb ist die Temperatursignalleuchte ein- oder ausgeschaltet.

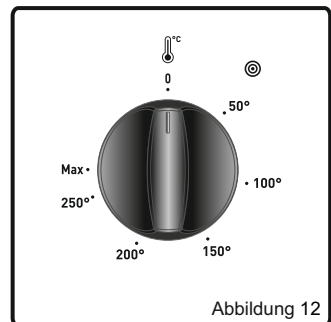







Abbildung 12



## 4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

### 4.2. OFENFUNKTION-EINSTELLKNOPF VERWENDEN

\* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.

|   |                            |
|---|----------------------------|
|   | <b>Ofenbeleuchtung</b>     |
| Nur die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein, sie bleibt während aller Garfunktionen eingeschaltet.  |                            |
|   | <b>Auftaufunktion</b>      |
| Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter schaltet sich ein.<br>Zur Nutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel und geben sie in den von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter den gefrorenen Lebensmitteln zu platzieren; dieses kann das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser auffangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebackt, sondern lediglich schneller aufgetaut. |                            |
|   | <b>Statisches Garen</b>    |
| Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement schalten sich ein.<br>Die statische Garfunktion gibt Hitze ab; dies gewährleistet gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten. Dies eignet sich ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.   |                            |
|   | <b>Umluft:</b>             |
| Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich ein.<br>Diese Funktion eignet sich optimal bei Gebäck. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.   |                            |
|   | <b>Unterhitze + Umluft</b> |
| Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, unteres Heizelement und Lüfter schalten sich ein.<br>Die Kombination aus Lüfter und unterem Heizelement eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Erhitzen von Lebensmitteln. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.   |                            |

## 4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES



### Grillfunktion

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grill-Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion dient dem Grillen und Rösten von Lebensmitteln; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

**Warnung:** Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



### Schnellgrillfunktion

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill- und unteres Heizelement schalten sich ein. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

**Warnung:** Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



### Doppelgrill + Umluft

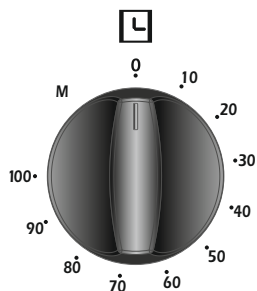
Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill- und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen dickerer Lebensmittel und der Abdeckung einer größeren Fläche. Oberes Heizelement und Grill werden zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung gemeinsam mit dem Lüfter in Betrieb genommen. Verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

**Warnung:** Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

## 4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

### 4.3. TIMER VERWENDEN

#### Mechanischen Erinnerungstimer verwenden



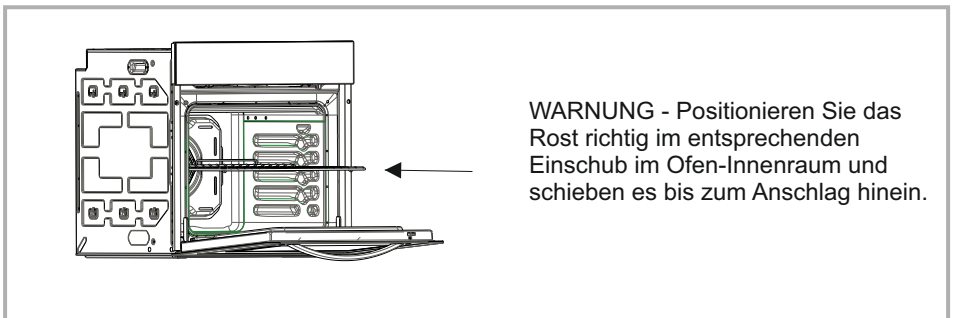
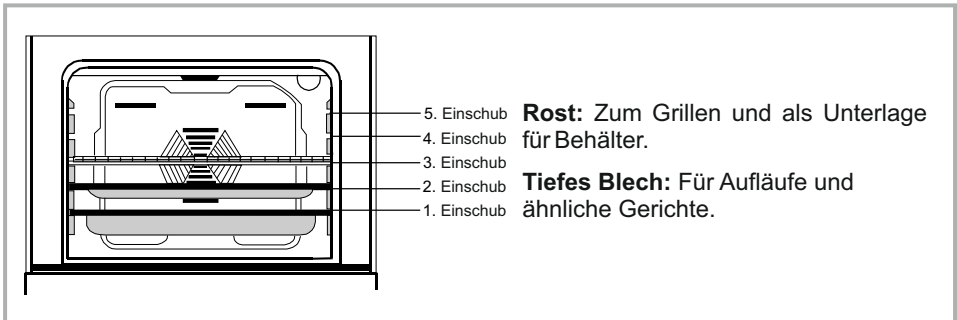
Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Timer-Knopf im Uhrzeigersinn drehen. Nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Tonsignal, der Ofen arbeitet jedoch weiter. Zum Abschalten des Ofens schalten Sie den Ofenregler ab.

| SPEISEN                  | OBER-/UNTERHITZE   |                      |                   | OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT |                      |                   | GRILL              |                      |                   |
|--------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
|                          | Temperatur<br>(°C) | Einschub<br>position | Garzeit<br>(Min.) | Temperatur<br>(°C)        | Einschub<br>position | Garzeit<br>(Min.) | Temperatur<br>(°C) | Einschub<br>position | Garzeit<br>(Min.) |
| Schichtgebäck            | 170 - 190          | 1-2                  | 35 - 45           | 170 - 190                 | 1-2                  | 25 - 35           |                    |                      |                   |
| Kuchen                   | 170 - 190          | 1-2                  | 30 - 40           | 150 - 170                 | 1-2-3                | 25 - 35           |                    |                      |                   |
| Kekse                    | 170 - 190          | 1-2                  | 30 - 40           | 150 - 170                 | 1-2-3                | 25 - 35           |                    |                      |                   |
| Frikadellen              |                    |                      |                   |                           |                      |                   | 200                | 4                    | 10 - 15           |
| Wasserhaltige<br>Speisen | 175 - 200          | 2                    | 40 - 50           | 175 - 200                 | 2                    | 40 - 50           |                    |                      |                   |
| Geflügel                 | 200                | 1-2                  | 45 - 60           | 200                       | 1-2                  | 45 - 60           | 200                | 3-4                  | 50 - 60           |
| Koteletts                |                    |                      |                   |                           |                      |                   | 200                | 3-4                  | 15 - 25           |
| Rindersteaks             |                    |                      |                   |                           |                      |                   | 200                | 4                    | 15 - 25           |

## 4.8. IM OFEN GENUTZTE ZUBEHÖRTEILE

Wir empfehlen, bei der Zubereitung von Speisen die in der Tabelle angegebenen Behälter zu verwenden; Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen und sonstige Einschübe verwenden, die sich für Ihren Ofen eignen. Beachten Sie bitte grundsätzlich die Anweisungen und Informationen des Herstellers. Wenn Sie kleine Behälter verwenden, platzieren Sie diese exakt in der Mitte des Rostes. Die nachstehenden Hinweise gelten insbesondere für emaillierte Behälter.

Wenn Speisen das Blech nicht komplett ausfüllen, tiefgefroren in den Ofen gegeben werden oder Sie ein Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten einsetzen, kann sich das Blech aufgrund der hohen Temperaturen verformen. Dies ist völlig normal und das Ergebnis unterschiedlicher Ausdehnung von Materialien bei hohen Temperaturen. Achten Sie darauf, dass sich Kochutensilien aus Glas nach der Zubereitung nicht schlagartig stark abkühlen. Setzen Sie solche Utensilien nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Sorgen Sie dafür, dass solche Gegenstände langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein Tuch setzen. Andernfalls kann das Glas brechen. Wenn Sie Ihren Ofen zum Grillen einsetzen, schieben Sie am besten die Grillschale (eventuell mitgeliefert) unter. Auf diese Weise verhindern Sie Verschmutzungen Ihres Ofens durch spritzendes oder tropfendes Fett. Wenn Sie das Grillrost verwenden, schieben Sie ein Blech in der unteren Position ein, in dem sich tropfendes Fett sammeln kann. Geben Sie etwas Wasser hinzu; dies erleichtert die Reinigung. Beim Grillen benutzen Sie den dritten oder vierten Einschub und fetten das Rost etwas ein, damit nichts daran kleben bleibt.



## TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG IHRES OFENS

### 5.1. REINIGUNG

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf. Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.

#### **Ofen-Innenraum reinigen**

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen-Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaille Rahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

### 5.2. WARTUNG

#### **Ofenbeleuchtung austauschen**

Die Ofenbeleuchtung muss durch einen autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Verwenden Sie ein Leuchtmittel des Typs E14, T300 mit 230 V, 25 Watt. Vor dem Austausch der Beleuchtung sollte der Ofen vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt sein.

Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

## TEIL 6: SERVICE UND TRANSPORT

### 6.1. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

#### **Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:**

Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten. Bei Modellen mit Timer ist eventuell eine falsche Uhrzeit eingestellt.

#### **Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:**

Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

#### **Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:**

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist. In diesem Fall tauschen Sie das Leuchtmittel nach Anleitung aus.

#### **Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):**

Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde.

***Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.***

### 6.2. HINWEISE ZUM TRANSPORT

#### ***Falls das Gerät transportiert werden muss:***

Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Brenner, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld.

Legen Sie Papier zwischen Abdeckung und Kochfeld, decken Sie die Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens.

Schützen Sie das Glas der Ofentür mit Pappe oder Papier, damit das Glas beim Transport nicht durch Grillrost, Backblech oder ähnliche Gegenstände beschädigt wird. Befestigen Sie sämtliche weiteren losen Gegenstände mit Klebeband an den Seitenwänden des Gerätes.

#### **Falls die Originalverpackung nicht mehr greifbar sein sollte:**

Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Ofens vor möglichen Stößen.

### Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

|  |  |  |
|--|--|--|
|    | <p>Made in Turkey<br/><b>Importiert von Vestel France</b><br/>- 17 rue de la Couture - Parc<br/><b>Icade - BP10190 - 94563</b><br/><b>Rungis Cedex</b></p> | <p>Vertrieb durch<br/><b>ELECTRO DEPOT</b><br/>1, route de Vendeville<br/>59155 Fâches Thumesnil</p> |
|--|--|--|