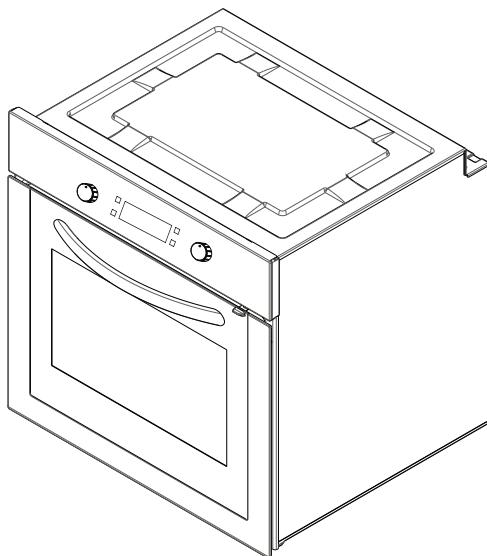


7k



VAL FM 73 CNVT
946767

NOTICE D'INSTALLATION
ET D'UTILISATION



Guide de démarrage rapide

FR

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE - UNITÉ DE CONTRÔLE DU FOUR VISIO TOUCH

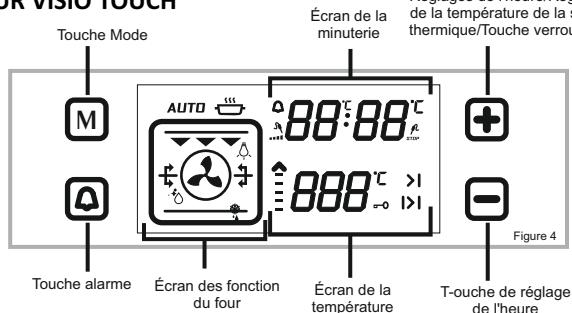


Figure 4

Réglage de l'heure du jour :

L'indication de l'heure sur votre four doit être mise à jour pour permettre la bonne utilisation des fonctions de votre appareil.

- Lorsque le four est branché, l'écran se mettra à clignoter le symbole (00:00)
- Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-). Le symbole (:) clignotera à l'écran.
- Vous pouvez désormais régler l'heure du jour en appuyant sur les touches (+) et (-).

Réglage du compte-minute (temps de l'avertissement sonore) :

Cette fonction ne fait pas fonctionner le four. Cette fonction peut seulement être utilisée comme rappel.

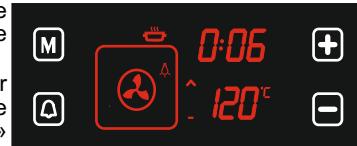
- Appuyez sur la touche "alarme" L'écran se mettra à clignoter le symbole (0:00) et celui de la sonnerie.
- Vous pouvez désormais régler la période en appuyant sur les touches (+) et (-).
- Après avoir réglé la période, n'appuyez sur aucune touche et l'heure du jour s'affichera à l'écran.
- Après avoir réglé le temps, la minuterie commencera le compte à rebours. Appuyez sur la touche de l'alarme pour voir.
- À la fin de cette période, la minuterie émettra un bip. Appuyez sur les touches (+) ou (-) pour arrêter l'alarme du compte-minute. Appuyez sur n'importe quelle autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE

Réglage de la durée de cuisson :

Cette fonction vous permet de cuire selon la plage temporelle de votre choix.

- Appuyez sur la touche (M) pour voir le symbole de la Durée de cuisson ">I" à l'écran, « AUTO » s'affiche également à l'écran de la minuterie.



- Dans cette position, réglez la période de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui apparaissent à l'écran.

- Après avoir réglé la durée de la cuisson, « AUTO » s'allumera de façon continue.

- La fonction de cuisson et le température peuvent être réglés à l'aide des boutons de contrôle. Le four se mettra à fonctionner. « AUTO » se mettra également à clignoter à l'écran.

- À la fin de la durée définie, la minuterie interrompra le four et émettra un avertissement sonore.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au signal sonore.

- Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) pour mettre fin au mode AUTO.

- À la fin de la cuisson, fermez le four à l'aide des boutons de contrôle.

1. Réglage de la fin de la durée de cuisson :

- Appuyez sur la touche (M) pour voir le symbole de la Durée de cuisson ">I" à l'écran, « AUTO » s'affiche également à l'écran de la minuterie.

- Dans cette position, réglez la période de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui apparaissent à l'écran.

- Appuyez sur la touche (M) jusqu'à ce que le symbole de temps de Fin de cuisson ">I" apparaisse à l'écran.

- L'heure du jour se mettra à clignoter avec la durée de cuisson.

- Dans cette position, réglez la durée de fin de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui s'affichent à l'écran.

- Après avoir réglé la temps de fin, « AUTO » se mettra à clignoter de façon continue et l'heure du jour s'affichera à l'écran.

- La fonction de cuisson et la température peuvent être réglés à l'aide des boutons contrôle.
- Le four se mettra à fonctionner à l'heure calculée après déduction du temps de cuisson de la durée de fin définie et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson défini.
- À la fin de la durée de cuisson, la minuterie interrompra la fonction du four, émettra un avertissement sonore et « AUTO » se mettra à clignoter à l'écran.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au signal sonore.
- Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) pour mettre fin au mode AUTO.
- À la fin de la cuisson, fermez le four à l'aide des boutons de contrôle.

Réglage du son de la minuterie numérique :

- Lorsque la minuterie affiche l'heure du jour; appuyez sur le bouton (-) pendant quelques secondes.
- La minuterie émettra un signal sonore.
- Après avoir entendu ce signal, la minuterie émettra un signal différent à chaque fois que vous appuierez sur le bouton (-). Il existe 3 types de signal différents.
- N'appuyez sur aucune autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

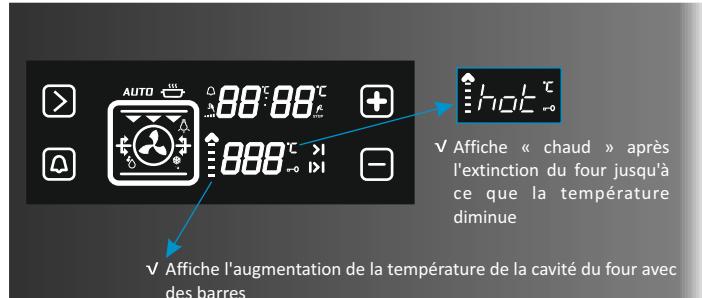
Verrouillage :

- Pour activer le verrouillage, appuyez sur la touche (+) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur la touche (+) pour désactiver le verrouillage.

Note : i. Lorsque la température du four atteint plus de 70 °C, l'écran affiche l'avertissement "chaud".



II. - Affiche l'augmentation de la température de la cavité du four avec des barres.

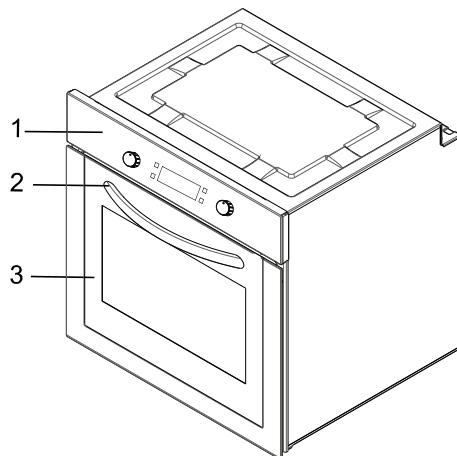


Chère cliente, cher client, Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de 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.

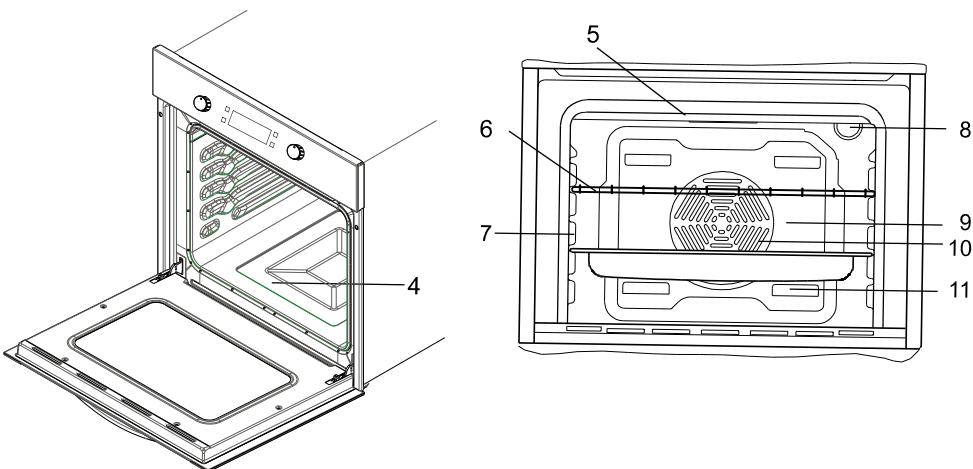
Table des matières

- 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 | 6- Grille |
| 2- Poignée | 7- Supports |
| 3- Porte du four | 8- Lampe du four |
| 4- Résistance inférieure | 9- Élément de chauffage chaleur |
| 5- Résistance supérieure | 10- Ventilateur (derrière la tôle) |
| | 11- Sortie air pulsé |

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT 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

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

. 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 d'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

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 raierait 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 cuison. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuison. 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'écartez 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 cuison 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 cuison, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuison.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuison que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuison 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 cuison par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuison, 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 cuison 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 cuison sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuison gaz et mixtes).

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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 QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR

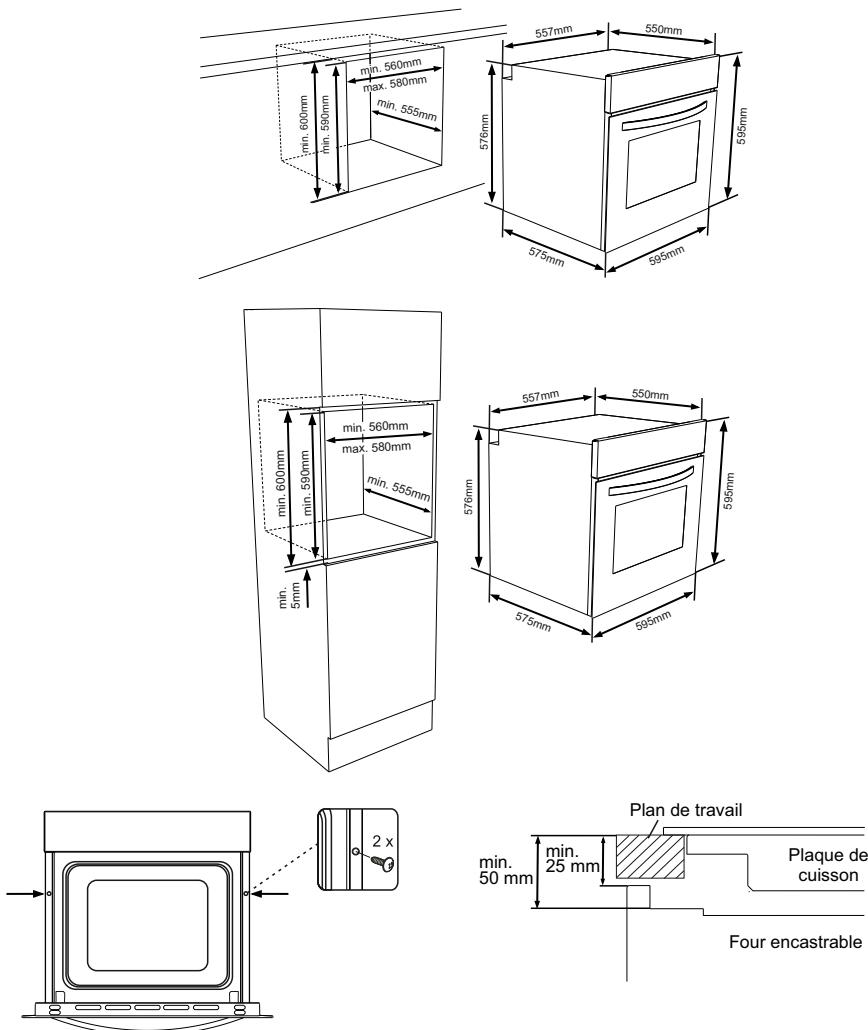
3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION

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'enflamme rapidement.
- Le meuble ou sera positioné 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 programmeur ou 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.

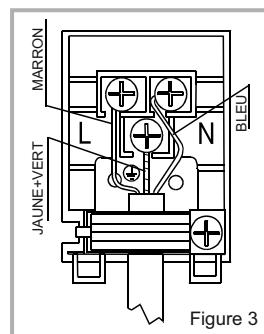


Figure 3

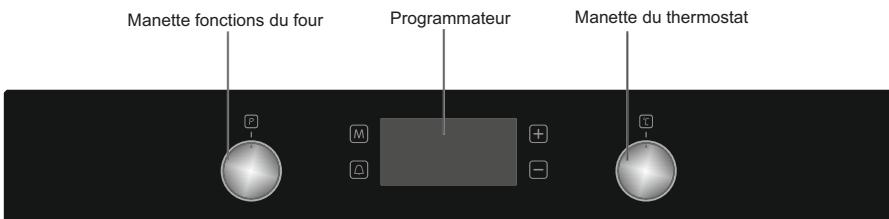
3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- 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 : UTILISATION DU FOUR

4.1 BANDEAU DE COMMANDE

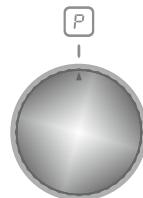
Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Manette sélection fonctions du four:

Pour sélectionner les fonctions du four(Figure 4). (explication dans la page suivante, tableau 1). Vous devez positionner la manette sélection de fonction su la position de votre choix.Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

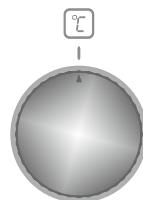


Figuræ4

Manette thermostat du four:

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. 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 arrêtera les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteindra.Quand la température redescendra en dessous de la valeur indiquée.

Le thermostat connectera à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allumera de nouveau.



Figuræ5

4.3. UTILISATION DE LA MANETTE SELECTION FONCTIONS DU FOUR

Les fonctions disponibles décrites ci-dessous varient selon le modèle.

	Ampoule du four
L'ampoule du four uniquement est allumée et le reste dans toutes les fonctions de cuisson.	
	Fonction de dégivrage
Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments dégivrés, pour recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à les dégivrer.	
	Fonction de cuisson statique
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner. La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.	
	Fonction de l'élément turbo
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs seront cuits au même niveau. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.	
	Fonction du ventilateur
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour obtenir de bons résultats dans la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.	



Fonction Pizza

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizza, réalisées en un laps de temps. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur dans le four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Fonction gril

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments ou en faire des toasts. Utilisez dans ces cas les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction gril rapide

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril et les éléments chauffants supérieurs commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Dans ce cas, utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



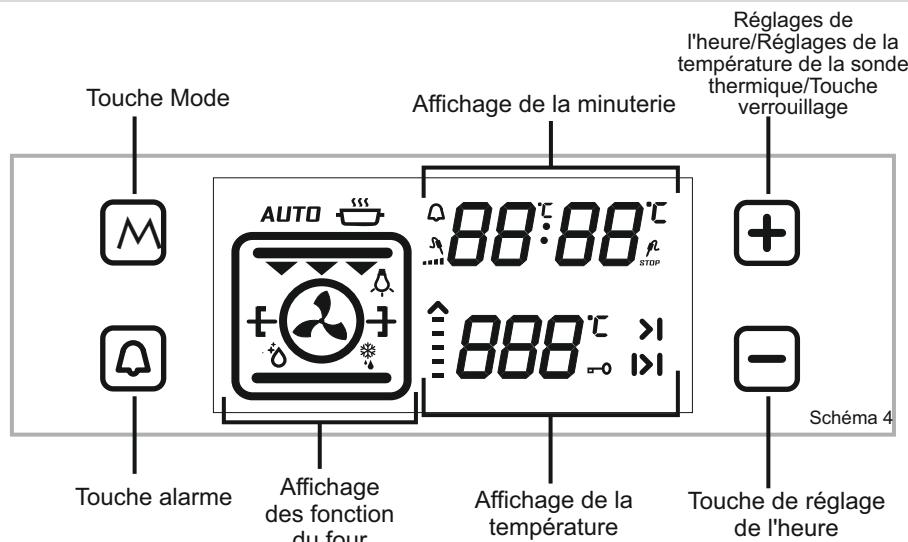
Mode double gril et Ventilateur :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril, les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

4.2. MODE D'EMPLOI DE L'UNITÉ DE CONTRÔLE VISIO TOUCH



Réglage de l'heure du jour :

Une fois l'installation du four encastré terminée, la première chose à faire est de régler l'heure du jour en vous reportant aux instructions suivantes.

Après avoir installé le four, « 0.00 » se mettra à clignoter à l'écran. Appuyez sur la touche tactile « M » ou sur les touches « - » et « + » pour régler l'heure du jour. Le symbole « : » se mettra à clignoter à l'écran. Vous pouvez procéder au réglage à l'aide des touches tactiles « - » et « + ».

Si le mode Auto cuisson est inactif, appuyez sur les touches tactiles « - » et « + » en même temps que le mode de l'heure du jour. Vous pouvez procéder au réglage à l'aide des touches tactiles « - » et « + ».

Vous devez régler l'heure du jour à l'aide des fonctions du four.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE LA CUISINIÈRE :

Réglage du Compte-minutes :

Appuyez sur le capteur d'alarme qui affiche le symbole « Δ ». « Δ » clignotera à l'écran. Le symbole « 0.00 » apparaîtra sur l'afficheur de l'horloge. Réglez la période de temps souhaitée pour l'avertissement en utilisant les touches tactiles Plus et Moins pendant que le symbole clignote. Quelques temps après la fin du réglage, le symbole , Δ s'allumera de façon continue. Lorsque le symbole commence à s'allumer de façon continue, le réglage du temps d'avertissement sonore est terminé. Lorsque la période de temps est définie, la minuterie émet un avertissement sonore et le symbole Δ commence à clignoter à l'écran. Appuyer sur « - » ou « + » mettre fin à l'avertissement audible et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage de la durée de cuisson :

Cette fonction vous permet de cuisiner selon la plage temporelle de votre choix. Les plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé à la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité en fonction du plat à cuire. Appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole de Durée de cuisson “|>” s'affiche sur l'écran de la minuterie. « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la période de cuisson du plat que vous souhaitez faire cuire à l'aide des touches tactiles Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Quelques temps après la fin du réglage, l'heure du jour apparaîtra à l'écran et le symbole de Durée de cuisson s'allumera de façon continue à l'écran.

À la fin de la durée définie, la minuterie interrompra le four et émettra un avertissement sonore. « **AUTO** » commencera à clignoter à l'écran. Touchez n'importe quelle touche de l'unité de contrôle pour mettre fin à l'avertissement sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » en même temps pour mettre fin au mode « **AUTO** ».

Réglage de la fin de la durée de cuisson :

Cette fonction permet de faire cuire un plat après une certaine période et pendant un certain temps. Le plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé à la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité en fonction du plat à cuire.

Appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole de Durée de cuisson “|>” s'affiche sur l'écran de la minuterie. « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la période de cuisson du plat que vous souhaitez faire cuire à l'aide des touches tactiles Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Ensuite, appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole “>|” s'affiche. L'heure du jour se mettra à clignoter en même temps que la durée de cuisson. Réglez le temps de fin de cuisson du plat à l'aide des touches tactiles Plus ou Moins pendant que la minuterie se trouve dans cette position. Quelques temps après la fin du réglage, l'heure du jour apparaîtra à l'écran et le symbole “>|” de Durée de cuisson s'allumera de façon continue à l'écran. Le four se mettra à fonctionner à l'heure calculée après déduction du temps de cuisson de la durée de fin définie et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson défini. La minuterie émettra un avertissement sonore et « **AUTO** » se mettra à clignoter à l'écran. Touchez n'importe quel bouton pour mettre fin à l'avertissement sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » en même temps pour mettre fin au mode « **AUTO** ».

Réglage du son de la minuterie numérique :

Appuyez sur la touche tactile « - » jusqu'à ce que vous entendiez un son, la minuterie émettra un signal sonore. À partir de ce moment, chaque fois que vous appuierez sur la touche tactile « - », la minuterie émettra 3 types de signal différents. N'appuyez sur aucune autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Fonction verrouillage :

La fonction de verrouillage vous évite de sélectionner toute autre fonction de l'unité de contrôle par inadvertance. Appuyez sur la touche tactile « + » jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse à l'écran pour activer le verrouillage. Appuyez sur la touche « + » pour désactiver le verrouillage.

Lorsque le four est en marche, si les interrupteurs de commande et les touches n'ont pas été utilisées pendant 6 heures, le four s'éteint.

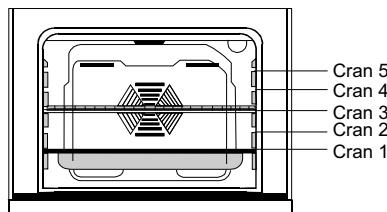
RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	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	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet			200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	4 - 5	50 - 60	
Côtelette									200	3 - 4	15 - 25	
Bitteck									200	4	15 - 25	
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

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.

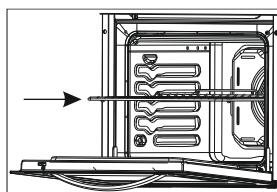
La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après 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 giclient 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 yposer 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 poussez 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 nettoyants secs ou en poudre.

Parois catalytiques

Le four autonettoyant catalytique diffère du four émail par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras sur les parois émail lisse, l'action autonettoyante est insuffisante. Il faut donc passer une éponge humide sur les taches de gars puis faire réchauffer le four à température maximum. Lorsque le four est éteint et refroidi, passer nouveau l'éponge humide.

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 place

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 vieux appareil.



Marque		
Modèle		VALFM73CNVT 946767
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	36,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		115,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		106,2
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,99
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,91
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	73

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.

Protection de l'environnement – Directive

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 garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

- sur présentation du ticket de caisse

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

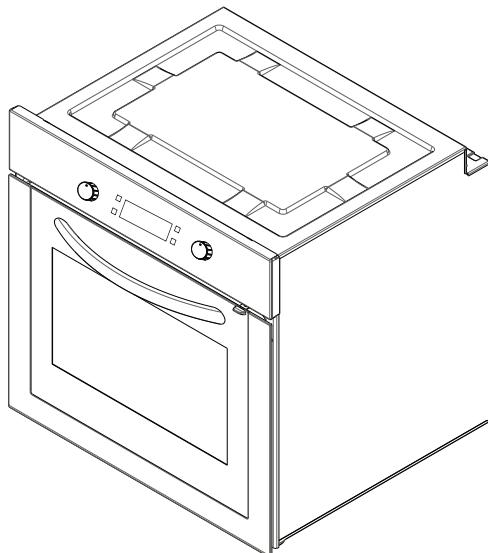
  	Fabriqué en Turquie	ELECTRO DEPOT 1, route de Vendeville 59155 Fâches Thumesnil
--	----------------------------	---



) -

VAL FM 73 CNVT
946767

BETRIEBS- UND INSTALLATIONS-
ANLEITUNG FÜR
VISIO-TOUCHCONTROL-
EINBAUHERD



Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bietet Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

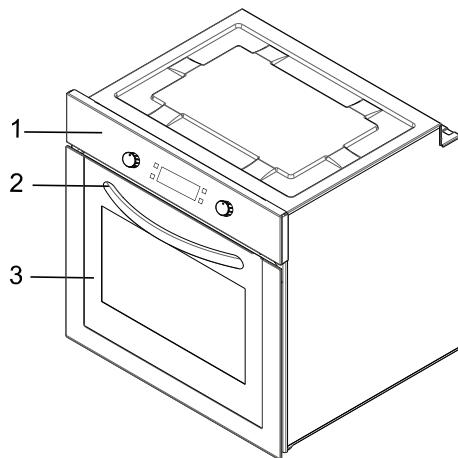
Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts dieses Handbuch sorgfältig durch. Es vermittelt Ihnen grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Montage, Wartung und Verwendung. Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den nächsten Vertragskundendienst.

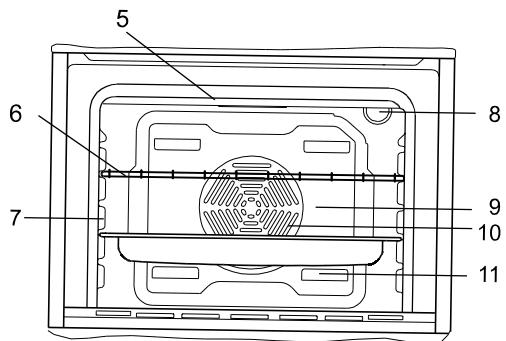
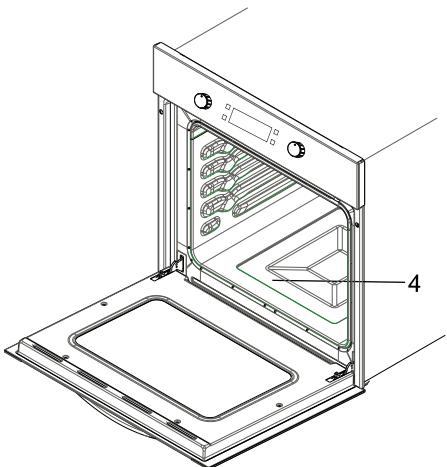
Inhalt

- 1- Vorstellung des Produkts / Abmessungen**
- 2- Warnhinweise**
- 3- Installation und Vorbereitungen für die Verwendung**
- 4- Verwendung des Herds**
- 5- Reinigung und Wartung des Geräts**
- 6- Wartung und Transport**

TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN



Einbauherd



LISTE DER BESTANDTEILE :

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1- Bedienfeld | 6- Bratrost |
| 2- Handgriff | 7- Einschübe |
| 3- Backraumtür | 8- Backraumbeleuchtung |
| 4- Unteres Heizelement (hinter | 9- Turboheizelement (hinter der Verkleidung) |
| 5- Oberes Heizelement (hinter | 10- Gebläse (hinter der Verkleidung) der Verkleidung) |
| | 11- Luftauslassschlitze der Verkleidung) |

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
BESCHRIEBENE FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN.
ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BEDIENUNGSANLEITUNG 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: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken die Flamme bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.

WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

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 Auswechselung 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.

Bei Induktionsherden dürfen keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

Schalten Sie das Kochfeld bei Induktionsherden nach der Benutzung über das Bedienelement ab; vertrauen Sie nicht allein auf die Kochgeschirrkennung.

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 Einstellungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen 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 den autorisierten 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 UNSEREN AUTORISIERTEN
KUNDENDIENST ZU WENDEN.**

Reparaturdienst. 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. Isolierende Materialien und Heizelementen auf. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperaturinstellung 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 Ofenflächen heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür aufgrund des aus dem Ofen strömenden heißen Dampfs einen Schritt zurück. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Geben Sie im Betrieb keine entflammbarer oder brennbarer 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.

Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.

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 entflammbarer 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

TEIL 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Hergestellt mit den besten Qualitätsteilen und Materialien, wird dieser moderne, funktionale und praktische Herd Ihre Bedürfnisse voll und ganz erfüllen. Lesen Sie dieses Handbuch unbedingt, um die besten Ergebnisse zu erhalten und Probleme in der Zukunft zu vermeiden. Die unten vermittelten Informationen enthalten wichtige Regeln für die richtige Aufstellung und Bedienschritte. Diese sollten unbedingt gelesen werden, insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellen soll.

KONTAKTIEREN SIE VOR DEM AUFSTELLEN DES GERÄTS DEN AUTORIZIERTEN KUNDENDIENST.

3.1. WAHL DES AUFSTELLUNGSPORTS

Sie müssen mehrere Punkte beachten, wenn Sie einen Aufstellort für Ihren Herd auswählen. Berücksichtigen Sie unbedingt die unten gegebenen Empfehlungen, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten mögen, zu vermeiden.

- Wenn Sie einen Aufstellungsplatz für den Herd auswählen, sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, wie Vorhänge, ölige Lappen etc, die leicht Feuer fangen können, in der unmittelbaren Umgebung befinden dürfen.
- Möbel in der Umgebung des Herds müssen aus Materialien bestehen, die mindestens Temperaturen über 50 °C widerstehen können.

3.3. VERKABELUNG UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

Bei der Verkabelung des Herds müssen unbedingt die folgenden Anweisungen befolgt werden:

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Die stromführenden Leitungen müssen wie in Abbildung 1 gezeigt angeschlossen werden.
- Wenn am Installationsort kein den Vorschriften entsprechender geerdeter Anschluss zur Verfügung steht, müssen Sie umgehend einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
- Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Produkts in Kontakt kommen.
- Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen. Es dürfen nur Kabel des Typs H05VV-F verwendet werden.
- Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden wird nicht durch die Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist für den Anschluss an eine Spannung von 220-240 V~ (Wechselstrom) vorgesehen. Stimmt der Wert am Aufstellungsort nicht mit diesem Bereich überein, wenden Sie sich bitte sofort an den Vertragskundendienst.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung für irgendwelche Schäden und Verluste, die durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften entstehen können!**

Der Anschluss des Geräts muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen. Dieses Gerät ist für den Betrieb mit 220-240V~ ausgelegt. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend unseren autorisierten Kundendienst kontaktieren. Das Gerät ist für eine fixe Verbindung mit der Stromversorgung ausgelegt. Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muss ein gesicherter Zweipolschalter mit einer Kontakt trennung von mindestens 3,0 mm installiert werden. (Nennstrom 20A, Verzögerungstyp).

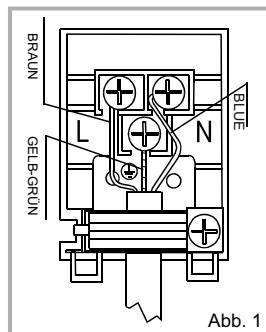


Abb. 1

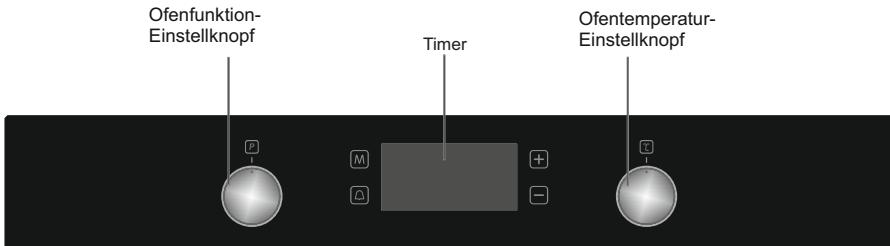
3.4. ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Servicetechnikern, die von der Herstellerfirma geschult wurden, durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die unter Nichtbeachtung der Vorschriften erfolgen, können gefährlich sein.

- Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Die Heizelemente, welche die Innenflächen des Backrohrs heizen, sowie der entweichende Dampf sind extrem heiß. Diese Bereiche bleiben auch dann für eine bestimmte Zeit sehr heiß, wenn das Gerät abgeschaltet wird. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.
- Damit Sie mit dem Herd kochen können, müssen Sie die Funktions- und Temperaturtasten des Herds einstellen und auch die Zeitschaltuhr programmieren. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.
- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür, wenn diese offen sind. Das Gerät könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür könnte zerbrechen.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht in Verwendung ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

TEIL 4: VERWENDUNG DES HERDS

Einbauofen bedienfelder



Backofen verwenden

Ofenfunktion-Einstellknopf:

Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol (Abbildung 7). Einzelheiten zu Ofenfunktionen werden im nächsten Abschnitt erklärt.

Ofentemperatur-Einstellknopf:

Nach Einstellung der Garfunktion kann die Temperatur über den Ofentemperatur-Einstellknopf (Abbildung 8) angepasst werden und der Ofen nimmt den Betrieb auf (Timer muss eingestellt sein, falls verfügbar). Je nach Thermostatbetrieb ist die Temperatursignalleuchte ein- oder ausgeschaltet.

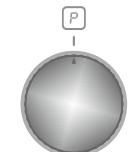


Abbildung 7



Abbildung 8

4.1. VERWENDUNG DES BACKRAUMS



Ofenbeleuchtung

Nur die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein, sie bleibt während aller Garfunktionen eingeschaltet.



Auftaufunktion:

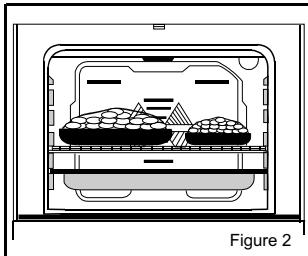


Figure 2

Sie starten den Auftauvorgang, indem Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in das Backrohr legen und den Schalter in die entsprechende Stellung bringen. Mit dieser Funktion werden die Nahrungsmittel nicht gegart; sie dient nur zum Auftauen in einer kurzen Zeit. Legen Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen in den dritten Einschub von unten (Abb. 2). Schieben Sie ein Backblech in den unteren Einschub, um beim Auftauen eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.

Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen):

Bei diesem auch als traditionelle Methode bezeichneten Verfahren sorgt die von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig in das Backrohr abgegebene Hitze dafür, dass das Gargut von oben und unten gegart wird. Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Es wird empfohlen, den Herd für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut, das Sie in einen geeigneten Behälter gegeben haben, für die empfohlene Zeit garen. Diese Einstellung wird bevorzugt für **Kuchen, Biskuits, Gebäck, überbackene Nudelgerichte, Lasagne und Pizza** verwendet.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten. Wenn die Temperatur in der Backraummitte 70 °C erreicht, sehen Sie die Anzeige "Heiß" am Display.**



Turbo-Umluft-Funktion:

Diese Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im gesamten Backrohr. Das gesamte Gargut wird auf allen Einschüben gleichmäßig gegart.

Stellen Sie Thermostattaste auf den gewünschten Wert ein. Drehen Sie den Funktionsregler so, dass er auf das Turbo-Symbol zeigt. Geben Sie das Gargut in geeignete Behälter und bringen Sie es nach der Vorheizzeit von 10 Minuten in den Backraum ein. Mit dieser Funktion können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig garen.

Wenn Sie mehrere Backbleche zugleich garen wollen, wählen Sie beim Einstellen der Temperatur den Wert, der für die zugleich gegarten Produkte der niedrigste ist, wie in der Tabelle angegeben. Das Garen von zwei Blechen mit Gargut erfordert eine längere Garzeit als für ein Blech. Normalerweise werden die Gerichte auf den zwei Blechen nicht zugleich fertig sein. Nehmen Sie daher zuerst das Blech mit dem Gericht aus dem Rohr, das bereits fertig ist, und lassen Sie dann das andere Blech fertig garen.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten. Wenn die Temperatur in der Backraummitte 70 °C erreicht, sehen Sie die Anzeige "Heiß" am Display.**



Gebläse und Oberes und Unteres Heizelement:

Hierbei wird die Luft von den oberen und unteren Heizelementen über das Gebläse und den Ventilator im Backrohr verteilt.

Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die empfohlene Garzeit ein und heizen Sie den Herd für 10 Minuten vor. Das in einen geeigneten Behälter gelegte Gargut wird in den Herd gegeben und der Vorgang gestartet. Mit dieser Stellung erzielen Sie normalerweise sehr gute Ergebnisse für Gebäck. Mit dieser Einstellung wird das gesamte Gargut gleichmäßig durchgegart. **Geeignet zum Garen eines Backblechs**

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten. Wenn die Temperatur in der Backraummitte 70 °C erreicht, sehen Sie die Anzeige "Heiß" am Display.**



Turbo-Umluft und Unteres Heizelement:

Die Funktion Turbo-Umluft und Unteres Heizelement ist ideal zum Backen von Pizza. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher. Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf das Symbol für diese Funktion zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben. Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab. Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten. Wenn die Temperatur in der Backraummitte 70 °C erreicht, sehen Sie die Anzeige "Heiß" am Display.**

Die Funktion Turbo-Umluft und Unteres Heizelement ist ideal zum Backen von Pizza. Während der Ventilator die Hitze gleichmäßig im ganzen Backrohr verteilt, stellt das untere Heizelement das Backen des Pizzateigs sicher.

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.

4.2. VERWENDUNG DER VISIO-TOUCHCONTROL-BEDIENUNG

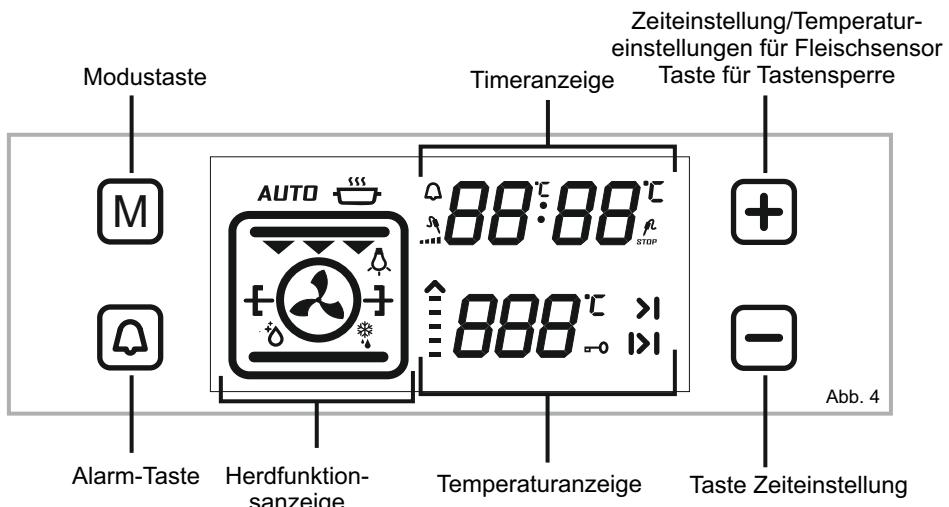


Abb. 4

Einstellung der Zeit:

Wird der Einbauherd zum ersten Mal eingerichtet, muss zuerst wie unten gezeigt die Zeit eingestellt werden.

Zuerst blinkt auf der Anzeige "0.00". Berühren Sie die Sensortaste "M" oder "-" und "+", um die Tageszeit einzustellen. Das Symbol ":" beginnt am Display zu blinken. Stellen Sie die Zeit mit den Sensortasten "-" und "+" ein.

Ist der Auto-Garmodus deaktiviert, berühren Sie die gleichzeitig die Sensortasten "-" und "+" für den Tageszeitmodus. Stellen Sie die Zeit mit den Sensortasten "-" und "+" ein.

Sie müssen die Tageszeit einstellen, um die Herdfunktionen zu nutzen.

EINSTELLEN DER GARZEIT:

Einstellung des Alarmzeitschalters:

Berühren Sie die Alarm-Sensortaste (diese zeigt das Symbol "Q"). Das Symbol "Q" beginnt am Display zu blinken. In der Zeitanzeige erscheint "0.00". Stellen Sie die gewünschte Zeit für die Warnmeldung mit den Sensortasten (Timer+) und (Timer-) ein, während das Symbol blinkt. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung beginnt das Symbol "Q" ständig zu leuchten. Wenn das Symbol "Q" ständig leuchtet, ist die Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals abgeschlossen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Warnsignal aus, und das Symbol "Q" beginnt in der Anzeige zu blinken. Durch Drücken der Taste "-" oder "+" können Sie das akustische Warnsignal stoppen, und das Symbol in der Anzeige wird ausgeblendet.

Einstellung der Garzeit:

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang innerhalb einer gewünschten Zeitdauer durchzuführen. Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt. Berühren Sie die Sensortaste "M", bis das Symbol für die Dauer ">|" auf der Timeranzeige erscheint. Auf dem Display wird "**AUTO**" angezeigt. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol für die Dauer beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt die Zeitschaltuhr den Herd und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Auch beginnt das Symbol "**AUTO**" in der Anzeige zu blinken. Durch Berühren einer beliebigen Sensortaste wird das akustische Warnsignal abgestellt. "**AUTO**" beginnt zu blinken. Um den "**AUTO**"-Modus zu beenden, berühren Sie gleichzeitig die Symbole "-" und "+".

Einstellung der Gar-Endzeit:

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang nach einer bestimmten Zeit und für eine bestimmte Dauer zu starten. Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt.

Berühren Sie die Sensortaste "M", bis das Symbol für die Dauer ">|" auf der Timeranzeige erscheint. Auf dem Display wird "**AUTO**" angezeigt. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Berühren Sie nun die Sensortaste "M", bis Sie das Symbol "|>" sehen. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken, zusätzlich auch die Gardauer. Stellen Sie nun die gewünschte Fertigstellungszeit für das Gargut ein, indem Sie die Sensortasten (Timer+) und (Timer-) berühren, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol "|>" beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten. Der Herd beginnt zu dem berechneten Zeitpunkt zu arbeiten, indem er die Garzeit von der Fertigstellungszeit abzieht. Zur Fertigstellungszeit ist dann die Garzeit beendet. Der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und die Anzeige "**AUTO**" beginnt zu blinken. Durch Berühren einer beliebigen Sensortaste wird das akustische Warnsignal abgestellt. "**AUTO**" beginnt zu blinken. Um den "**AUTO**"-Modus zu beenden, berühren Sie gleichzeitig die Symbole "-" und "+".

Einstellung des Timer-Digitaltons:

Berühren Sie die Sensortaste "-", bis Sie einen Ton hören. Der Timer gibt nun ein akustisches Signal ab. Danach gibt der Timer bei jedem Druck der Taste "-" einen von drei verschiedenen Signaltönen aus. Drücken Sie keine weiteren Tasten, speichert der Timer den letzten Signaltyp.

Funktion Tastensperre

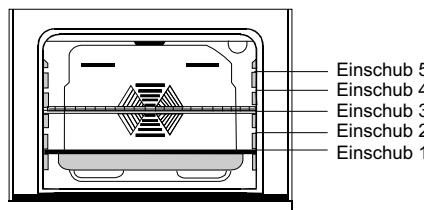
Mit der Tastensperre können Sie verhindern, dass irgendwelche Herdfunktionen versehentlich aktiviert werden. Berühren Sie die Sensortaste "+", bis Sie das Symbol für die Tastensperre auf der Anzeige sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie erneut die Sensortaste "+".

FUNKTIONEN/ GERICHTE	TURBO			UNTER/OBERHEITZ			UNTERER/ÜBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat position(°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)									
Schichtgebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kuchen	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kekse	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Geschnitte												
Fleischküsse	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Flüssigkeitsküche												
Hähnchen				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	4-5	50-60
Hacken										200	3-4	15-25
Rindersteak										200	4	15-25
Küken, zw. Blätte	160-180	1-4	30-40									
Gebäck, zw. Blätte	170-190	1-4	35-45									

4.3. IM HERD VERWENDETES ZUBEHÖR

Es wird empfohlen, die in der Tabelle angegebenen Behälter für die zubereiteten Speisen zu verwenden. Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen, oder kommerziell erhältliche Backbleche verwenden. Achten Sie dabei unbedingt auf die Angaben des jeweiligen Herstellers. Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen. Die unten gegebenen Informationen müssen für emaillierte Behälter unbedingt beachtet werden.

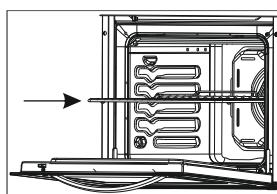
Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist. Bringen Sie Glasträger oder -behälter nicht sofort nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass sie auf einem trockenen Tuch langsam abkühlen können. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen. Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost und das Blech zu verwenden (sofern für Ihr Modell zutreffend). Dadurch wird sichergestellt, dass kein herumspritzendes Öl das Backrohr verschmutzt. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Um die spätere Reinigung zu erleichtern, sollten Sie etwas Wasser auf das Backblech geben. Verwenden Sie beim Grillen den 3. oder 4. Einschub, und ölen Sie den Rost leicht ein, damit keine Speisen daran haften.



Bratrost: Zum Grillen oder zum Einstellen andere Garbehälter als das Backblech

Tiefes Backblech: Zum Garen von Eintöpfen

WARNUNG - Platzieren Sie das Gitter korrekt in irgendein entsprechendes Regal im Garraum und schieben Sie es bis zum Ende.



TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

5.1. REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie den Ofen reinigen. Stecken Sie das Gerät aus.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit scheuernden Substanzen, da diese die emaillierten und lackierten Teile des Herds beschädigen könnten. Verwenden Sie cremeförmige oder flüssige Reinigungsmittel, die keine Scheuerpartikel enthalten. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn auf dem Herd verschüttete Flüssigkeiten sich einbrennen, kann dies die Emaillierung beschädigen. Entfernen Sie daher ausgetretene Flüssigkeiten sofort. Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Herds.

Reinigung des Backrohrs

Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn das Backrohr bei der Reinigung leicht warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach mit einem feuchten Tuch nach und anschließend mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine trockenen Reinigungsmittel oder Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emailrahmen müssen die Hinter- und Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Wir empfehlen aber, diese je nach Häufigkeit der Verwendung der Herds von Zeit zu Zeit auszutauschen.

5.2. WARTUNG

Ersetzen der Glühbirne

Es wird empfohlen, dies vom autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Stecken Sie den Herd zuerst aus und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Nachdem Sie den Deckel vor der Glühlampe abgenommen haben, nehmen Sie diese heraus. Setzen Sie dann eine neue Lampe ein. Diese muss bis zu 300 °C (Typ E14, max. 25W) hitzebeständig sein und ist beim autorisierten Kundendienst erhältlich. Setzen Sie dann die Glasschutzabdeckung wieder ein. Danach ist Ihr Herd wieder voll funktionsfähig.

TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT

6.1. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob der Herd ausgesteckt ist oder der Strom ausgefallen ist. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

Wenn der Herd nicht heiß wird:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbeleuchtung nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):

Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.

Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

6.2. INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Kleben Sie die Brenner an der Oberseite, die Abdeckungen und Köpfe sowie die Topfräger mit Klebeband an den Blenden fest.

Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.

Kleben Sie Karton oder Papier an die Klappe sowie an die Innenseite der Glastür, damit diese beim Transport nicht durch die Bleche, den Rost etc. im Backrohr beschädigt werden. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:

Schützen Sie die Außenflächen des Herds (Glas- und Emailflächen) gegen Schläge und Stöße.

Marke		
Modell		VAL FM 73 CNVT 946767
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,0
Energieeffizienzindex – konventionell		115,6
Energieeffizienzindex – Umluft		106,2
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,99
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,91
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	73
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen

- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Für detailliertere Informationen über die Wiederverwertung dieses Produktes kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden, die Abfallentsorgungsstelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

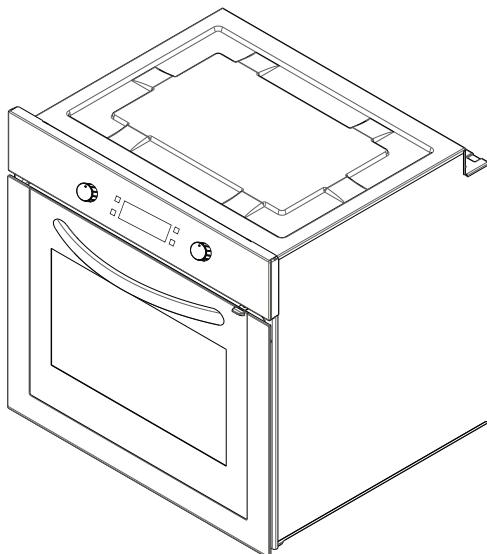
  	Made in Turkey	ELECTRO DEPOT 1, route de Vendeville 59155 Fâches Thumesnil
--	----------------	---



VO

VAL FM 73 CNVT
946767

GEBRUIKS- EN
INSTALLATIEHANDLEIDING
VOOR INGEBOUWDE OVEN



Geachte klant,

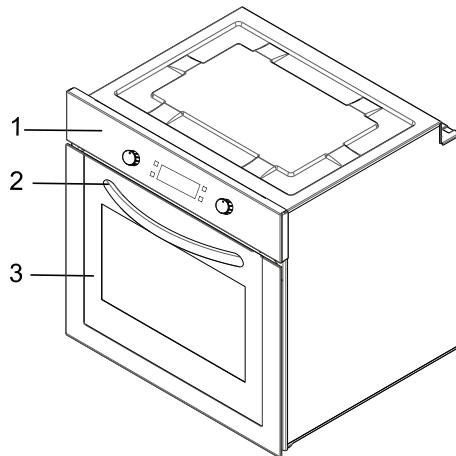
Wij zien het als ons doel om kwaliteitsproducten te bieden die uw verwachtingen overstijgen. Daarom bieden wij u producten aan die zorgvuldig zijn gefabriceerd in moderne faciliteiten en vooral zijn getest op kwaliteit.

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.

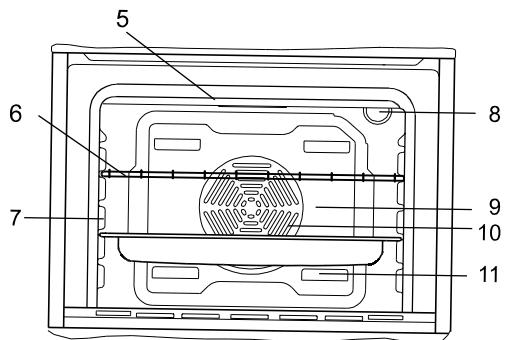
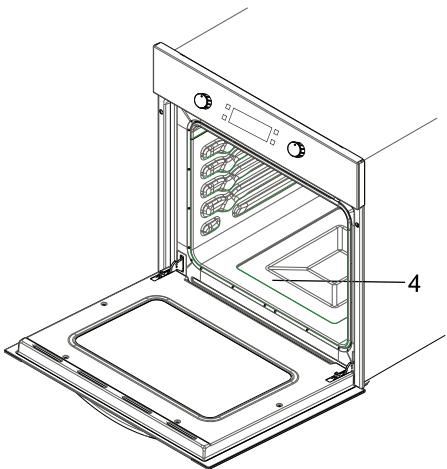
Inhoud

- 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- Turboverwarmingselement (achter de plaat) |
| | 10- Ventilator (achter de plaat) |
| | 11- Afsluitklep luchtauitlet |

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 reparatiwerkzaamheden 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

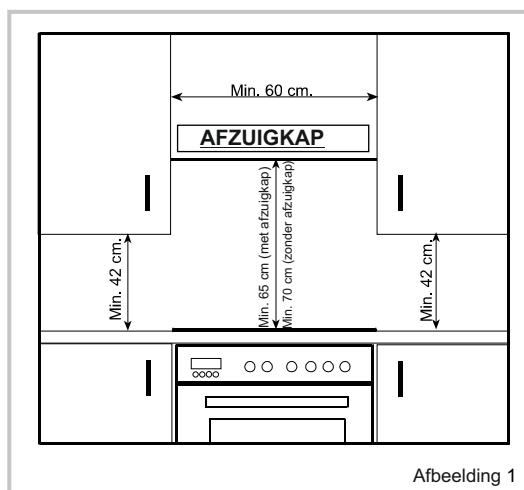
Deze moderne, functionele en praktische oven, die met onderdelen en materialen van de hoogste kwaliteit is gefabriceerd, zal in alle opzichten in uw behoeftes voorzien. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest om goede resultaten te krijgen en in de toekomst geen problemen te ondervinden. De informatie 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

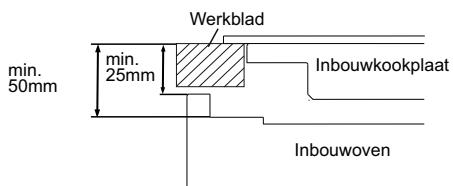
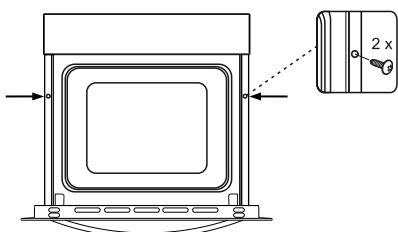
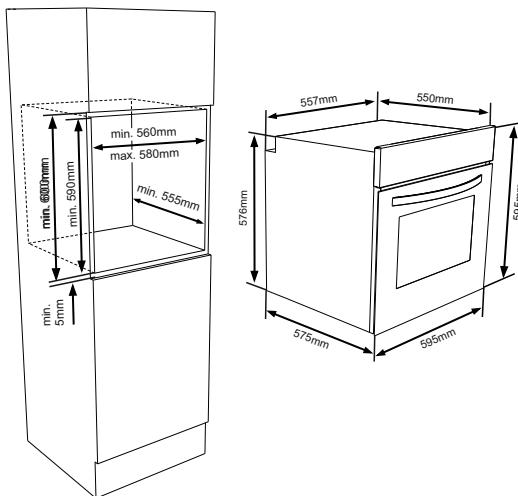
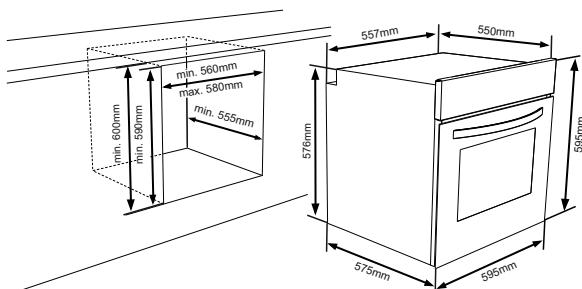
Er zijn een aantal punten waarop moet worden gelet als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met de onderstaande aanbevelingen, om problemen en gevaarlijke situaties die zich later voor zouden kunnen doen, te vermijden!

- 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.

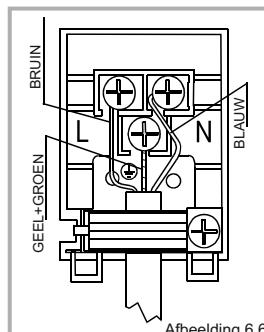
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd, moeten juist zijn en bestand zijn tegen temperatuursverhogingen. Bij een goede installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde delen worden voorkomen. Geïsoleerde delen moeten op een dusdanige manier worden geplaatst 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 aardingsteken worden aangesloten. De aansluiting van de voedingskabel moet gebeuren zoals is weergegeven in afbeelding 6. Als de installatierruimte 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 voor aansluiting op stroomvoorziening 220-240 V. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst.

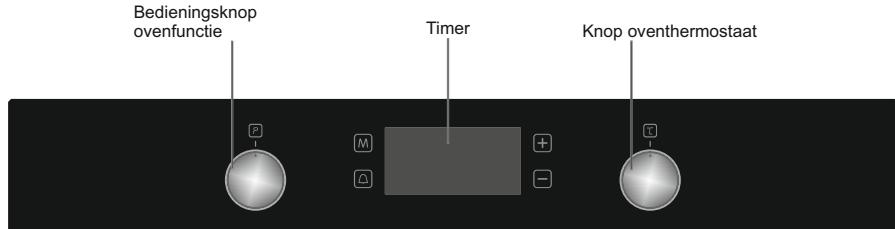
De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsnormen!



DEEL 4: DE OVEN GEBRUIKEN

4.1 BEDIENINGSPANELEN

Inbouwoven



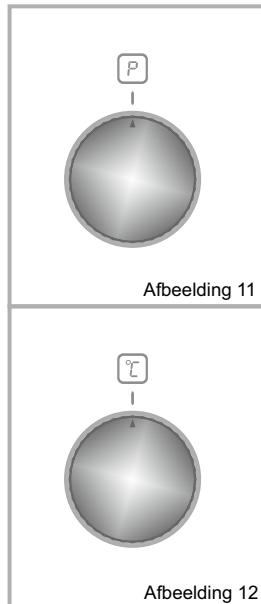
Bedieningsknop ovenfunctie:

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.

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 thermostaatwerkning aan of uit.



4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.2. DE BEDIENINGSKNOP VAN DE OVENFUNCTIE GEBRUIKEN

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



Ovenverlichting

Alleen de ovenverlichting is en blijft tijdens alle kookfuncties aan.



Ontdooifunctie

Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking.

Om de ontddooifunctie 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 ontddooiende 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 ontddooien ervan.



Functie statisch koken

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking.

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.



Turbofunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking.

De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Ventilatiefunctie

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking.

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.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



Pizzafunctie

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

De functie met ventilator en onderwarmte is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het deeg wordt gebakken.



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.

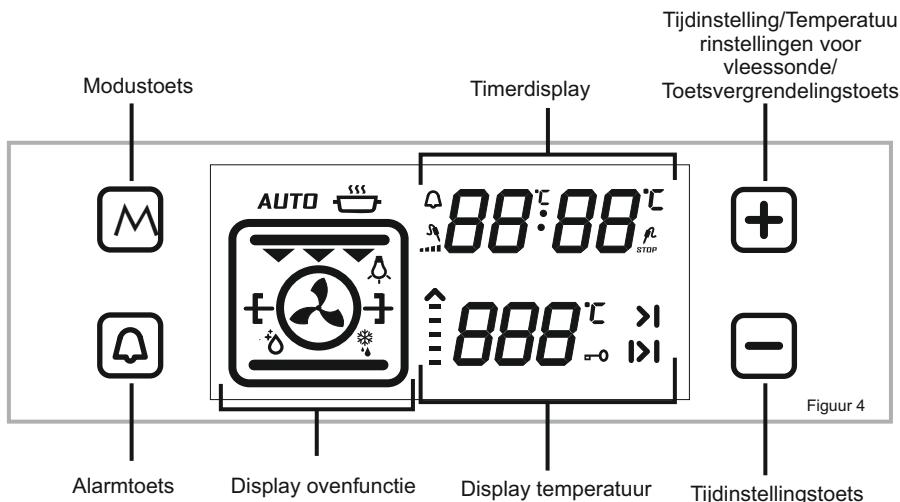
De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van hoger/dikker(e) stukken voedsel en het bestrijken van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste standen in de oven. 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°.

GERECHTEN	TURBO			ONDERSTE-BOVENSTE			ONDERSTE-BOVENSTE VENTILATOR			GRILL		
	Stand thermosta- at (°C)	Stand rek	Kooktijd (min.)	Stand thermosta- at. (°C)	Stand rek	Bereiding periode(mili- seconden)	Stand thermosta- at. (°C)	Stand rek	Bereikin- gsperiode(f)	Thermos- taat stand (°C)	Stand rek	Bereiding periode (min.)
Bladerdeeg gebak	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Koekjes	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Geroosterde gefruktallen										200	4	10 - 15
Vochtige gerechten	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Kip				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Karbonade										200	3 - 4	15 - 25
Biefstuk										200	4	15 - 25
Cake met twee lagen	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Gebak met twee lagen	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

* Bereiden van draaispit voor geroosterde kip.

4.2. HOE MOET DE VISIO TOUCH REGELUNIT GEBRUIKT WORDEN



Aanpassen van Tijd van de Dag:

Wanneer de inbouwoven voor het eerst wordt gebruikt, moet de tijd van de dag worden ingesteld volgens de volgende instructies.

Wanneer de oven voor het eerst wordt geïnstalleerd, begint "0.00" te knipperen op de display. Raak de "M"-sensor of de "-" en "+" sensoren aan om de tijd-van-de-dag modus in te stellen. Het symbool ":" zal op de display beginnen te knipperen. U kunt dit instellen met de "-" en "+" sensor.

Als de Auto bereidingsmodus uit staat, raak dan de "-" en "+" sensoren aan tegelijk met de de tijd-van-de-dag modus.

U kunt dit instellen met de "-" en "+" sensor.

U moet de tijd van de dag instellen om de ovenfunctie te gebruiken.

INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER:

Instellen van de kookwekker:

Raak de alarmsensor aan die het "Δ" symbool toonten. "Δ" zal op de display knipperen. "0:00" verschijnt op de klokciijfers. Stel de gewenste tijdsperiode voor de waarschuwing in met behulp van de Timer Plus en Minus sensor terwijl het symbool knippert. Een tijdje na voltooiing van de instelling, Δ gaat het symbool continu branden. Als het symbool continu gaat branden, is de instelling van het hoorbare waarschuwinstijdstip afgerond. Als de ingestelde tijd verstrekken is, geeft de timer een hoorbare waarschuwing en het Δ symbool begint te knipperen op het scherm. Drukken op "-" of "+" stopt de hoorbare waarschuwing en het symbool verdwijnt van het scherm.

Instellen van de bereidingsduur:

Deze functie wordt gebruikt om in de gewenste tijdsperiode te koken. Het te bereiden eten wordt in de oven geplaatst. De oven wordt op de gewenste kookfunctie ingesteld. De oventemperatuur kan op het gewenste niveau worden gesteld, afhankelijk van de te bereiden schotel. Raak de "M" sensor aan totdat u het symbool voor de duur " |>| " op het timerdisplayscherm ziet. "**AUTO**" verschijnt op de display. Stel de gewenste bereidingsperiode voor het te bereiden eten in met behulp van de Timer Plus en Minus sensor terwijl de timer in deze positie zit. Enige tijd nadat de instelling is afgerekond, verschijnt de actuele tijd op het scherm en het symbool voor de Duur begint continu op het scherm branden.

Na afronding van de ingestelde periode, stopt de timer de oven en geeft een hoorbare waarschuwing. Ook "**AUTO**" begint op het scherm te knipperen. Het aanraken van een sensor van de regelunit beëindigt de hoorbare waarschuwing. "**AUTO**" gaat knipperen. Raak de "-" en "+" symbolen tegelijkertijd aan om de "**AUTO**" modus te beëindigen.

Instellen van de eindtijd van de bereiding:

Deze functie wordt gebruikt voor de bereiding na een bepaalde periode, binnen een bepaalde tijdsduur. Het te bereiden eten wordt in de oven geplaatst. De oven wordt op de gewenste kookfunctie ingesteld. De oventemperatuur kan op het gewenste niveau worden gesteld, afhankelijk van de te bereiden schotel.

Raak de "M" sensor aan totdat u het symbool voor de duur ziet " |>| " op het timerdisplayscherm. "**AUTO**" verschijnt op de display. Stel de gewenste bereidingsperiode voor het te bereiden eten in met behulp van de Timer Plus en Minus sensor terwijl de timer in deze positie zit. Raak daarna de "M" sensor aan totdat u het " |>| " symbool ziet en de tijd van de dag begint te knipperen, alsook de bereidingstijd. Stel de eindtijd voor het eten in met behulp van de Timer Plus en minus sensor terwijl de timer in deze positie staat. Een tijdje nadat het instellen is voltooid, zal de tijd van de dag op het scherm verschijnen en het " |>| " symbool begint continu te branden op het scherm. De oven zal beginnen op de tijd die berekend wordt door de kookperiode af te trekken van de ingestelde eindtijd en zal op de ingestelde eindtijd stoppen. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en "**AUTO**" begint op het scherm te knipperen. Het aanraken van een knop van de timer zal de hoorbare waarschuwing beëindigen. "**AUTO**" gaat knipperen. Raak de "-" en "+" symbolen tegelijkertijd aan om de "**AUTO**" modus te beëindigen.

Instellen van het geluid van de digitale timer:

Raak de "-" sensor aan totdat u een geluid hoort; de timer zal een hoorbaar piepsignaal geven. Daarna worden iedere keer dat de "-" sensor wordt aangeraakt drie verschillende piepsignalen gegeven. Raak geen andere sensor aan en de timer zal het laatst geselecteerde signaaltype selecteren.

Toetsvergrendelfunctie

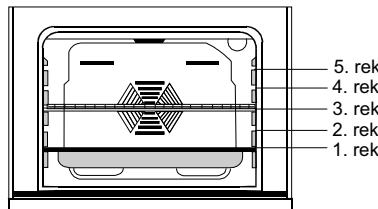
De toetsvergrendelfunctie wordt gebruikt om te voorkomen dat functies van de regelunit per ongeluk worden bediend. Raak de "+" sensor aan totdat u het toetsvergrendelsymbool op de display ziet om de toetsvergrendeling te activeren. Raak de "+" sensor aan om de toetsvergrendeling te deactiveren.

Tijdens de werking van de oven zal de oven uitgeschakeld worden, als er gedurende 6 uur niet op regelschakelaar of aanraakknoppen wordt gedrukt of aangeraakt.

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.

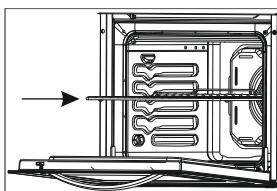
Als het te bereiden voedsel de bakplaat niet volledig bedekt, als het voedsel uit de diepvriezer is genomen of als de bakplaat wordt gebruikt voor het oppervangen van druppelend kookvocht tijdens het grillen kan vervorming van de bakplaat worden waargenomen door de hoge temperaturen die tijdens het koken/bakken 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



Draadrooster: Gebruikt voor grillen of het plaatsen van verschillende ovenschalen naast de bakplaat.

Diepe bakplaat: Gebruikt voor gebakken stoofschotels.

WAARSCHUWING- Breng het rooster correct aan in het overeenstemmende rek in de ovenruimte en duw ze volledig naar achteren.



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 overtuigende 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.



Merk		
Model		VAL FM 73 CNVT 946767
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	36,0
Index energie-efficiëntie - conventioneel		115,6
Index energie-efficiëntie – hete lucht		106,2
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,99
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,91
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	73
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing

Oven

- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.



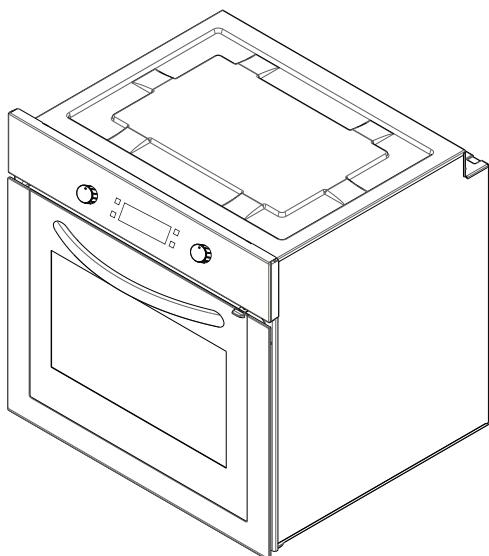
Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit 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 stadhuis, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.



Made in Turkey

ELECTRO DEPOT
1, route de Vendeville
59155 Fâches Thumesnil

**INSTRUCCIONES DE
FUNCIONAMIENTO E
INSTALACIÓN DEL HORNO
INTEGRADO VISIO TOUCH
CONTROL**



Estimado cliente:

Tenemos como objetivo ofrecerle productos que superen sus expectativas, producidos en instalaciones modernas y sometidos a exigentes pruebas de calidad.

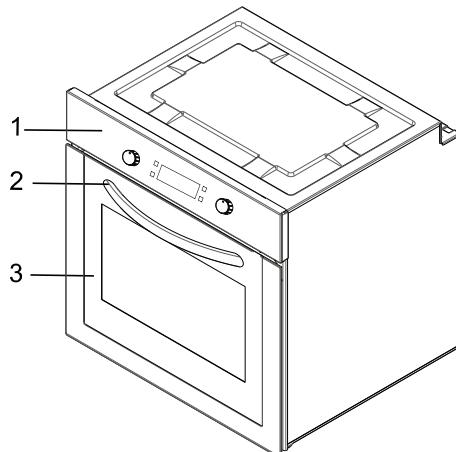
Este manual le servirá de ayuda en la utilización de este aparato, que ha sido fabricado con la tecnología más avanzada y la máxima eficacia.

Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente esta guía, que incluye información para realizar una instalación correcta y segura, así como instrucciones de uso y mantenimiento. Póngase en contacto con su Servicio técnico autorizado más cercano para la instalación de este producto.

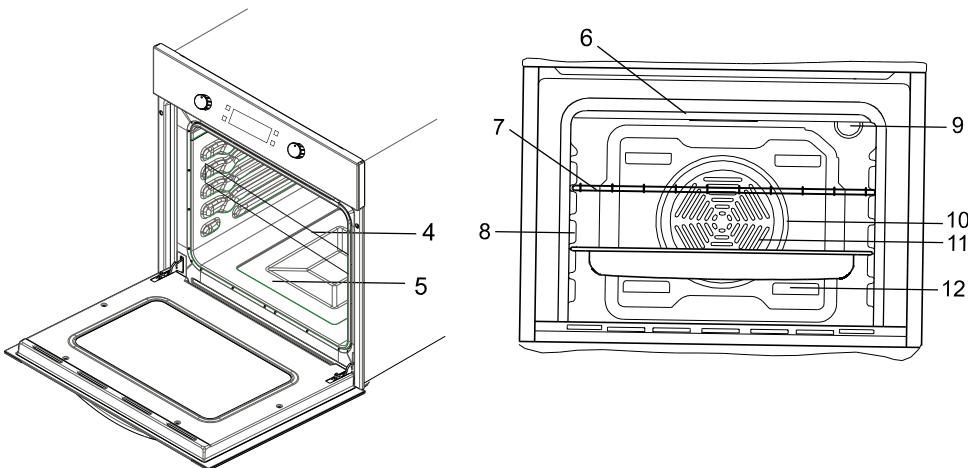
Índice

- 1- Presentación y tamaño del producto
- 2- Advertencias
- 3- Instalación y preparación para el uso
- 4- Uso del horno
- 5- Limpieza y mantenimiento de su producto
- 6- Servicio y transporte

PARTE 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO



Horno integrado



LISTA DE PARTES:

- 1- Panel de control
- 2- Asa
- 3- Puerta del horno
- 4- Seguridad para niños
- 5- Bandeja
- 6- Elemento de calentamiento inferior
(detrás de la placa)
- 7- Elemento de calentamiento superior
(detrás de la placa)
- 8- Parrilla metálica
- 9- Estantes
- 10- Luz del horno
- 11- Elemento de calentamiento turbo (detrás de la placa)
- 12- Ventilador (detrás de la placa)
- 13- Obturadores de la salida de aire

PARTE 2: ADVERTENCIAS:

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y POR COMPLETO ANTES DE USAR SU APARATO, Y CONSÉRVELAS EN UN LUGAR ADECUADO COMO REFERENCIA CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL ES COMÚN PARA MÁS DE UN MODELO. SU APARATO PUEDE NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES QUE SE EXPLICAN EN ESTE MANUAL. DURANTE LA LECTURA DEL MANUAL, PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES ACOMPAÑADAS DE FIGURAS.

Advertencias generales de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por adultos con sus facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o bien luego de haber recibido instrucciones de uso del aparato de manera segura y que comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden levantar temperatura durante su utilización. Se deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados, salvo que estén bajo continua supervisión.
- ADVERTENCIA: Peligro de fuego: no colocar elementos sobre las superficies de cocción.
ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

- Durante la utilización, el aparato se calienta. Se deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- Durante el uso, las asas que se sostienen por períodos breves en una utilización normal pueden calentarse.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rasquetas de metal filosas para limpiar la puerta de vidrio del horno y otras superficies, ya que pueden rayarlas, lo que puede ocasionar la rotura del vidrio o daño a la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla de luz para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está utilizando la parte de cocción o de parrilla. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

- Su aparato está fabricado de conformidad con todas las normas y regulaciones locales e internacionales aplicables.
- Únicamente el servicio técnico autorizado debe llevar a cabo el mantenimiento y los trabajos de reparación. La instalación y los trabajos de reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden poner en peligro su persona. Es peligroso alterar o modificar las especificaciones del aparato en cualquier modo.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas o voltaje y frecuencia eléctricos) y los requisitos del aparato sean compatibles. Los requisitos de este aparato se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este aparato está diseñado únicamente para cocinar alimentos y está destinado a una utilización doméstica en interiores únicamente y no debe utilizarse con ningún otro fin o en ninguna otra aplicación, como usos no domésticos o en un ambiente comercial o para calefacción de los ambientes.

No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no se encuentre apretado durante la instalación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente calificadas para evitar un riesgo.

- Mientras la puerta del horno esté abierta, no deje que los niños trepen a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias de instalación

- No ponga en funcionamiento el aparato antes de que se encuentre completamente instalado.

- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de una ubicación e instalación incorrectas realizadas por personas no autorizadas.

- Después de desempacar el aparato, asegúrese de que no esté dañado. En caso de cualquier defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con un agente de servicio técnico cualificado de inmediato. Debido a que los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, debe recogerse y eliminarse de inmediato.

- Proteja su aparato de los efectos climáticos. No lo exponga al sol, lluvia, nieve, etc.

- Los materiales en torno al aparato (gabinete) deben ser capaces de tolerar una temperatura de como mínimo 100 °C.

Durante el uso

- Cuando utilice por primera vez su horno, emanará un cierto olor de los elementos de aislación y de los elementos de la cocina. Por esta razón, antes de utilizar su horno, póngalo en funcionamiento vacío a temperatura máxima por 45 minutos. Al mismo tiempo, deberá ventilar adecuadamente el ambiente en el que el horno se instala.

- Durante el uso, las superficies exteriores e interiores del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, manténgase alejado para evitar el vapor caliente que sale del horno. Podría haber riesgo de quemaduras.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro del aparato o cerca del mismo cuando esté en funcionamiento.

- Siempre utilice agarraderas para sacar del horno la comida y volver a colocarla en él.

- No deje la cocina desatendida en funcionamiento con aceites sólidos o líquidos. Podrán prenderse fuego bajo condiciones de calor extremo. Nunca eche agua sobre las llamas causadas por aceite. Cubra la cazuela o sartén con la tapa para ahogar las llamas que se hayan producido y apague la cocina.

- Si no utilizará el aparato por un largo tiempo, desenchúfelo. Mantenga apagado el interruptor principal. También, cuando no utilice el aparato, cierre la llave de paso de gas.

- Asegúrese de que las perillas de control del aparato estén en posición "0" (parada) cuando no se utilice.

- Las bandejas se inclinan cuando se tiran hacia afuera. Tenga cuidado de no derramar el líquido caliente.

- No deje nada sobre la puerta o el cajón del horno cuando estén abiertos. Podrá desequilibrar su aparato o romper la tapa.

- No coloque objetos pesados, inflamables o que puedan quemarse (nailon, bolsas de plástico, papel, tela, etc.) en el cajón. Esto incluye utensilios de cocina con accesorios plásticos (por ejemplo, asas).

- No cuelgue toallas, lienzo o paños del aparato o de sus asas.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo después de desenchufar la cocina o apagar los interruptores principales.

- No quite las perillas de control para limpiar el panel de control.

PARA MANTENER LA EFICACIA Y SEGURIDAD DE SU APARATO, RECOMENDAMOS UTILIZAR SOLO REPUESTOS ORIGINALES Y SOLICITAR ASISTENCIA EXCLUSIVAMENTE A UN SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EN CASO DE NECESIDAD.

PARTE 3: INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

Fabricado con partes y materiales de la mejor calidad, este horno moderno, funcional y práctico satisfará sus necesidades en todos los aspectos. Asegúrese de leer este manual a fin de obtener resultados eficaces y no experimentar ningún problema en el futuro. La información provista a continuación contiene reglas que resultan necesarias para el posicionamiento adecuado y los procedimientos de mantenimiento. Se debe leer sin omisiones, especialmente el técnico que va a instalar el aparato.

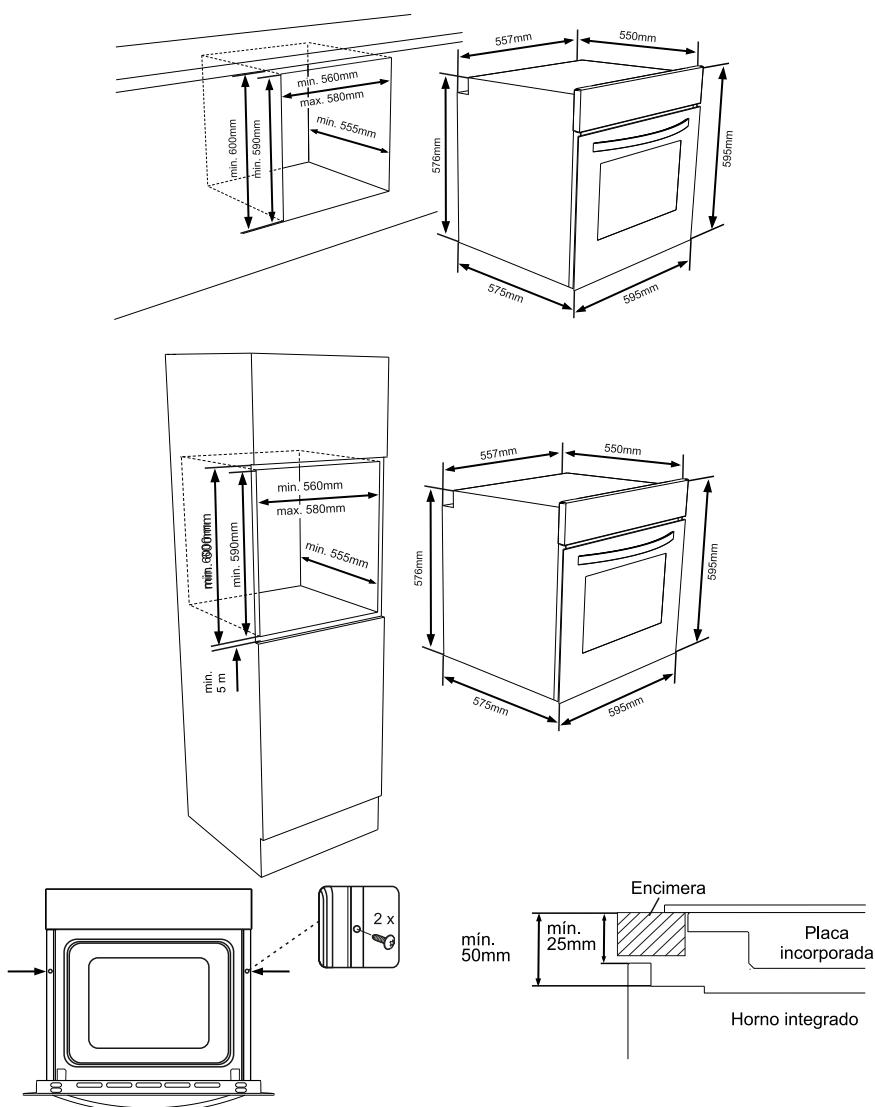
¡PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA LA INSTALACIÓN DE SU HORNO!

3.1. ELEGIR UN LUGAR PARA EL HORNO

Existen numerosos puntos a tener en cuenta cuando elige un lugar para colocar su horno. ¡Asegúrese de tener en cuenta nuestras recomendaciones a continuación a fin de prevenir cualquier problema y situación riesgosa que pueda tener lugar más tarde!

- Cuando elija un lugar para el horno, se debe prestar atención de que no existan materiales inflamables o combustibles en cercanías, tales como cortinas, aceite, telas, etc. que podrían incendiarse fácilmente.
- El mobiliario que se encuentre en torno al horno debe estar fabricado en materiales resistentes a temperaturas que superen en 50 °C la temperatura ambiente.

3.2. INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



Introduzca el horno en el mueble empujándolo hacia dentro. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los agujeros situados en el marco del horno. Apriete los tornillos cuando el marco del horno entre en contacto con la superficie de madera del armario.

Si el horno se instala bajo una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50mm como mínimo y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25mm como mínimo.

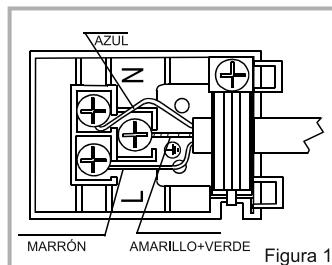
3.3. INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

Durante la instalación eléctrica se deben seguir sin omisiones las siguientes instrucciones:

- El cable de descarga a tierra se conectará mediante el tornillo con la marca de descarga a tierra. La conexión del cable de alimentación se realizará según se muestra en la Figura 2. Si no existe una salida a tierra que cumpla con las normas en el entorno de instalación, llame inmediatamente al Servicio técnico autorizado.
- La salida de descarga a tierra debe encontrarse en cercanías del aparato. No utilice nunca un cable de extensión.
- El cable de electricidad no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- En caso de que el cable de electricidad sufra daños, asegúrese de llamar al Servicio técnico autorizado. El cable deberá ser sustituido por el Servicio técnico autorizado.
- El Servicio técnico autorizado será el responsable de realizar la conexión eléctrica del dispositivo. Se debe usar un cable de alimentación H05VV-F.
- Una conexión eléctrica defectuosa puede dañar el dispositivo. Un daño de tal envergadura no se encontrará cubierto por la garantía.

- El aparato está diseñado para una conexión eléctrica de 220-240V. Si la energía proveniente de la red eléctrica es diferente de este valor, llame de inmediato al Servicio técnico autorizado.
- **La firma del fabricante declara que no se hará responsable de ningún tipo de daño o pérdida, fuere cual fuere, que surja como producto de la falta de cumplimiento de las normas de seguridad.**

El Servicio técnico autorizado será el responsable de realizar la conexión eléctrica del dispositivo. El aparato está diseñado para una conexión eléctrica de 220-240V. Si la energía proveniente de la red eléctrica es diferente de este valor, llame de inmediato al Servicio técnico autorizado. El aparato se encuentra diseñado para ser utilizado con un enchufe o una conexión fija a la red de energía eléctrica. Es necesario que instale un interruptor bipolar entre el producto y la corriente eléctrica (alimentación), con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos del interruptor. (clasificación 20A, con función de retardo).

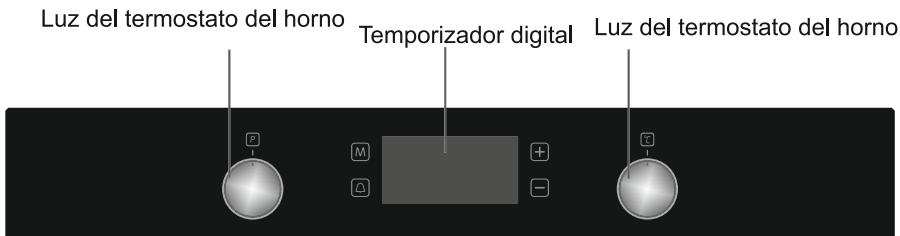


3.4. ADVERTENCIA GENERAL Y PRECAUCIONES

- Su aparato se fabrica de conformidad con las instrucciones de seguridad pertinentes relacionadas con los dispositivos eléctricos. Solo el Servicio técnico autorizado, instruido por la firma del fabricante, debe llevar a cabo el mantenimiento y los trabajos de reparación. La instalación y los trabajos de reparación que se llevan a cabo sin cumplir con las reglas pueden ser peligrosos.
- Las superficies externas se calientan mientras su aparato se encuentra en funcionamiento. Los elementos que calientan la superficie interna del horno y el vapor que emerge son extremadamente calientes. Estas secciones continuarán preservando su calor por algún tiempo aun si el aparato se encuentra apagado. Nunca toque las superficies calientes. Mantenga a los niños alejados.
- A fin de cocinar en su horno, los botones de función del horno y de ajuste de temperatura necesitan ser ajustados, y se requiere la programación del temporizador del horno. De lo contrario, el horno no funcionará.
- Mientras la puerta del horno se encuentra abierta, no coloque nada sobre ella. Puede entorpecer el equilibrio del aparato o romper la puerta.
- Desenchufe su aparato cuando no se encuentra en uso.
- Proteja su aparato de los efectos climáticos. No lo deje bajo los efectos del sol, de la lluvia, de la nieve, del polvillo, etc.

PARTE 4: USO DEL HORNO

4.1. USO DE LA FUNCIÓN HORNO



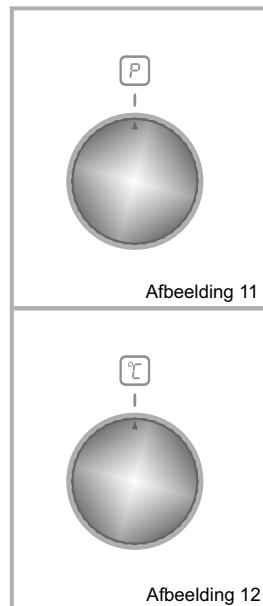
4.5 CÓMO UTILIZAR EL HORNO DEL ARTEFACTO:

Botón de control de funciones horno:

Para seleccionar las funciones del horno (figura 10) que se explican en la próxima parte y la tabla 1, ajuste el botón desección de función y el botón del termostato del horno juntas la temperatura que deseé. De lo contrario, la etapa de función que selección no funcionará.

Botón del termostato del horno:

Para seleccionar la temperatura del horno (figura 11), utilice el botón de control de funciones del horno ya que se utiliza el mismo botón para ambas funciones. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza el valor fijado, el termostato cortará el circuito y la luz del termostato se apagará. Cuando la temperatura se encuentre por debajo del valor fijado, el termostato y la luz del termostato se encenderán nuevamente.



4. UTILIZACIÓN DE SU HORNO

Funciones del horno

* Las funciones de su horno pueden ser diferentes dependiendo del modelo que tenga



Lámpara del horno

Solo la luz del horno se encenderá y permanecerá encendida en cualquier opción.



Función de descongelamiento

Las luces de advertencia se encenderán y el ventilador entrará en funcionamiento.

Si quiere usar la opción de descongelamiento coloque la bandeja con la comida en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que para descongelar la comida utilice una bandeja de horno para que el agua no se derrame. Durante esta función su comida no se va a cocinar ni hornear. Esta opción solo le permitirá descongelar.



Función de cocinado estático

El termostato del horno y las luces de advertencia como también los elementos de calentamiento superior e inferior se encenderán.

La función de cocinado estático emite calor de tal manera que se asegure el cocinado óptimo tanto de la comida de arriba como la de abajo. Esta función es ideal para hacer pastas, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y, para este programa, es preferible usar una sola bandeja.



Función turbo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento en forma de aro y el ventilador se pondrán en funcionamiento.

La función turbo reparte el calor uniformemente por todo el horno. Todos los alimentos sobre todos los estantes se cocinarán de forma uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



Función de calentamiento inferior y de ventilador

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento.

La función de calentamiento inferior y del ventilador es la mejor opción para calentar alimentos de forma uniforme en poco tiempo. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

4. UTILIZACIÓN DE SU HORNO



Función de pizza

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento en forma de aro, el inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento.

La función de calentamiento inferior y del ventilador es la mejor opción para hornear comida de forma uniforme en poco tiempo, como por ejemplo la pizza. Mientras el ventilador distribuye de forma uniforme el calor del horno, el elemento inferior de calentamiento asegura que la masa se hornee correctamente.



Función de parrilla

El termostato del horno, las luces de advertencia y el calentador de la parrilla se encenderán.

Esta función se utiliza para asar a la parrilla y tostar alimentos; utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190° C.



Función de parrilla rápida

El termostato del horno, las luces de advertencia, el calentador de la parrilla y el elemento de calentamiento superior se encenderán.

Esta función se utiliza para asar más rápido y para cubrir una superficie mayor, por ejemplo para asar carnes, utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190° C.



Función de parrilla doble y de ventilador

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán. El calentador de la parrilla y el elemento de calentamiento superior entrarán en funcionamiento.

Esta función se utiliza para asar más rápido los alimentos más gruesos y para cubrir una superficie mayor. Tanto el elemento de calentamiento superior como la parrilla se activarán junto con el ventilador para garantizar que el pollo se cocina de forma uniforme. Para asar a la parrilla, utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190° C.

Debido a que la temperatura del horno será muy elevada en esos momentos, manténgase alejado del área del horno y mantenga también alejados a los niños. Cuando el centro de la temperatura del horno alcance los 70 °C, verá "caliente" en la pantalla.



Parrilla. Función de asado de pollos y de ventilador:

Con esta función, se asegura un dorado total al funcionar en forma conjunta el ventilador, la parrilla y el elemento superior de calentamiento. También se utiliza para parrillas más rápidas y otras sobre superficies más grandes, para asar pollo y asar con pinchos. Para asar, utilice la brocheta de asar (Figura 3). Para las parrillas, coloque los alimentos en la parrilla y coloque esta última en el estante más alto. Una vez que colocó la bandeja de horno en el tercer estante puede comenzar a operar la parrilla. La bandeja colocada en el tercer estante asegurará que se recoja el aceite que gotea de los alimentos. **Al asar, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 200 °C.**

Gire la perilla del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Transcurrido un periodo de precalentamiento de 5 minutos, coloque sus alimentos en el horno.

Después de la cocción, apague el botón de control de la función del horno y el del termostato y cancele el programa del temporizador. Saque la comida cocinada/horneada del horno, colóquela en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfrió por completo manteniendo la puerta del mismo abierta. **Debido a que la temperatura del horno será muy elevada en esos momentos, manténgase alejado del área del horno y mantenga también alejados a los niños. Cuando el centro de la temperatura del horno alcance los 70 °C, verá "caliente" en la pantalla.**



Función de ventilador y elemento de calentamiento inferior:

La función del ventilador turbo y del elemento inferior de calentamiento es ideal para hornear pizzas. Mientras el ventilador turbo dispersa en forma pareja el calor del horno, el elemento inferior de calentamiento asegura que la masa de la pizza se hornee correctamente. Ajuste el botón de la función del horno para que apunte hacia el símbolo de esta función Transcurrido un período de precalentamiento de 10 minutos, coloque sus alimentos en el horno. Después de la cocción, apague el botón de control de la función del horno y el del termostato y cancele el programa del temporizador. Saque la comida cocinada/horneada del horno, colóquela en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfrió por completo manteniendo la puerta del mismo abierta. **Debido a que la temperatura del horno será muy elevada en esos momentos, manténgase alejado del área del horno y mantenga también alejados a los niños. Cuando el centro de la temperatura del horno alcance los 70 °C, verá "caliente" en la pantalla.**

La función del ventilador turbo y del elemento inferior de calentamiento es ideal para hornear pizzas. Mientras el ventilador turbo dispersa en forma pareja el calor del horno, el elemento inferior de calentamiento asegura que la masa de la pizza se hornee correctamente.



Función de limpieza a vapor (Vap Clean)

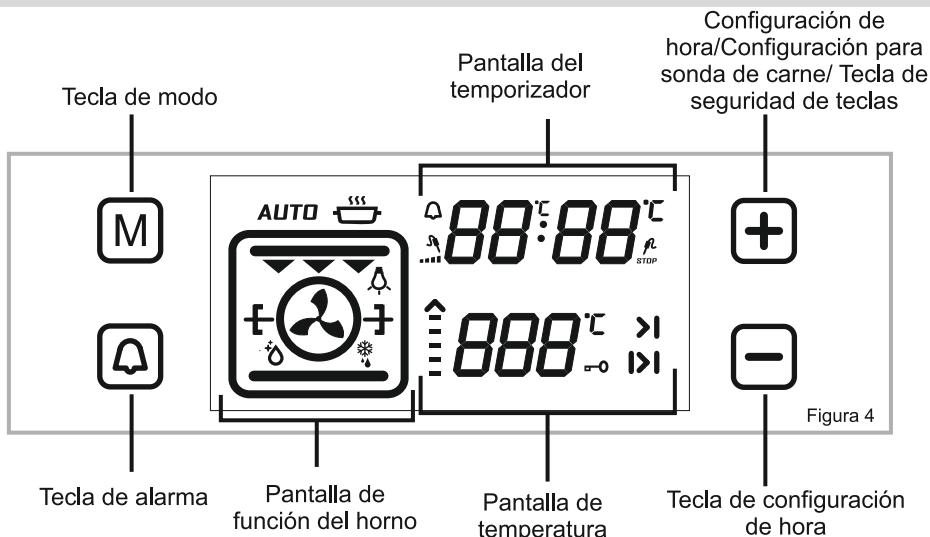
Configure la función del horno y el termostato con el símbolo de la limpieza a vapor. Ponga 200-250 ml de agua (aprox. 1 taza) como se explica en la base del horno. La función Vap Clean se ejecuta durante 20 minutos y prepara su horno para una fácil limpieza.

Según la dureza del agua, pueden aparecer manchas de cal en la base del producto al final de este proceso. Para evitar esto, la función se puede llevar a cabo colocando agua en un recipiente llano o en una bandeja pequeña.

ENERGY AHORRO DE ENERGÍA

- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- La puerta del horno no se debe abrir durante el período de cocción.

4.2. CÓMO UTILIZAR LA UNIDAD VISIO TOUCH CONTROL



Ajuste de la hora del día:

Cuando el horno integrado se instala por primera vez, la hora del día se debe ajustar según las instrucciones que se brindan a continuación.

Cuando el horno se instale por primera vez, "0.00" comenzará a parpadear en la pantalla. Toque el sensor "M" o los sensores " - " y " + " para ajustar el modo de la hora del día. El símbolo ":" comenzará a parpadear en la pantalla. Puede ajustarlo con el sensor " - " y " + ".

Si el modo de cocción automática está desactivado, toque los sensores " - " y " + " al mismo tiempo para el modo hora del día. Puede ajustarlo con el sensor " - " y " + ".

Debe ajustar la hora del día para utilizar la función de horno:

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Ajuste del aviso de minutos:

Toque el sensor de alarma que muestra "Q" símbolo. "Q" estará parpadeando en la pantalla. "0.00" aparecerá en los dígitos del reloj. Ajuste el periodo de tiempo deseado para la señal de aviso utilizando las teclas Más y Menos del Temporizador mientras parpadea el símbolo. Un tiempo tras la realización del ajuste, Q el símbolo permanecerá iluminado. Cuando permanezca iluminado el símbolo, se habrá completado el ajuste de tiempo de la señal acústica. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, se emitirá una señal acústica y Q comenzará a parpadear el símbolo en la pantalla. Pulse " - " o " + " para interrumpir la señal acústica y desaparecerá de la pantalla el símbolo.

Ajuste del tiempo de duración de la cocción:

Esta función se utiliza para cocinar durante el tiempo deseado. Coloque los alimentos que desea cocinar en el horno. Ajuste el horno a la función de cocción deseada. La temperatura del horno se ajustará a la temperatura deseada dependiendo del plato que se vaya a cocinar. Toque el sensor "M" hasta que vea el símbolo de Tiempo de duración "|>|" en la pantalla del temporizador. "**AUTO**" aparece en la pantalla. Ajuste el periodo de cocción de los alimentos que desee preparar, utilizando las teclas Más y Menos del Temporizador mientras el reloj programador se encuentre en esta posición. Posteriormente, tras completarse el ajuste, se mostrará la hora del día en la pantalla y el símbolo de duración del tiempo permanecerá iluminado en la pantalla.

Tras la finalización del tiempo seleccionado, el reloj programador se parará y emitirá una señal acústica. También, empezará a parpadear "**AUTO**" en la pantalla. Al tocar cualquier sensor de la unidad de control, se parará la señal acústica. "**AUTO**" comenzará a parpadear. Toque los símbolos "-" y "+" al mismo tiempo para finalizar el modo "**AUTO**".

Ajuste del tiempo de acabado de la cocción:

Esta función se utiliza para cocinar tras un cierto período de tiempo, dentro de una determinada duración. Coloque los alimentos que desea cocinar en el horno. Ajuste el horno a la función de cocción deseada. La temperatura del horno se ajustará a la temperatura deseada dependiendo del plato que se vaya a cocinar.

Toque el sensor "M" hasta que vea el Símbolo de tiempo de duración "|>|" en la pantalla del temporizador. "**AUTO**" aparece en la pantalla. Ajuste el periodo de cocción de los alimentos que desee preparar, utilizando las teclas Más y Menos del Temporizador mientras el reloj programador se encuentre en esta posición. Luego toque el sensor "M" hasta que vea el símbolo "|>". La hora del día comenzará a parpadear, con la adición del periodo de cocción. Ajuste el tiempo de acabado para los alimentos, utilizando las teclas Más y Menos del Temporizador con el reloj programador en esta posición. Posteriormente, tras completarse el ajuste, se mostrará la hora del día en la pantalla y el símbolo "|>" permanecerá iluminado en la pantalla. El horno comenzará a funcionar a la hora calculada restando el periodo de preparación del tiempo de acabado seleccionado, y se parará en la hora de acabado seleccionada. El reloj programador emitirá una señal acústica y comenzará a parpadear el símbolo "**AUTO**". Tras poner el botón del horno en la posición 0, al pulsar cualquier botón del reloj programador se cancelará la señal acústica. "**AUTO**" comenzará a parpadear. Toque los símbolos "-" y "+" al mismo tiempo para finalizar el modo "**AUTO**".

Ajuste de sonido del temporizador digital:

Toque el sensor "-" hasta que se escuche un sonido. El temporizador dará una señal acústica. Despues de cada vez que se toca el sensor "-", el temporizador dará tres diferentes tipos de señales de pitido. No toque ningún otro sensor y el temporizador memorizará el último tipo de señal seleccionado.

Función de tecla de seguridad

La función de tecla de seguridad se utiliza para evitar que se active cualquier función de la unidad de control por error. Toque el sensor "+" hasta que vea el símbolo de tecla de seguridad en la pantalla para activar la tecla de seguridad. Toque el sensor "+" para desactivar la tecla de seguridad.

Mientras el horno esté en funcionamiento, si los interruptores de control y los botones táctiles no se pulsan ni se tocan durante 6 horas, el horno se apagará.

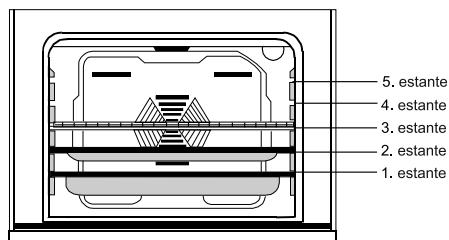
FUNCIONES PLATOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR- INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA		
	Posición del termostato (°C)	Posición del estante	Periodo de cocción (min.)	Posición del termostato (°C)	Posición del estante	Periodo de cocción (min.)	Posición del termostato (°C)	Posición del estante	Periodo de cocción (min.)	Posición del termostato (°C)	Posición del estante	Periodo de cocción (min.)
Masa en capas	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Pastel	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Galletas	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Albóndigas asadas										200	4	10-15
Alimentos acuosos	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo			200		1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chuletas										200	3-4	15-25
Ternera										200	4	15-25
Pastel dos bandejas	160-180	1-4	30-40									
Pastelería dos bandejas	170-190	1-4	35-45									

*Cocción con pincho para pollo

4.3. ACCESORIOS UTILIZADOS EN EL HORNO

Se recomienda utilizar los recipientes indicados en la tabla, dependiendo de los alimentos que desee cocinar en su horno, también puede utilizar recipientes de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales adecuadas para su horno, disponibles en el mercado. Preste atención a la información facilitada por el fabricante relativa a este tema. En el caso de recipientes de tamaño pequeño, colóquelos en el centro de la parrilla de asados, de modo que queden exactamente en el centro. Se aplicará la siguiente información para los recipientes esmaltados.

Si los alimentos no cubren la bandeja completamente, si los alimentos se han retirado del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos durante el asado, se podrán observar cambios de forma en la bandeja debido a las elevadas temperaturas que se producen durante la cocción/asado. Es un proceso físico normal que se produce durante la transferencia de calor. No deje una bandeja o recipiente de vidrio a temperaturas bajas tras cocinar en ellos. No los coloque sobre superficies frías o mojadas. Asegúrese de que se enfríen lentamente sobre un paño seco. De lo contrario, se podrían romper la bandeja de vidrio o el recipiente. Si va utilizar la función de parrilla del horno, recomendamos la utilización de la parrilla incluida con la bandeja de este producto (si el producto incluye estos elementos). De este modo, las salpicaduras y gotas de aceite no ensuciarán el interior del horno. Si utiliza la parrilla metálica grande, coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores para que se evite la acumulación de aceites. Para facilitar la limpieza, añada también agua. Al operar la parrilla, utilice los estantes 3 o 4 y lubrique la parrilla para evitar que los alimentos que se van a asar se adhieran a esta.



Parrilla metálica: Utilizada para los asados o la colocación de diferentes recipientes diferentes a la bandeja.

Bandeja llana: Utilizada para hornear pastelería, como flanes, etc.

Bandeja profunda: Utilizada para hornear estofados.

ADVERTENCIA:
Ajuste la rejilla correctamente en cada estante correspondiente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.

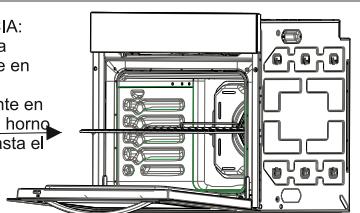


Figura 5

PARTE 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

5.1. LIMPIEZA

Antes de comenzar a limpiar su horno, asegúrese de que todas las perillas de control se encuentren apagadas y que su dispositivo se encuentre frío. Desenchufe el aparato.

No utilice los materiales de limpieza que contienen partículas que pudieran rayar las partes esmaltadas y pintadas de su horno. Utilice limpiadores en crema o líquidos que no contengan partículas. Debido a que pueden dañar las superficies, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de acero gruesa o herramientas duras. En el caso eventual que el exceso de líquidos que cae sobre su horno se queme, podría dañar el esmalte. Limpie inmediatamente los líquidos derramados. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno.

Limpieza del interior del horno

Asegúrese de desenchufar el horno antes de comenzar la limpieza. Obtendrá los mejores resultados si limpia el interior del horno mientras este se encuentra levemente tibio. Seque su horno con un pedazo de trapo suave o empapado en agua jabonosa después de cada uso. Posteriormente vuélvalo a empapar, esta vez con un trapo humedecido y séquelo en seco. Una limpieza completa se logra utilizando limpiadores en seco y en polvo. Aquellos productos con marcos de esmalte catalítico, no requieren limpieza en sus paredes laterales y traseras. Sin embargo, de acuerdo al uso, se recomienda sustituirlos transcurrido un período de tiempo determinado.

5.2. MANTENIMIENTO

Sustitución de la bombilla de luz del horno

Se recomienda que esta operación sea realizada por el Servicio técnico autorizado. Desenchufe el horno primero y asegúrese de que se encuentra frío. Una vez quitada la tapa frente a la luz, saque también la bombilla de su lugar. Inserte la nueva bombilla, resistente a 300 °C, tipo E14, máx. 25W que encontrará en su Servicio técnico autorizado en lugar de la bombilla que ha sacado. Posteriormente, vuelva a colocar la tapa protectora de la bombilla en su lugar. Una vez hecho esto, su horno se encontrará listo para usar.

PARTE 6: SERVICIO Y TRANSPORTE

6.1. REQUISITOS ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO

Si no funciona el horno:

El horno puede estar desenchufado, se ha producido un corte de suministro. En los modelos con temporizador, la hora puede no estar ajustada.

Si el horno no calienta:

Puede ser que el calor no esté ajustado con el interruptor de control de calentadores del horno.

Si la bombilla de luz interior no ilumina:

Debe controlarse la electricidad. Debe controlarse si las lámparas son defectuosas. En caso afirmativo, puede cambiarlas según se indica en estas instrucciones.

Cocción (si la parte inferior-superior no cocina de manera pareja):

Controle las ubicaciones de los estantes, periodo de preparación de alimentos y valores de calor según el manual.

A excepción de estas situaciones, si todavía tiene problemas con su producto, llame al Servicio técnico autorizado.

6.2. INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE

Si necesita transporte:

Guarde la caja original del producto y transpórtelo en esta caja original cuando sea necesario. Cumpla con los símbolos de transporte de la caja. Fije con cinta las partes superiores de la cocina, tapa, cabezas y soportes para recipientes a los paneles.

Coloque un papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, luego coloque cinta en las superficies laterales del horno.

Fije con cinta cartón o papel en la tapa superior sobre el cristal interior del horno, según sea apropiado para las bandejas, de modo tal que la parrilla y las bandejas del horno no dañen la tapa del horno durante el transporte. También fije con cinta adhesiva la tapa del horno a las paredes laterales.

Si no dispone del embalaje original:

Tome medidas para que las superficies externas (superficies de cristal y pintadas) estén protegidas contra posibles golpes.

Marca		
Modelo		VALFM73CNVT 946767
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	36,0
Índice de eficiencia energética – convencional		115,6
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		106,2
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,99
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,91
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	73
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno

- A ser posible, cocine los alimentos juntos.
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede tratarse como un residuo doméstico. Se entregará en un punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de este producto ayudará a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrán tener como resultado una eliminación incorrecta de este producto.

Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina local, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el comercio en el que ha adquirido este producto.



Made in Turkey

ELECTRO DEPOT
1, route de Vendeville
59155 Fâches Thumesnil