

**Four électrique encastrable  
Elektrische inbouwoven  
Einbau-Elektrobackofen  
Horno eléctrico empotrable**

**950190 FM 70 P X MISC**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| GUIDE D'UTILISATION ..... | 02 |
| HANDLEIDING .....         | 20 |
| GEBRAUCHSANLEITUNG .....  | 38 |
| MANUAL DEL USUARIO .....  | 56 |

**VALBERG**

# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



|          |                                    |    |  |
|----------|------------------------------------|----|--|
| <b>A</b> | <b>Avant d'utiliser l'appareil</b> | 4  | Consignes de sécurité                                |
| <b>B</b> | <b>Aperçu de l'appareil</b>        | 8  | Description de l'appareil                            |
|          |                                    | 8  | Spécifications techniques                            |
| <b>C</b> | <b>Utilisation de l'appareil</b>   | 9  | Description du fonctionnement                        |
|          |                                    | 10 | Installation du four dans le meuble de cuisine       |
|          |                                    | 11 | Avertissement concernant l'installation de la grille |
|          |                                    | 13 | Utilisation de l'appareil                            |
|          |                                    | 16 | Accessoires  |
| <b>D</b> | <b>Informations pratiques</b>      | 17 | Entretien et nettoyage                               |
|          |                                    | 18 | Mise au rebut de votre ancien appareil               |

Avant d'employer ce produit, veuillez lire attentivement l'intégralité de ce manuel d'instructions. Conservez ce manuel dans un endroit sûr à des fins de consultation ultérieure. Assurez-vous que toute autre personne utilisant ce produit a également pris connaissance de ces instructions.

### Consignes de sécurité

- Lorsque le four est branché pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû au liant utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit à vide en le réglant sur la fonction de cuisson conventionnelle, à 250 °C pendant 90 minutes, pour nettoyer les particules d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Au cours de la première utilisation, il est complètement normal qu'une légère fumée et des odeurs se dégagent du four. Si cela survient, il vous faudra simplement attendre que l'odeur se dissipe avant de placer de la nourriture dans le four.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher ces éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience, si ces derniers sont supervisés



ou formés à l'utilisation sécurisée de cet appareil et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
- N'autorisez pas les enfants à s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, notamment lorsque le gril est allumé.
- Mettez l'appareil hors tension avant de remplacer la lampe du four, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les moyens de déconnexion doivent être intégrés dans l'installation électrique fixe selon les spécifications de câblage.

• Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.

• Les moyens de déconnexion omnipolaires doivent être intégrés dans l'installation électrique fixe selon les règles de câblage.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents de service ou toute autre personne présentant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

• N'utilisez pas des produits abrasifs durs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car cela risquerait de rayer la surface et par conséquent, de casser la vitre.

• Tout déversement excessif doit être éliminé avant de procéder au nettoyage.

- Pendant le nettoyage pyrolytique, les pièces accessibles peuvent devenir plus chaudes que la normale. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, la sonde doit être retirée.
- Il ne faut utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les instructions relatives aux fours dotés de clayettes doivent présenter de façon détaillée l'installation adéquate des clayettes.
- N'utilisez pas le four si vous êtes pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : la porte du four ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien autorisé. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages susceptibles d'être occasionnés par la mise en place incorrecte et l'installation par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dedans, car votre appareil pourrait basculer ou la porte se casser.
- Certaines pièces de l'appareil peuvent rester chaudes pendant longtemps ; il est recommandé d'attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'avez pas prévu d'utiliser l'appareil pendant une période prolongée, il est conseillé de le débrancher.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:**

**- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;**

**- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;**

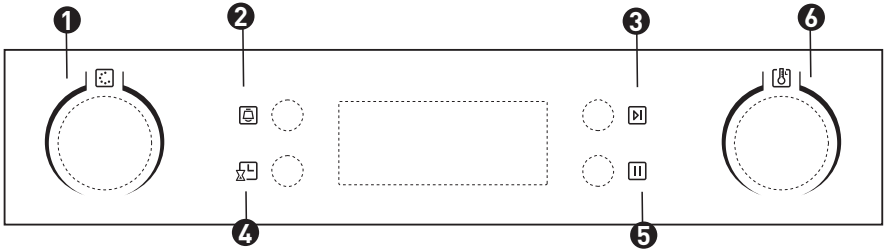
**- les environnements de type chambres d'hôtes;**

**- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.**

• En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au réseau d'alimentation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

• En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des étagères, le remplacement de la lampe, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

## Description de l'appareil



- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> K1                  | <b>4</b> Bouton de l'heure |
| <b>2</b> Bouton de rappel    | <b>5</b> Bouton d'arrêt    |
| <b>3</b> Bouton de démarrage | <b>6</b> K2                |

## Spécifications techniques

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Alimentation électrique                                   | 220-240V AC 50/60Hz     |
| Puissance   | 3 200 W                 |
| Référence du modèle donnée par le fournisseur             | 950190 - FM 70 P X MISC |
| Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité | 106.0                   |
| Classe énergétique  | A                       |
| Consommation d'énergie par cycle en mode d'air pulsé      | 0.89 kWh/cycle          |
| Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel    | 0.99 kWh/cycle          |
| Nombre de cavité  | 1                       |
| Source de chauffage de cavité                             | Électricité             |
| Volume de la cavité                                       | 70 L                    |

Ce produit est conforme aux réglementations EU65-2014 et EU66-2014.

#### Tableau - Informations relatives aux fours domestiques

| -  | Symbole              | Valeur                      | Unité     |
|--|----------------------|-----------------------------|-----------|
| Identification du modèle   | -                    | FM 70 P X MISC              | -         |
| Type de four   | -                    | Four électrique encastrable | -         |
| Masse de l'appareil  | M                    | 40                          | kg        |
| Nombre de cavités  | -                    | 1                           | -         |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)  | Électricité          | -                           | -         |
| Volume par cavité  | V                    | 70                          | L         |
| Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normale dans la cavité d'un four chauffé par électricité lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) | CE cavité électrique |                             | kWh/cycle |
| Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normale dans la cavité d'un four chauffé par électricité lors d'un cycle en mode convection forcée par cavité (énergie finale électrique)           | CE cavité électrique |                             | kWh/cycle |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité   | IEE de la cavité     |                             | -         |
| Classe d'efficacité énergétique  | -                    | A                           | -         |
| Ces valeurs sont testées et calculées conformément aux réglementations EU65-2014/ EU66-2014.   |                      |                             |           |

L'endroit où est installé votre four doit être convenablement aéré et respecter scrupuleusement les dimensions d'installation précisées dans les instructions du fabricant.

Lors de la maintenance, veuillez-vous assurer de démonter les composants adéquats conformément à la partie du guide d'utilisation concernant la maintenance de l'appareil. Pour le recyclage, la récupération et la mise au rebut à la fin de vie de l'appareil, veuillez-vous rapprocher des organismes locaux.

Lors du processus de cuisson, vous pouvez observer l'état de cuisson de vos aliments par la porte en verre, n'ouvrez pas la porte de manière répétée à moins que cela ne soit nécessaire.

## Description du fonctionnement

### Symbole

### Description du fonctionnement



Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'illuminera pour toutes les fonctions de cuisson (à l'exception de la fonction pyrolytique).



Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments surgelés (sans utiliser une autre source de chaleur). C'est une façon douce, mais rapide, de réduire le temps de décongélation et de décongeler les plats cuisinés et les produits à base de crème, etc.



Chauffage inférieur : un élément dissimulé dans la partie inférieure du four permet de chauffer de façon plus concentrée la base des aliments sans les brunir. Cela est idéal pour cuire lentement des plats, comme des ragoûts, des mijotés, des pâtisseries et des pizzas, lorsque vous souhaitez obtenir une base croustillante.

La température peut être réglée entre 60 et 120 °C. La température par défaut est de 60 °C.



Cuisson traditionnelle : la chaleur émane du haut et du bas en vue d'une cuisson par convection. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C.



Cuisson traditionnelle avec ventilateur : la combinaison entre le ventilateur et l'élément de chauffage offre une meilleure pénétration de la chaleur, permettant ainsi d'économiser entre 30 à et 40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Remarque : cette fonction convient pour griller ou faire rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C.



La température par défaut est de 220 C.

Rôtissage : le gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.



Double grill : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent ensemble.

La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.



Double rôtissage avec ventilateur : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec le ventilateur. La température est comprise entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 C.

## Symbole

## Description du fonctionnement



Convection : un élément autour du ventilateur de convection offre une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour améliorer la circulation de l'air dans le four et distribue la chaleur uniformément pour la cuisson.

La température peut être réglée entre 50 et 240 °C. La température par défaut est de 180 °C.

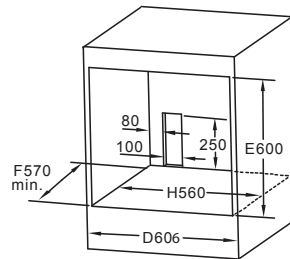
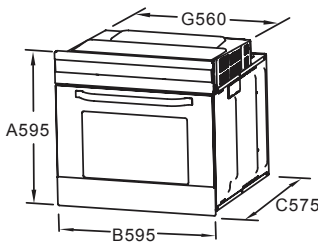
## Mode pyrolytique

Fonction pyrolytique : lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, la LED affiche « PYA ». La température par défaut est de 450 C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h.

## Installation du four dans le meuble de cuisine

Agencez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être fixé sous le plan de travail ou dans un placard à la verticale. Fixez le four en le vissant dans les deux trous de fixation situés dans le cadre. Pour

situer les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour garantir une ventilation adéquate, les mesures et distances doivent être respectées lors de la fixation du four.



## REMARQUE

1. Seuls les écarts supérieurs sont admissibles pour toutes les dimensions.
  2. La niche n'inclut pas l'interrupteur ou la prise.
- Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

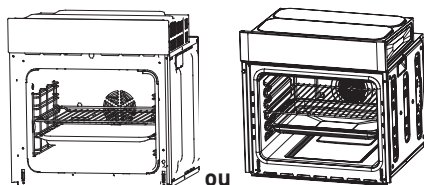


## ATTENTION

Le meuble qui va supporter le four doit présenter des caractéristiques adaptées si le four ne fonctionne pas correctement. Les panneaux du meuble de cuisine à côté du four doivent être fabriqués à base d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des meubles en bois plaqué peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondront et déformeront le meuble ; une fois le four encastré, les pièces électriques doivent être entièrement isolées. Il s'agit d'une exigence de sécurité légale. Toutes les protections doivent être fixées de sorte qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser d'outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour garantir une bonne aération autour du four. La plaque chauffante doit avoir un espace à l'arrière d'au moins 45 mm.

## Avertissement concernant l'installation de la grille

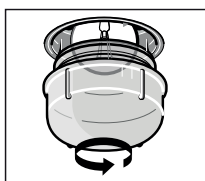
Pour garantir que les grilles du four fonctionnent correctement, placez-les entre les rails latéraux. Ainsi, vous pourrez retirer la grille ou le plateau en toute sécurité sans que des aliments chauds ne glissent et tombent.



## Changement de l'ampoule

Pour changer l'ampoule, procédez comme suit :

- 1>.Débranchez l'alimentation de la prise principale ou débranchez le disjoncteur de la prise secteur de l'unité.
- 2>.Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il peut être dur) et remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule du même type.
- 3>.Revissez le couvercle de l'ampoule.





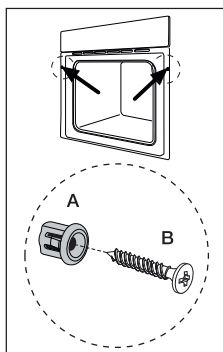


## REMARQUE

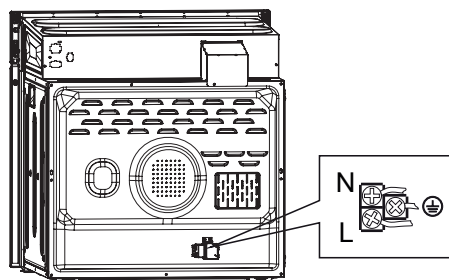
Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25-40 W/220 V-240V, T300°C.

### Fixation du four dans la niche

1. Installez le four dans la niche.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble de cuisine prévu à cet effet avec deux entretoises « A » qui s'insèrent dans les trous situés dans le cadre du four, et vissez-y deux vis « B ».

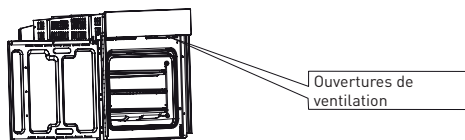


### Raccordement du four



### Ouvertures de ventilation


Lorsque la cuisson est terminée, en pause ou en attente, si la température centrale du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 15 minutes. Si la température centrale du four passe en dessous de 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrêtera à l'avance.




## Utilisation de l'appareil

### 1. Réglage de l'horloge


Après avoir branché l'appareil, les symboles « 0:00 » s'afficheront sur l'écran.

1> Appuyez sur «  », les chiffres de l'heure clignoteront.

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure (l'heure doit être comprise entre 0 et 23).

3> Appuyez sur «  », les chiffres des minutes clignoteront.

4> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes (les minutes doivent être comprises entre 0 et 59).

5> Appuyez sur «  » pour terminer de régler l'heure. « : » clignotera et l'heure s'affichera.



### REMARQUE


Il s'agit d'une horloge de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

### 2. Réglage de la fonction

1> Tournez le bouton « K1 » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez. Le symbole correspondant s'affichera.

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.

3> Appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson.


4> Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson; la durée par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affichera sur la LED.




### REMARQUE



1> Le pas de réglage du temps de cuisson est le suivant : entre 0 et 30 minutes : toutes les minutes ; entre 30 minutes et 9h : toutes les 5 minutes.

2> Le pas de réglage de la température est de 5 °C et de 30 °C en mode rôtissage.

3> Tournez le bouton « K1 » pour ajuster le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis, appuyez sur «  » pour confirmer.



Si le bouton «  » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur l'heure précédente.

4> Tournez le bouton « K2 » pour ajuster la température lorsque la cuisson commence.

L'indicateur connexe s'illuminera. Appuyez ensuite sur «  » pour commencer la cuisson. Si le bouton «  » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur la température précédemment choisie.



### 3. Réglage de la lampe


1> Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction souhaitée, puis l'icône correspondante s'allumera.


2> Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer, « 0:00 » et la lampe «  » s'allumeront et « : » clignotera.

### 4. Fonction d'interrogation




Dans les modes suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'interrogation, revient au mode actuel après un délai de 3 secondes.



1> En mode de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure de rappel.


2> En mode de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour visualiser l'heure actuelle.

3> En mode d'affichage de l'horloge, si la fonction de réservation a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour visualiser l'heure de programmation.

### 5. Fonction sécurité enfants

Pour verrouiller : appuyez sur «  » et «  » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip et «  » s'affichera.

Arrêt du verrouillage : appuyez sur «  » et «  » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip indiquant que la sécurité enfants est enclenchée.




**REMARQUE**

En mode fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps sur le bouton arrêt.

### 6. Fonction de rappel :


Cette fonction vous permet de vous rappeler de démarrer la cuisson à une certaine heure entre 0:01 et 9:59. Le rappel peut être réglé uniquement lorsque le four est en état de veille. Suivez les étapes suivantes pour régler le rappel :


1> Appuyez sur le bouton de réglage de rappel «  » ;

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de rappel. (l'heure doit être réglée entre 0 et 9).

3> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de rappel «  » ;

4> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. (les minutes doivent être réglées entre 0 et 59).



5> Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage. Le décompte commencera.





**REMARQUE**


L'alarme du four sonnera 10 fois une fois le décompte terminé. Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton arrêt; une fois que le rappel a été réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton arrêt.

### 7. Fonction démarrage/pause/arrêt

1> Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est sur pause, appuyez sur «  » pour reprendre la cuisson.

2> Pendant la cuisson, appuyez sur «  » une fois pour arrêter la cuisson. Appuyez sur «  » deux fois pour annuler la cuisson.

### 8. Fonction économie d'énergie

1> En mode attente et de rappel, appuyez sur «  » pendant trois secondes, l'affichage LED disparaîtra et passera en mode économie d'énergie.


2> Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes en mode attente, l'affichage LED disparaîtra et passera en mode économie d'énergie.

3> En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez un bouton pour quitter le mode économie d'énergie.

### 9. Fonction pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer avec soin la cavité de votre four.

1> Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affichera « PYA ».

2> Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson. Le temps par défaut est de 2 heures, « PYA » s'affichera sur la LED.

3> Tournez le bouton « K1 » pour changer l'heure de la pyrolyse. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.

#### Remarque :

A) Lorsque la porte du four n'a pas été fermée, vous ne pouvez pas appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affichera « DOOR » et « PYA ».


B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320 °C, vous ne pouvez pas appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affichera « COOL » et « PYA ». Lorsque la température centrale du four est supérieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton annuler, le four se mettra alors en pause. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour repasser en mode attente. Si la température dépasse 200 °C, appuyez sur le bouton annuler une fois, il repassera directement en mode attente.


C) Ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, la LED affichera « DOOR » et l'alarme retentira en continu jusqu'à ce que la porte se ferme, ou appuyez sur le bouton annuler.


D) Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tout déversement excessif et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par ex., casseroles, plaque de cuisson, lèche-frite, plateau coulissant, etc.), cela pourrait gravement les endommager.




E) Une fois que le nettoyage par pyrolyse est terminé, n'interrompez pas le courant dans l'heure qui suit.


### 10. Fonction de programmation

1> Pour utiliser la fonction de programmation, l'horloge doit être réglée au préalable. Puis, afin de régler l'horloge, il faut régler l'heure de programmation à laquelle le four doit commencer à chauffer (a> Appuyez sur le bouton de réglage de programmation «  »; b> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de programmation. L'heure doit être réglée entre 0 et 23. c> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de programmation

«  » ; d> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59. N'appuyez pas sur l'horloge. Puis, tournez le bouton « K1 » pour choisir la fonction.

2> Appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure et la température de cuisson. Puis tournez le bouton « K1 » pour régler l'heure et le bouton « K2 » pour ajuster la température.

3> Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de la cuisson, l'horloge s'affichera alors sur l'écran, de même que «  ». Aucun autre signal de fonction n'est présenté. Le temps de programmation peut être contrôlé en appuyant sur le bouton «  » pendant 3 secondes. L'écran affichera de nouveau l'horloge.

4> Au moment de la programmation, la cuisson démarrera automatiquement après qu'un son de bourdonnement a été émis. Le symbole de programmation «  » sera mis hors circuit tandis que les autres symboles fonctionneront normalement.



### REMARQUE

1. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent pas être programmées.
2. En mode programmation, appuyez une fois sur le bouton annuler pour afficher l'heure et la température programmées avec l'icône menu constamment allumée. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour afficher l'horloge ou appuyez sur le bouton de démarrage pour revenir au statut de programmation.
3. La fonction de rappel n'est pas valide en mode programmation.

**11. Remarque**

1> La lampe du four sera allumée pour toutes les autres fonctions (à l'exception de la fonction pyrolyse)

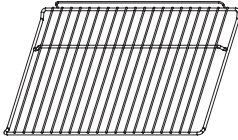
2> Une fois que le programme de cuisson a été réglé et si le bouton « » n'a pas été enfoncé pendant 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou repassera en mode attente. Le programme de réglage sera invalide.

3> L'alarme sonnera une fois si le bouton est bien enclenché. Le cas contraire, elle n'émettra aucun son.

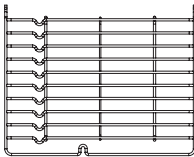
4> L'alarme retentira 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

**Accessoires**

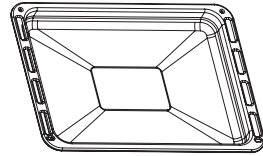
Clayette : pour poser les grillades, les moules à gâteaux, les plats à rôtir.



Plateau coulissant : les rails de support du plateau à droite et à gauche du four peuvent être retirés pour nettoyer les parois du four. (uniquement pour certains modèles spécifiques)

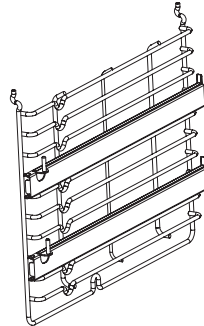


Poêle universelle : pour cuire de grandes quantités de nourriture comme des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. ou pour recueillir la graisse/le jus de viande.



Glissières télescopiques : certains modèles peuvent être équipés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four.

Ces glissières télescopiques peuvent être démontées en vue de leur nettoyage en dévissant les vis qui les maintiennent en place. (uniquement pour certains modèles spécifiques)



## Entretien et nettoyage

- Pour garantir une bonne apparence et fiabilité, maintenez l'appareil dans un bon état de propreté. La conception moderne de l'appareil minimise l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.
- Avant toute opération d'entretien et de nettoyage, coupez l'alimentation électrique. Réglez toutes les commandes en position OFF.
- Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ne soit plus brûlant, mais légèrement chaud seulement. Le nettoyage en sera facilité. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez.
- En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques car cela risquerait de rayer la surface.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules peuvent être nettoyés avec du détergent doux.

## Mise au rebut de votre ancien appareil


### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

### Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible. Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

# Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

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

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)





**A****Alvorens het toestel te gebruiken**

- 22 Veiligheidsvoorschriften
- 

**B****Overzicht van het toestel**

- 26 Beschrijving van het toestel  
26 Technische specificaties
- 

**C****Gebruik van het toestel**

- 27 Beschrijving van de werking  
28 Installatie van de oven in het keukenmeubel  
29 Waarschuwing in verband met de installatie van het rooster  
31 Gebruik van het toestel  
35 Toebehoren
- 

**D****Praktische informatie**

- 36 Onderhoud en reiniging  
37 Afdanking van uw oud toestel

Gelieve deze handleiding helemaal te lezen alvorens het product te gebruiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u ze indien nodig later kunt raadplegen. Zorg ervoor dat iedereen die dit product gebruikt eveneens kennis heeft genomen van deze instructies.

## Veiligheidsvoorschriften

- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt aangesloten kan hij een onaangename geur afscheiden. Dat is te wijten aan het bindmiddel dat gebruikt wordt voor de isolatiepanelen aan de binnenkant van de oven. Gelieve het nieuwe product 90 minuten leeg te laten werken in de conventionele bereidingsstand op 250 °C, om de oliedeeltjes aan de binnenkant van de oven te verwijderen.
- Het is volledig normaal dat er tijdens het eerste gebruik lichte rook en geuren vrijkomen in de oven. Als dat gebeurt, wacht u eenvoudig tot de geur verdwijnt alvorens voedingsmiddelen in de oven te plaatsen.
- Gelieve het product in een open omgeving te gebruiken.
- Het toestel en de bereikbare delen ervan worden warm tijdens het gebruik. Let erop dat u deze warme elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op een afstand van het toestel gehouden worden, behalve als ze voortdurend onder toezicht staan.
- Als het oppervlak scheurtjes vertoont, schakelt u het toestel uit om elektrocutiegevaar te voorkomen.
- Dit toestel is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten en personen zonder ervaring, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen

niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Let erop dat u de warme elementen in de oven niet aanraakt.

- Laat kinderen niet toe om dichtbij de oven te komen terwijl hij aan staat, vooral wanneer de grill ingeschakeld is.

- Zorg dat het toestel niet onder spanning staat wanneer een lamp van de oven vervangen wordt, om elektrocutiegevaar te voorkomen.

- De middelen voor het uitschakelen moeten geïntegreerd worden in de vaste elektrische installatie, overeenkomstig de specificaties voor de bedrading.

- De bereikbare delen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De omnipolaire middelen voor het uitschakelen moeten geïntegreerd worden in de vaste elektrische installatie, overeenkomstig de regels voor de bedrading.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij, om gevaar te vermijden, vervangen worden door de fabrikant, zijn klantendienst of personen die de nodige opleiding genoten hebben.

- Gebruik geen harde bijtende producten of metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen, omdat daardoor krassen kunnen ontstaan in het oppervlak en het glas kan breken.

- Alle etensresten moeten verwijderd worden alvorens te beginnen met schoonmaken.

- Tijdens de pyrolyysereiniging kunnen de bereikbare delen warmer worden dan gewoonlijk. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Tijdens de pyrolyysereiniging moet de sonde verwijderd worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- De instructies met betrekking tot ovens met roosters moeten gedetailleerd uitleggen hoe de roosters geplaatst moeten worden.
- Gebruik de oven niet op blote voeten.
- Raak het toestel niet aan met vochtige of natte handen of voeten.
- Voor de oven: de deur van de oven mag niet geopend zijn tijdens de bereiding.
- Het toestel moet door een bevoegde technicus geïnstalleerd en in werking gezet worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade ontstaan door foutief gebruik of installatie door onbevoegd personeel.
- Laat niets in de oven wanneer de deur of de lade geopend is, omdat uw toestel hierdoor kan kantelen en de deur kan breken.
- Bepaalde delen van het toestel kunnen gedurende lange tijd warm blijven. We raden aan te wachten totdat de delen die rechtstreeks in contact staan met de warmte afgekoeld zijn alvorens ze aan te raken.
- Als u van plan bent om het toestel gedurende langere tijd niet te gebruiken, wordt aangeraden om de stroomtoevoer uit te schakelen.

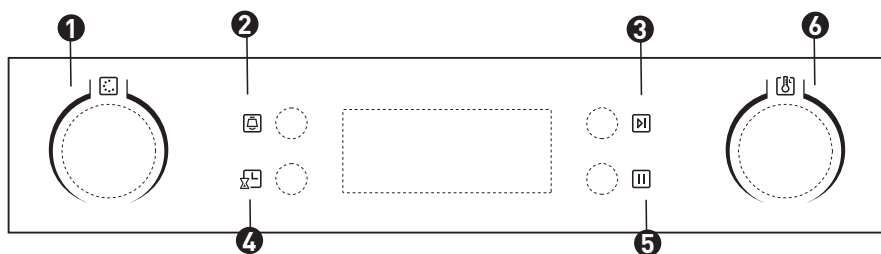
**Dit toestel is bestemd voor huishoudelijke of gelijkaardige toepassingen, zoals:**

- keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen
- boerderijen en het gebruik door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- omgevingen van het type chambre d'hôtes
- horeca en gelijkaardige toepassingen, met inbegrip van kleinhandel

- De instructies voor de correcte installatie van de roosters en voor het vervangen van lampen vindt u in de volgende paragraaf van deze gebruiksaanwijzing.

- De instructies voor de installatie, de inbouw en de aansluiting op het stroomnet van uw toestel, vindt u in de volgende paragraaf van deze gebruiksaanwijzing.

## Beschrijving van het toestel



- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>1</b> K1           | <b>4</b> Tijdknop |
| <b>2</b> Geheugenknop | <b>5</b> Stopknop |
| <b>3</b> Startknop    | <b>6</b> K2       |

## Technische specificaties

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Elektrische voeding                                    | 220-240V AC 50/60Hz     |
| Vermogen   | 3.200 W                 |
| Referentie van het model opgegeven door de leverancier | 950190 - FM 70 P X MISC |
| Energie-efficiëntie-index (EEL) van de oven            | 106.0                   |
| Energieklasse  | A                       |
| Energieverbruik per cyclus in heteluchtmodus           | 0,89 kWh / cyclus       |
| Energieverbruik per cyclus in conventionele modus      | 0,99 kWh / cyclus       |
| Aantal uitsparingen                                    | 1                       |
| Warmtebron   | Elektriciteit           |
| Volume van de oven                                     | 70 L                    |

Dit product voldoet aan de voorschriften van EU65-2014 en EU66-2104









| <b>Informatietabel voor huishoudelijk ovens</b>  |                              |                           |                |
|--|------------------------------|---------------------------|----------------|
| -  | Symbol                       | Waarde                    | Eenh.          |
| Identificatie van het model  | -                            | FM 70 P X MISC            | -              |
| Type oven  | -                            | Elektrische<br>inbouwoven | -              |
| Gewicht van het apparaat   | M                            | 40                        | kg             |
| Aantal uitsparingen  | -                            | 1                         | -              |
| Warmtebron per ovenruimte<br>(elektriciteit of gas)  | Elektriciteit                | -                         | -              |
| Volume per ovenruimte  | V                            | 70                        | L              |
| Energieverbruik (elektriciteit)<br>vereist voor een normale<br>hoeveelheid in de ovenruimte<br>verwarmd door elektriciteit tijdens<br>een cyclus in conventionele modus<br>per ovenruimte (uiteindelijk<br>elektrische energie)        | CE elektrische<br>ovenruimte |                           | kWh/<br>cyclus |
| Energieverbruik (elektriciteit)<br>vereist voor een normale<br>hoeveelheid in de ovenruimte<br>verwarmd door elektriciteit<br>tijdens een cyclus in geforceerde<br>convectiemodus per ovenruimte<br>(uiteindelijk elektrische energie) | CE elektrische<br>ovenruimte |                           | kWh/<br>cyclus |
| Index energie-efficiëntie per ruimte   | IEE van de<br>ovenruimte     |                           | -              |
| Energie-efficiëntieklasse  | -                            | A                         | -              |
| Deze waarden zijn getest en berekend volgen de voorschriften van EU65-2014/EU66-2014.  |                              |                           |                |

De plaats waar uw oven is geïnstalleerd moet voldoende worden gelucht en moet nauwkeurig voldoen aan de afmetingen van de installatie aangegeven in de instructies van de fabrikant.

Bij onderhoud moet u zorgen dat de onderdelen correct worden gedemonteerd conform de sectie van de gebruikshandleiding betreffende het onderhoud van het apparaat. Neem voor recycling, hergebruik en verwijdering aan de einde van de levensduur van het apparaat contact op met lokale organisaties.

Tijdens het kookproces kunt u garing van het gerecht bekijken via de glazen deur. Gelieve de deur niet herhaaldelijk te openen tenzij dit absoluut noodzakelijk is.

## Beschrijving van de werking

| Symbool   | Beschrijving van de werking  |
|---|--|
|    | Lamp van de oven: maakt het mogelijk de voortgang van de bereiding te bekijken zonder de deur te openen. De lamp van de oven gaat aan voor alle bereidingsfuncties (met uitzondering van de pyrolysefunctie).  |
|    | Ontdooien: door luchtcirculatie op kamertemperatuur kunt u diepgevroren voedingsmiddelen sneller ontdooien (zonder een andere warmtebron te gebruiken). Dit is een zachte, maar snelle manier om de ontdooitijd te beperken en bereide gerechten, producten op roombasis, enz. te ontdooien.   |
|    | Verwarming onderzijde: een element dat verborgen ligt in de onderzijde van de oven maakt het mogelijk op een meer geconcentreerde manier de onderzijde van de voedingsmiddelen te verwarmen zonder dat ze bruin worden. Dat is ideaal om gerechten langzaam te bereiden, bijvoorbeeld ragout, stoofpotjes, deegwaren en pizza, wanneer u een krokante onderkant wilt.<br>De temperatuur kan geregeld worden tussen 60° en 120° C. De standaard temperatuur is 60 °C. |
|    | Traditionele bereiding: de warmte komt van boven en beneden voor een bereiding op basis van convectie. De temperatuur kan geregeld worden tussen 50° en 250° C. De standaard temperatuur is 220 °C.  |
|    | Traditionele bereiding met ventilator: dankzij de combinatie van de ventilator en het verwarmingselement dringt de warmte beter door, waardoor 30 tot 40% energie bespaard kan worden. Gerechten zijn goudbruin aan de buitenkant en zacht aan de binnenkant. Opmerking: deze functie is geschikt om te grillen of om grote stukken vlees te braden op een hogere temperatuur. De temperatuur kan geregeld worden tussen 50° en 250° C.                              |
|  | De standaard temperatuur is 220 °C.<br>Braden: de interne grill schakelt in en uit om de temperatuur te behouden.<br>De temperatuur kan geregeld worden tussen 180° en 240° C. De standaard temperatuur is 210 °C.   |
|  | Dubbele grill: het onderste stralingselement en het bovenste element werken tegelijk.<br>De temperatuur kan geregeld worden tussen 180° en 240° C. De standaard temperatuur is 210 °C.   |
|  | Dubbele braadfunctie met ventilator: het onderste stralingselement en het bovenste element werken tegelijk met de ventilator. De temperatuur ligt tussen 180° en 240° C. De standaard temperatuur is 210 °C.   |



## Symbol

## Beschrijving van de werking



Convectie: een element rond de ventilator zorgt voor een bijkomende warmtebron voor bereiding door convectie. In convectiemodus schakelt de ventilator automatisch in om de luchtcirculatie in de oven te verbeteren, hetgeen de warmte voor de bereiding gelijkmatig verdeeld. De temperatuur kan geregeld worden tussen 50° en 240° C. De standaard temperatuur is 180 °C.

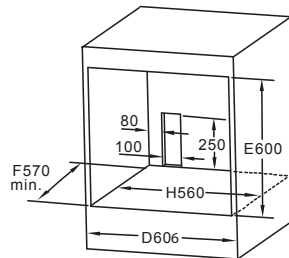
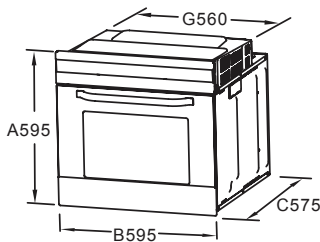
## Pyrolysemodus

Pyrolysefunctie: wanneer de pyrolysefunctie ingeschakeld wordt, geeft de LED-scherm 'PYA' weer. De standaard temperatuur is 450 °C. De timer kan ingesteld worden op 1:30 u of 2 u.

## Installatie van de oven in het keukenmeubel

Plaats de oven in de daarvoor voorziene ruimte in de keuken. Hij kan onder het werkblad of in een wandkast aangebracht worden. Zet de oven vast door hem vast te schroeven in de twee bevestigingsgaten in het frame. Om de bevestigingsgaten te

vinden opent u de ovendeur en kijkt u aan de binnenkant. Om voldoende ventilatie te garanderen moeten tijdens het plaatsen van de oven de juiste afstanden gerespecteerd worden.



## OPMERKING

1. Enkel grotere afstanden zijn toegestaan voor alle afmetingen.
  2. De nis omvat niet de schakelaar of de stekker.
- Het aantal inbegrepen accessoires hangt af van het aangekochte toestel.

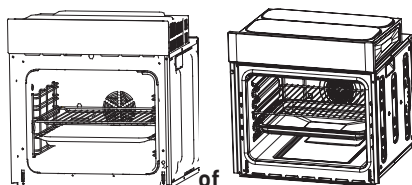


## OPGELET

Het meubel dat de oven ondersteunt moet voldoen aan specifieke kenmerken indien de oven niet juist werkt. De panelen van het keukenmeubel naast de oven moeten vervaardigd zijn op basis van een warmtebestendig materiaal. Controleer dat de lijm van meubelen van gelaagd hout bestand is tegen temperaturen van minstens 120 °C. Plastic of lijm die niet bestand is tegen dergelijke temperaturen kunnen smelten, waardoor het meubel kan vervormen. Zodra de oven ingebouwd is, moeten de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd zijn. Dat is een door de wet opgelegde veiligheidsmaatregel. Alle beveiligingen moeten vastgemaakt worden, zodat ze niet verwijderd kunnen worden zonder speciale werktuigen. Verwijder de achterzijde van het keukenmeubel om een goede verluchting rond de oven te verzekeren. De verwarmingsplaat moet achteraan minstens 45 mm vrije ruimte hebben.

## Waarschuwing in verband met de installatie van het rooster

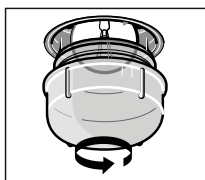
Om ervoor te zorgen dat de roosters van de oven correct functioneren, plaatst u ze tussen de zijdelingse rails. Op die manier kunt u het rooster of de plaat in alle veiligheid verwijderen, zonder dat warme voedingsmiddelen verschuiven en vallen.



## Vervangen van de lamp

Om een lamp te vervangen gaat u als volgt te werk:

- 1> Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer van het toestel af.
- 2> Schroef het glazen deksel los door het in tegenwijzerzin te draaien (dat kan moeilijk zijn) en vervang de lamp door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
- 3> Schroef het deksel van de lamp opnieuw vast.

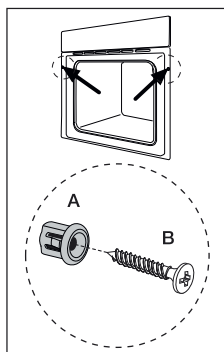


**OPMERKING**

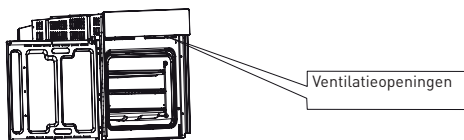
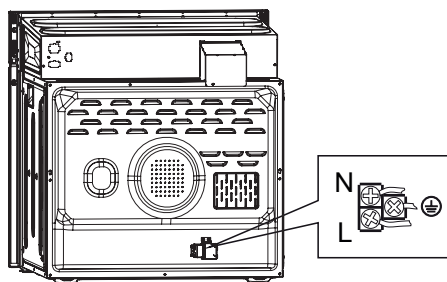
Gebruik enkel halogeenvlampen van 25-40 W / 220 V - 240 V, T 300 °C.

**Bevestiging van de oven in de nis**

1. Plaats de oven in de nis
2. Open de deur van de oven.
3. Bevestig de oven op het hiervoor voorziene keukenmeubel met twee dwarsstukken 'A' die in de gaten van het ovenframe passen en zet vast met twee schroeven 'B'.

**Ventilatieopeningen**

Wanneer de bereiding klaar of gepauzeerd is of wanneer de wachtfunctie ingeschakeld is en de centrale temperatuur van de oven boven 75 graden ligt, blijft de ventilator gedurende 15 minuten werken. Indien de centrale temperatuur van de oven onder 75 graden daalt, stopt de afkoelventilator vroeger.

**Aansluiting van de oven**

## Gebruik van het toestel

### 1. Tijdsinstelling

Wanneer het toestel met het stroomnet verbonden wordt, verschijnen de symbolen '0:00' op het scherm.

1> Druk op '⏸', de cijfers van het uur beginnen te knipperen.

2> Draai aan de knop 'K2' om het uur in te stellen (het uur moet tussen 0 en 23 liggen).

3> Druk op '⏸', de cijfers van de minuten beginnen te knipperen.

4> Draai aan de knop 'K2' om de minuten in te stellen (de minuten moeten tussen 0 en 59 liggen).

5> Druk op '⏸' om de tijdsinstelling te beëindigen. « : » knippert en de tijd wordt weergegeven.



### OPMERKING

Het gaat om een klok met 24 uursnotatie. Wanneer de stroomtoevoer ingeschakeld wordt en de klok niet ingesteld is, geeft ze '0:00' aan.

### 2. Functieregeling

1> Draai aan de knop 'K1' om de gewenste kookmodus te selecteren. Het overeenkomstige symbool wordt weergegeven.

2> Draai aan de knop 'K2' om de temperatuur in te stellen.

3> Druk op '▶' om het begin van de bereiding te bevestigen.

4> Als stap 2 wordt overgeslagen drukt u op '▶' om het begin van de bereiding te bevestigen. De standaard duur is 9 uur en de standaard temperatuur wordt weergegeven op het LED-scherm.



### OPMERKING

1> Het interval voor de instelling van de bereidingstijd is het volgende: tussen 0 en 30 minuten: om de minuut tussen 30 minuten en 9 u : om de 5 minuten.

2> Het interval voor de instelling van de temperatuur is 5 °C en 30 °C in braadmodus.

3> Draai aan de knop 'K1' om de bereidingstijd in te stellen bij het begin van de bereiding. Druk daarna op '▶' om te bevestigen.

Indien de knop '▶' binnen 3 seconden niet ingedrukt wordt, gaat de oven verder met de bereiding op de vorige tijd.

4> Draai aan de knop 'K2' om de bereidingstemperatuur in te stellen bij het begin van de bereiding.

Het overeenkomstige lampje gaat aan. Druk vervolgens op '▶' om de bereiding te starten.

Indien de knop '▶' binnen 3 seconden niet ingedrukt wordt, gaat de oven verder met de bereiding op de vorige temperatuur.

### 3. Regeling van de lamp

1> Draai aan de knop 'K1' om de gewenste functie te selecteren, waarna de overeenkomstige icoon oplicht.

2> Druk op de knop '▶' om te starten, '0:00' en de lamp '☺' gaan aan en ':' begint te knipperen.

#### 4. Zoekfunctie

In de volgende modi kunt u de zoekfunctie gebruiken, gaat terug naar de huidige modus na 3 seconden.

1> In werkingsmodus drukt u, indien de tijd ingesteld is, op de knop '⏮' om de huidige tijd in te stellen; als de herinneringsfunctie ingesteld is, drukt u op de knop '⏮' om het uur van de herinnering in te stellen.

2> In herinneringsmodus drukt u, indien de tijd ingesteld is, op de knop '⏮' om de huidige tijd weer te geven.

3> In tijdweergavemodus drukt u, indien de reserveringsfunctie ingesteld is, op de knop '⏮' om de geprogrammeerde tijd weer te geven.

#### 5. Kinderbeveiligingsfunctie

Om te vergrendelen: druk tegelijk op '⏮' en '⏭' gedurende 3 seconden. Daarna hoort u een biep en '⏮' wordt weergegeven.

Einde van de vergrendeling: druk tegelijk op '⏮' en '⏭' gedurende 3 seconden. Daarna hoort u een biep die aangeeft dat de kinderbeveiliging uitgeschakeld is.



#### OPMERKING

Indien u tijdens de werkingsmodus de bereiding wenst te onderbreken, drukt u snel op de stopknop. U hoeft niet lang op de stopknop te drukken.

#### 6. Herinneringsfunctie:

Deze functie kan u eraan herinneren de bereiding te starten op een bepaald tijdstip tussen 0:01 en 9:59. De herinnering kan enkel ingesteld worden wanneer de oven in waakstand staat. Voer de volgende stappen uit om de herinnering in te stellen:

1> Druk op de knop '⏮' om de herinnering in te stellen;

2> Draai aan de knop 'K2' om het uur van de herinnering in te stellen. (het uur moet ingesteld worden tussen 0 en 9).

3> Druk opnieuw op de knop '⏮' om de herinnering in te stellen;

4> Draai aan de knop 'K2' om de minuten in te stellen. (de minuten moeten ingesteld worden tussen 0 en 59).

5> Druk op '⏮' om de instelling te bevestigen. Het aftellen begint.



#### OPMERKING

Het alarm van de oven weerklinkt 10 keer zodra het aftellen beëindigd is. U kunt de herinnering annuleren tijdens het instellen door op de stopknop te drukken. Zodra de herinnering ingesteld is, kunt u deze annuleren door twee keer op de stopknop te drukken.

#### 7. Functie start/pauze/stop

1> Als de bereidingstijd ingesteld is, drukt u op '⏮' om de bereiding te starten. Als de bereiding gepauzeerd is, drukt u op '⏮' om de bereiding te hervatten.

2> Tijdens de bereiding drukt u een keer op '⏮' om de bereiding te stoppen. Druk twee keer op '⏮' om de bereiding te annuleren.

#### 8. Energiebesparingsfunctie

1> In wacht- en herinneringsfunctie drukt u gedurende drie seconden op '⏮'. De LED-weergave verdwijnt en schakelt in energiebesparingsmodus.


2> Als er gedurende 10 minuten geen enkele operatie uitgevoerd wordt in wachtmodus, verdwijnt de LED-weergave en schakelt deze in energiebesparingsmodus.

3> In energiebesparingsmodus drukt u op om het even welke toets of draait u aan een knop om de energiebesparingsmodus te verlaten.

#### 9. Pyrolysefunctie

Met deze functie kunt u nauwgezet de binnenkant van uw oven reinigen.

1> Draai aan de knop 'K1' om de pyrolysefunctie te selecteren. Op het LED-scherm verschijnt 'PYA'.

2> Druk op  om de instelling te bevestigen. De standaard duur is 2 uur, op het LED-scherm wordt 'PYA' weergegeven.

3> Draai aan de knop 'K1' om het uur van de pyrolyse te wijzigen. De timer kan ingesteld worden op 1:30 u of 2 u.

#### **Opmerking:**

A) Indien de deur van de oven niet gesloten is, kunt u niet op de startknop drukken. Op het LED-scherm verschijnt 'DOOR' en 'PYA'.



A) Indien de centrale temperatuur van de oven boven 320° C ligt, kunt u niet op de startknop drukken. Op het LED-scherm verschijnt 'COOL' en 'PYA'. Indien de centrale temperatuur van de oven boven 200 °C ligt, drukt u een keer op de knop 'annuleren'. De oven schakelt vervolgens in pauze. Druk nogmaals op deze knop om opnieuw in de wachtmodus te schakelen. Indien de temperatuur hoger ligt dan 200 °C drukt u een keer op de knop 'annuleren'. Er wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de wachtmodus.


C) Open de deur wanneer de oven werkt, op het LED-scherm verschijnt 'DOOR' en het alarm weerklinkt voortdurend totdat de deur gesloten is, of druk op de knop 'annuleren'.



D) Alvorens de pyrolysefunctie in te schakelen, dient u alle etensresten te verwijderen en let erop dat de oven leeg is. Laat niets achter in de oven (bijv. kookpotten, kookplaten, vetvangers, schalen, enz.), aangezien die ernstig beschadigd kunnen worden.

E) Zodra de pyrolysefunctie beëindigd is, mag u de stroomtoevoer gedurende het volgende uur niet onderbreken.

#### **10. Programmeringsfunctie**

1> Om de programmeringsfunctie te gebruiken moet de tijd vooraf ingesteld zijn. Daarna stelt u de geprogrammeerde tijd in waarop de oven moet beginnen te verwarmen (a> Druk op de knop  om de programmering in te stellen; 2> Draai aan de knop 'K2' om het uur van de programmering in te stellen. Het uur moet ingesteld worden tussen 0 en 23. c> Druk nogmaals op de knop  om de programmering in te stellen; d> Draai aan de knop 'K2' om de minuten in te stellen. De minuten moeten ingesteld worden tussen 0 en 59. Druk niet op de klok. Draai vervolgens aan de knop 'K1' om de functie te selecteren.

2> Druk op de knop  om het uur en de temperatuur van de bereiding in te stellen. Daarna draait u aan de knop 'K1' om het uur in te stellen en de knop 'K2' om de temperatuur te regelen.

3> Druk op de knop  om de instelling te beëindigen. Op het scherm verschijnt de tijd en 'X'. Er verschijnt geen ander werkingsignaal. De programmeringstijd kan geregeld worden door gedurende 3 seconden op de knop  te drukken. Op het scherm verschijnt opnieuw de klok.

4> Op het moment van de programmering begint de bereiding automatisch nadat een zoemtoon weerklonken heeft. Het programmeringssymbool 'X' wordt uitgeschakeld, terwijl de andere symbolen normaal werken.



## OPMERKING

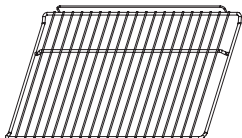
1. De lamp, de ontdooifunctie en de sonde mogen niet geprogrammeerd zijn.
2. In programmeringsmodus drukt u een keer op de knop 'annuleren' om de geprogrammeerde tijd en temperatuur weer te geven met de voortdurend oplichtende menu-icoon. Druk nogmaals op deze knop om de tijd weer te geven of druk op de startknop om terug te keren naar de programmeringsstatus.
3. De herinneringsfunctie is niet geldig in de programmeermodus.

### 11. Opmerking

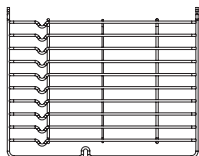
- 1> De lamp van de oven gaat aan voor alle andere functies (met uitzondering van de pyrolysefunctie)
- 2> Zodra het bereidingsprogramma ingesteld is en de knop " gedurende 5 minuten niet ingedrukt werd, verschijnt de huidige tijd op het scherm of wordt de wachtmodus opnieuw ingeschakeld. Het ingestelde programma wordt ongeldig.
- 3> Het alarm weerklinkt een keer als de knop goed ingedrukt is. Indien niet weerklinkt geen enkel geluid.
- 4> Het alarm weerklinkt 5 keer om aan te geven dat de bereiding beëindigd is

## Toebehoren

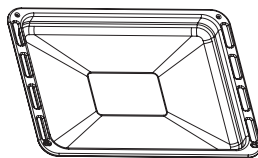
Plank: om grillen, taartvormen, braadschalen, enz op te plaatsen.



Uitschuifbare plaat: de rails die de plaat links en rechts ondersteunen kunnen verwijderd worden om de binnenwanden van de oven te reinigen. (enkel voor bepaalde specifieke modellen)

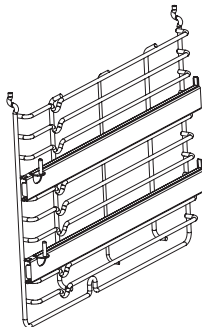


Universele pan: om grote hoeveelheden voedsel te bereiden, zoals zachte taarten, gebak, bevroren voedingsmiddelen, enz. of om vet/sap van vlees op te vangen.



Telescopische rails: bepaalde modellen kunnen uitgerust worden met telescopische rails om het gebruik van de oven te vereenvoudigen.

Deze telescopische rails kunnen verwijderd worden om ze te reinigen door de bevestigingsschroeven ervan los te draaien. (enkel voor bepaalde specifieke modellen)





## Onderhoud en reiniging

- Om ervoor te zorgen dat het toestel er goed uitziet en betrouwbaar blijft, dient u het regelmatig te reinigen. Het moderne ontwerp van het toestel beperkt het onderhoud. De onderdelen van het toestel die in contact komen met het voedsel moeten regelmatig gereinigd worden.
- Voorelkeschoonmaakbeurt dient u de stroomtoevoer af te sluiten. Stel alle bedieningsknoppen in de positie OFF.
- Wacht totdat de binnenkant niet meer heet, maar nog slechts licht warm is. Dit vereenvoudigt het schoonmaken. Reinig het oppervlak van het toestel met een vochtige doek, een zachte borstel of een fijne spons. Droog het daarna af.
- Bij hardnekkig vuil gebruikt u warm water met een niet-bijtend reinigingsproduct.
- Om het glas van de oven deur te reinigen mag u geen bijtende reinigingsproducten of metalen krabbers gebruiken, omdat die krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak.
- Breng onderdelen van roestvrij staal nooit in contact met zure substanties (citroensap, azijn).
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken. De vormen kunnen schoongemaakt worden met een zachte detergent.

## Afdanking van uw oud toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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

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

### Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014.

Om de globale impact van het kookproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor het onderhoud: Zorg ervoor dat u de desbetreffende onderdelen uit elkaar haalt in overeenstemming met de gebruikershandleiding.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.



# Vielen Dank!

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

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen einfache Bedienung, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

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

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



|  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Vor der Inbetriebnahme des Geräts | 40 Sicherheitsvorschriften  |
| <b>B</b> Übersicht über Ihr Gerät          | 44 Beschreibung des Geräts<br>44 Technische Daten   |
| <b>C</b> Verwendung des Geräts             | 45 Funktionsbeschreibung<br>46 Den Backofen im Küchenmöbel montieren<br>47 Warnung bezüglich der Anbringung des Gitters<br>49 Verwendung des Geräts<br>53 Zubehör |
| <b>D</b> Praktische Hinweise               | 54 Wartung und Reinigung<br>55 Entsorgung Ihres Altgeräts   |

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanweisung aufmerksam ganz durch, bevor Sie das Produkt benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort, damit Sie später darauf zurückgreifen können. Vergewissern Sie sich, dass jeglich andere Person, welche dieses Produkt verwendet, diese Anweisungen ebenfalls zur Kenntnis genommen hat.

## Sicherheitsvorschriften

- Wenn der Backofen zum ersten Mal angeschlossen wird, kann er einen unangenehmen Geruch entwickeln. Dies ist auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die Dämmplatten innen im Backofen verwendet wird. Bitte lassen Sie das neue Produkt 90 Minuten lang bei 250 °C in der konventionellen Funktion leer laufen, um die Ölpartikel im Innenraum zu reinigen.
- Bei der ersten Benutzung ist es vollkommen normal, dass ein wenig Rauch und Gerüche aus dem Backofen entweichen. Sollte dies der Fall sein, brauchen Sie nur abzuwarten, bis der Geruch verschwunden ist, bevor Sie Lebensmittel in den Backofen stellen.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, diese heißen Teile nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden durchgehend beaufsichtigt.
- Sollte die Oberfläche Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät aus, um jegliches Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie fehlender Erfahrung dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und

die bestehenden Gefahren verstehen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, die heißen Bestandteile innen im Backofen nicht zu berühren.
- Erlauben Sie Kindern nicht sich dem Backofen zu nähern, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromspannung, bevor Sie die Lampe im Backofen austauschen, um jegliches Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Die Mittel zur Spannungsabschaltung müssen gemäß den Anschlussanweisungen in der festen Elektroinstallation integriert sein.
- Die zugänglichen Geräteteile können bei

Gebrauch sehr heiß werden. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

- Die allpoligen Mittel zur Spannungsabschaltung müssen gemäß den Anschlussregeln in der festen Elektroinstallation integriert sein.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer anderen Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder Metallschaber um die Glastür des Backofens zu reinigen, denn dadurch kann die Oberfläche Kratzer bekommen und in der Folge kann die Scheibe brechen.
- Vor der Reinigung müssen größere Mengen an übergelaufenen Lebensmitteln entfernt werden.
- Während der Pyrolyse-

Reinigung können die zugänglichen Teile heiß werden als sonst. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

- Während der Pyrolyse-Reinigung muss die Sonde entfernt werden.

- **K e i n e** Dampfreinigungsgeräte verwenden.

- Die Geräte sind nicht zur Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.

- Die Anweisungen für Backöfen mit Tragittern müssen die sachgerechte Anbringung der Gitter detailliert erklären.

- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn Sie barfuß sind. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen.

- Für den Backofen: die Backofentür darf während des Backens nicht offen sein.

- Das Gerät muss von einem berechtigten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch unsachgemäßes Aufstellen und die Installation durch nicht berechtigtes Personal verursacht werden können.

- Wenn die Tür oder die Schublade des Backofens offen ist, nichts darin lassen, da Ihr Gerät umkippen oder die Tür zerbrechen könnte.

- Manche Teile des Geräts können noch lange heiß bleiben; es empfiehlt sich zu warten, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie die Punkte berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.

- Falls Sie vorhaben, das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht zu benutzen, ist es ratsam es vom Stromnetz zu trennen.

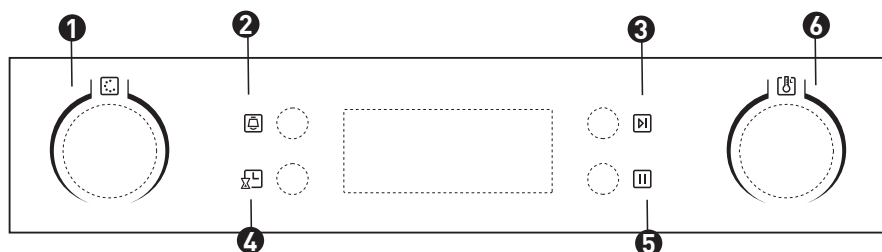


**Dieses Gerät ist zum Hausgebrauch oder für ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie etwa:**

- Kochecken in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind;**
- in Bauernhöfen und die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Einrichtungen mit Wohncharakter;**
- Räumlichkeiten wie Fremdenzimmer;**
- in Gastronomiebetrieben oder ähnliche Verwendungen außer dem Einzelhandel.**

- Nehmen Sie auf den nachstehenden Absatz in der Anleitung Bezug hinsichtlich der Aufstellung des Geräts, des Einbaus und des Anschlusses an das Stromversorgungsnetz.
- Nehmen Sie auf den nachstehenden Absatz in der Anleitung Bezug hinsichtlich der Anweisungen zum richtigen Einsetzen der Regale und dem Austausch der Glühbirne.

## Beschreibung des Geräts



- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>1</b> K1               | <b>4</b> Uhrzeit-Knopf |
| <b>2</b> Erinnerungsknopf | <b>5</b> Abschaltknopf |
| <b>3</b> Startknopf       | <b>6</b> K2            |

## Technische Daten

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Stromversorgung  | 220-240V AC 50/60Hz     |
| Leistung   | 3 200 W                 |
| Modellnummer des Lieferanten                                     | 950190 - FM 70 P X MISC |
| Energieeffizienzindex (EEI Innenraum) im Innenraum des Backofens | 106.0                   |
| Energieeffizienzklasse   | A                       |
| Energieverbrauch pro Zyklus im Heißluft-Modus                    | 0.89 kWh/Zyklus         |
| Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus             | 0.99 kWh/Zyklus         |
| Anzahl Innenräume  | 1                       |
| Hitzequelle des Innenraums                                       | Elektrizität            |
| Volumen des Innenraums   | 70L                     |

Dieses Produkt entspricht den Verordnungen EU 65-2014 und EU 66-2014

**Tabelle - Informationen zu Haushaltsbacköfen**









| -   | Symbol   | Wert                       | Einheit        |
|---|--|----------------------------|----------------|
| Modellkennung   | -  | FM 70 P X MISC             | -              |
| Art des Backofens   | -  | Einbau-<br>Elektrobackofen | -              |
| Masse des Geräts  | M  | 40                         | kg             |
| Anzahl der Garräume   | -  | 1                          | -              |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)   | Elektrizität   | -                          | -              |
| Volumen je Garraum  | V  | 70                         | L              |
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) | EC electric cavity (Energieverbrauch Elektrogarraum) |                            | kWh/<br>Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)                   | EC electric cavity (Energieverbrauch Elektrogarraum) |                            | kWh/<br>Zyklus |
| Energieeffizienzindex je Garraum  | EELcavity (Energieeffizienzindex je Garraum)         |                            | -              |
| Energieeffizienzklasse  | -  | A                          | -              |
| Diese Werte wurden gemäß den Verordnungen EU 65-2014/EU 66-2014 getestet und berechnet  |  |                            |                |

Der Installationsort des Ofens muss ausreichend belüftet sein und den in der Anweisung des Herstellers angegebenen Installationsmaßen genau entsprechen.

Achten Sie bei Wartungsvorgängen darauf, die richtigen Bestandteile entsprechend den Anweisungen im Kapitel zur Wartung dieser Gebrauchsanweisung zu demontieren. Wenden Sie sich zum Recycling und zur Entsorgung des Geräts am Lebensende an die entsprechenden lokalen Einrichtungen.

Während des Garvorgangs können Sie den Garzustand der Lebensmittel durch die Glastür beobachten, falls nicht notwendig, die Glastür nicht wiederholt öffnen.

## Funktionsbeschreibung

| Symbole   | Funktionsbeschreibung   |
|---|---|
|    | <p>Ofenbeleuchtung: Damit kann der Benutzer den Fortschritt des Backvorgangs beobachten ohne die Tür zu öffnen. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich bei allen Backfunktionen ein (mit Ausnahme der Pyrolysefunktion).</p>   |
|    | <p>Auftauen: Durch die Zirkulation von Luft mit Raumtemperatur lassen sich eingefrorene Lebensmittel schneller auftauen (ohne eine andere Wärmequelle zu verwenden). Es handelt sich um eine schonende, aber schnelle Methode zur Verringerung der Auftauzeit und um Fertiggerichte und Produkte auf Sahnebasis etc. aufzutauen.</p>  |
|    | <p>Unterhitze: Mit einem im unteren Teil des Backofens verborgenen Element lässt sich die Unterseite von Lebensmitteln stärker erhitzen, ohne dass sie braun werden. Dies ist ideal um Gerichte wie Ragouts, Schmorbraten, Backwaren und Pizza langsam zu backen, wenn Sie möchten, dass die Unterseite knusprig wird.<br/>Die Temperatur lässt sich von 60 bis 120 °C einstellen. Die Standard-Temperatur ist 60 °C.</p> |
|    | <p>Traditionelles Backen: Die Hitze kommt von oben und unten zum Backen durch Konvektion. Die Temperatur lässt sich von 50 bis 250 °C einstellen. Die Standard-Temperatur ist 220 °C.</p>   |
|    | <p>Traditionelles Backen mit Gebläse: Die Kombination des Gebläses mit dem Heizelement bietet eine bessere Hitzedurchdringung, wodurch sich 30 bis 40 % Energie sparen lässt. Die Gerichte werden außen leicht goldbraun und innen saftig. Hinweis: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei höherer Temperatur geeignet. Die Temperatur lässt sich von 50 bis 250 °C einstellen.</p>     |
|  | <p>Die Standard-Temperatur ist 220 °C.<br/>Braten: Der Grill im Inneren schaltet sich ein und aus um die Temperatur beizubehalten.<br/>Die Temperatur lässt sich von 180 bis 240 °C einstellen. Die Standard-Temperatur ist 210 °C.</p>   |
|  | <p>Doppel-Grill: Das innere Heizstrahlelement und das obere Heizelement sind zugleich in Betrieb.<br/>Die Temperatur lässt sich von 180 bis 240 °C einstellen. Die Standard-Temperatur ist 210 °C.</p>  |
|  | <p>Doppel-Braten mit Gebläse: Das innere Heizstrahlelement und das obere Heizelement sind zusammen mit dem Gebläse in Betrieb Die Temperatur liegt zwischen 180 und 240°C. Die Standard-Temperatur ist 210 °C.</p>  |

## Symbole

## Funktionsbeschreibung



Konvektion: Ein Element um den Konvektionsgebläse bietet eine zusätzliche Hitzequelle für das Backen durch Konvektion. Im Konvektionsmodus schaltet sich das Gebläse automatisch ein, um die Luftzirkulation im Backofen zu verbessern und verteilt die Hitze für den Backvorgang gleichmäßig.

Die Temperatur lässt sich von 50 bis 240 °C einstellen. Die Standard-Temperatur ist 180 °C.

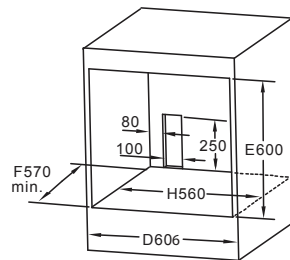
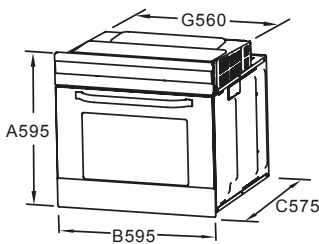
## Pyrolysemodus

Pyrolysefunktion: Wenn die Funktion auf den Pyrolysemodus eingestellt ist, zeigt die LED „PYA“ an. Die Standard-Temperatur ist 450 °C. Die Zeitschaltuhr kann auf 1h30 oder 2h eingestellt werden.

## Den Backofen im Küchenmöbel montieren

Bauen Sie den Backofen in dem dafür in der Küche vorgesehenen Ort ein; er kann unter der Arbeitsplatte oder in einem aufrecht stehenden Schrank befestigt werden. Befestigen Sie den Backofen, indem Sie ihn in den beiden Befestigungslöchern anschrauben, die sich im Rahmen befinden.

Um die Befestigungslöcher ausfindig zu machen, öffnen Sie die Backofentür und schauen Sie innen nach. Um eine angemessene Lüftung sicherzustellen, müssen beim Befestigen des Backofens die Maße und Abstände eingehalten werden.



## HINWEIS

1. Bei sämtlichen Abmessungen sind nur Abweichungen nach oben zulässig.
  2. Die Nische schließt den Schalter oder die Steckdose nicht mit ein.
- Die Anzahl der mitgelieferten Zubehörteile hängt vom Gerät ab, das gekauft wurde.

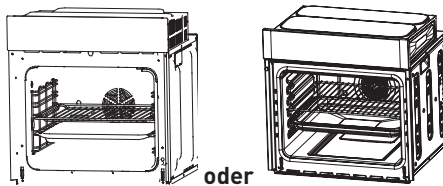


## ACHTUNG

Das Möbel, das den Backofen tragen soll, muss die entsprechenden Eigenschaften aufweisen, falls der Backofen nicht richtig funktioniert. Die Platten des Küchenmöbels neben dem Backofen müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Vergewissern Sie sich, dass der Leim von furnierten Holzmöbeln Temperaturen von 120 °C standhält. Kunststoffe oder Leim, die solchen Temperaturen nicht standhalten können, schmelzen und verformen das Möbel; nachdem der Backofen eingebaut wurde, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert werden. Es handelt sich um eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Sämtliche Schutzeinrichtungen müssen so befestigt werden, dass sie sich nicht ohne Spezialwerkzeug entfernen lassen. Nehmen Sie die Rückwand des Küchenmöbels ab, um eine gute Lüftung um den Backofen herum zu gewährleisten. Die Heizplatte muss auf der Rückseite einen Freiraum von mindesten 45 mm haben.

## Warnung bezüglich der Anbringung des Gitters

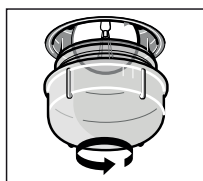
Um sicherzustellen, dass die Backofengitter richtig funktionieren, sollten Sie diese zwischen den seitlichen Schienen anbringen. So können Sie das Gitter oder Blech in aller Sicherheit herausziehen, ohne dass die Lebensmittel abrutschen und herunterfallen.



## Die Glühbirne auswechseln

Zum Auswechseln einer Glühbirne gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1>.Ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Lastschuttschalter der Einheit aus.
- 2>.Schrauben Sie den Glasdeckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (er kann schwer gehen) und tauschen Sie die Glühbirne gegen eine neue Glühbirne vom selben Typ aus.
- 3>.Schrauben Sie den Deckel der Glühbirne wieder auf.



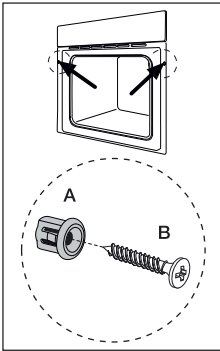


## HINWEIS

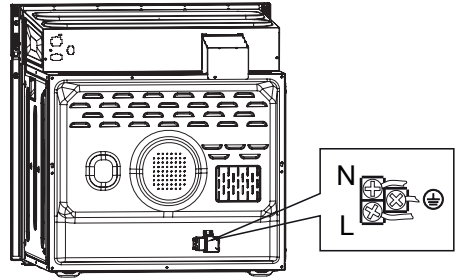
Verwenden Sie ausschließlich Halogenleuchtbirnen des Typs 25-40 W/220 V-240V, T300°C.

### Den Backofen in der Nische befestigen

1. Schieben Sie den Backofen in die Nische.
2. Öffnen Sie die Backofentür.
3. Befestigen Sie den Backofen in dem dafür vorgesehenen Küchenmöbel mit den beiden Abstandshaltern „A“, die in die Löcher im Rahmen des Backofens geschoben werden und ziehen Sie die beiden Schrauben „B“ fest.

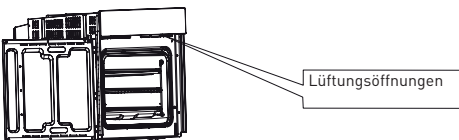


### Den Backofen anschließen



### Lüftungsöffnungen




Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, auf Pause oder in Wartestellung steht und die Temperatur mitten im Backofen über 75 °C beträgt, läuft das Gebläse 15 Minuten lang nach. Wenn die Temperatur mitten im Backofen unter 75 °C fällt, schaltet das Kühlgebläse sich vorher aus.



## Verwendung des Geräts

### 1. Einstellung der Uhrzeit

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde, werden auf dem Display die Symbole „0:00“ angezeigt.



- 1> Drücken Sie  , die Zahlen für die Stunden blinken.
- 2> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Stunde einzustellen (die Stundenzahl muss zwischen 0 und 23 liegen).
- 3> Drücken Sie „“, die Zahlen für die Minuten blinken.
- 4> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Minuten einzustellen (die Minutenzahl muss zwischen 0 und 59 liegen).
- 5> Drücken Sie „“ um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen. « : » blinkt und die Uhrzeit wird angezeigt.



#### HINWEIS





Es handelt sich um eine 24-Stunden-Uhr. Falls die Uhr nicht eingestellt wurde, zeigt sie nach der Spannungszuschaltung „0:00“ an.

### 2. Einstellung der Funktion



- 1> Drehen Sie den Knopf „K1“ um den gewünschten Backmodus zu wählen. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.
- 2> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Temperatur einzustellen.
- 3> Drücken Sie „“ um den Beginn des Backvorgangs zu bestätigen.
- 4> Falls der Schritt 2 ignoriert wurden, drücken Sie „“ um den Beginn des Backvorgangs zu bestätigen; die standardmäßige Dauer ist 9 Stunden und die Standard-Temperatur wird von der LED angezeigt.



#### HINWEIS

- 1> Die Einstellschritte der Backzeit sehen folgendermaßen aus: zwischen 0 und 30 Minuten: jede Minute; zwischen 30 Minuten und 9 Stunden : alle 5 Minuten.
  - 2> Die Temperatur-Einstellschritte liegen bei bei 5 °C und im Bratmodus bei 30 °C.
  - 3> Drehen Sie den Knopf „K1“ um die Backdauer einzustellen, wenn der Backvorgang beginnt. Drücken Sie dann zur Bestätigung auf „“.
- Falls der Knopf „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, nimmt der Backofen den Backvorgang mit der vorherigen Uhrzeit wieder auf.
- 4> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Temperatur einzustellen, wenn der Backvorgang beginnt.
- Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie dann „“ um den Backvorgang zu starten. Falls der Knopf „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, nimmt der Backofen den Backvorgang mit der zuvor gewählten Temperatur wieder auf.



### 3. Einstellung der Beleuchtung


- 1> Drehen Sie den Knopf „K1“ um die gewünschte Funktion zu wählen, daraufhin leuchtet das entsprechende Symbol.
- 2> Drücken Sie den Knopf „“ zum Starten, „0:00“ und die Lampe „“ leuchten und „:“ blinkt.




#### 4. Abfrage-Funktion




In den folgenden Modi können Sie die Abfrage-Funktion verwenden, die nach 3 Sekunden wieder in den derzeitigen Modus zurückkehrt.



1> Im Betriebsmodus, falls die Uhrzeit eingestellt wurden, drücken Sie den Knopf „“ um die derzeitige Uhrzeit einzustellen; falls die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie den Knopf „“ um die Uhrzeit der Erinnerung einzustellen.

2> Im Erinnerungsmodus, falls die Uhrzeit eingestellt wurden, drücken Sie den Knopf „“ um die derzeitige Uhrzeit aufzurufen.

3> Im Modus Uhrzeit-Anzeige, falls die Reservierungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie den Knopf „“ um die Uhrzeit der Programmierung anzuschauen.

#### 5. Funktion Kindersicherung

Zum Verriegeln: Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang „“ und „“, es ist ein Piepton zu hören und „“ wird angezeigt.

Verriegelung aufheben: Drücken Sie 3 Sekunden gleichzeitig „“ und „“, es ist ein Piepton zu hören, der anzeigt, dass die Kindersicherung aktiviert ist.




#### HINWEIS

Wenn Sie den Backvorgang im Betriebsmodus anhalten möchten, drücken Sie kurz den Stopknopf. Es ist nicht erforderlich, den Stopknopf lange zu drücken.


#### 6. Erinnerungsfunktion:

Diese Funktion kann Sie daran erinnern, den Backvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zwischen 0:01 und 9:59 zu starten. Die Erinnerung kann nur eingestellt werden, wenn sich der Backofen im Standby befindet. Führen Sie folgende Schritte zur Einstellung der Erinnerung aus:


1> Drücken Sie den Erinnerungseinstellknopf „“;

2> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Stunde

der Erinnerung einzustellen. (die Stunde muss zwischen 0 und 9 eingestellt werden).

3> Drücken Sie erneut den Erinnerungseinstellknopf „“;

4> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Minuten einzustellen. (die Minuten müssen zwischen 0 und 59 eingestellt werden).



5> Drücken Sie „“ um die Einstellung zu bestätigen. Der Countdown beginnt.





#### HINWEIS


Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt der Alarm des Backofens 10 Mal. Während der Einstellung können Sie die Erinnerung löschen, indem Sie den Stopknopf drücken; nach dem Einstellen der Erinnerung können Sie diese löschen, indem Sie zwei Mal den Stopknopf drücken.

#### 7. Funktion Start/Pause/Stop

1> Falls die Backzeit eingestellt wurde, drücken Sie „“ um den Backvorgang zu starten. Sollte der Backvorgang auf Pause stehen, drücken Sie „“ um ihn wieder aufzunehmen.

2> Während des Backvorgangs drücken Sie einmal „“ um den Backvorgang zu stoppen. Drücken Sie zwei Mal „“ um den Backvorgang zu löschen.

#### 8. Energiespar-Funktion

1> Im Warte- und Erinnerungsmodus drücken Sie drei Sekunden lang „“, die LED-Anzeige verschwindet und wechselt in den Energiespar-Modus.


2> Wenn im Wartemodus 10 Minuten keine Eingabe erfolgt, verschwindet die LED-Anzeige und wechselt in den Energiespar-Modus.

3> Drücken Sie im Energiespar-Modus eine beliebige Taste oder drehen Sie einen Knopf um den Energiespar-Modus zu verlassen.

**9. Pyrolyse-Funktion**

Mit dieser Funktion können Sie den Innenraum Ihres Backofens gründlich reinigen.

1> Drehen Sie den Knopf „K1“ um die Pyrolysefunktion zu wählen. Die LED zeigt „PYA“ an.

2> Drücken Sie „“ um den Vorgang zu bestätigen. Die Standard-Zeit ist 2 Stunden, die LED zeigt „PYA“ an.

3> Drehen Sie den Knopf „K1“ um die Uhrzeit der Pyrolyse zu ändern. Die Zeitschaltuhr kann auf 1h30 oder 2h00 eingestellt werden.

**Hinweis:**

A) Wenn die Backofentür nicht geschlossen ist, können Sie den Startknopf nicht drücken. Die LED zeigt dann „DOOR“ und „PYA“ an.







B) Wenn die Temperatur mitten im Backofen über 320 °C liegt, können Sie den Startknopf nicht drücken. Die LED zeigt dann „COOL“ und „PYA“ an. Wenn die Temperatur mitten im Backofen über 200 °C liegt, drücken Sie einmal den Knopf Löschen, woraufhin der Backofen sich auf Pause stellt. Drücken Sie diesen Knopf erneut um in den Wartemodus zu wechseln. Wenn die Temperatur 200 °C übersteigt, drücken Sie einmal den Knopf Löschen, er wechselt direkt in den Wartemodus.


C) Wenn Sie die Tür öffnen, während der Backofen in Betrieb ist, zeigt die LED „DOOR“ an und es ertönt ein durchgehender Alarmton, bis die Tür geschlossen wird oder drücken Sie den Knopf Löschen.

D) Entfernen Sie jegliche größeren Mengen an übergelaufenen Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass der Backofen leer ist, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigung aktivieren. Lassen Sie nichts im Inneren (p.ex. Töpfe, Backbleche, Auffangschale, Schieberoste usw.), denn sie können stark beschädigt werden.

E) Unterbrechen Sie die Stromzufuhr nicht innerhalb der ersten Stunde nach Beendigung der Pyrolyse.

**10. Programmierungsfunktion**

1> Um die Programmierungsfunktion zu nutzen, muss zuvor die Uhr eingestellt worden sein. Um die Uhr einzustellen, muss die Programmieruhrzeit eingestellt werden, zu der der Backofen mit dem Heizen beginnen soll (a> drücken Sie den Programmier-Einstellknopf „“; 2> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Stunde der Erinnerung einzustellen. Die Uhrzeit muss zwischen 0 und 23 eingestellt werden. c> Drücken Sie erneut den Programmier-Einstellknopf „“; d> Drehen Sie den Knopf „K2“ um die Minuten einzustellen. Die Minuten müssen zwischen 0 und 59 liegen. Drücken Sie nicht die Uhr. Drehen Sie dann den Knopf „K1“ um die Funktion zu wählen. 2> Drücken Sie den Knopf „“ um die Uhrzeit und die Backtemperatur einzustellen. Drehen Sie dann den Knopf „K1“ um die Uhrzeit einzustellen und den Knopf „K2“ zur Einstellung der Temperatur. 3> Drücken Sie den Knopf „“ um die Einstellung des Backvorgangs abzuschließen, dann wird auf dem Display die Uhr angezeigt, sowie „“. Es wird kein anderes Funktionssignal dargestellt. Die Programmierungszeit lässt sich steuern, indem man 3 Sekunden lang den Knopf „“ drückt. Das Display zeigt wieder die Uhr an.

4> Zum Zeitpunkt der Programmierung startet der Backvorgang automatisch, nachdem ein Brummtönen abgegeben wurde. Das Programmierungssymbol „“ wird abgeschaltet während die anderen Symbole normal funktionieren.



## HINWEIS

1. Die Lampe, das Auftauen und die Sonde können nicht programmiert werden.
2. Drücken Sie im Programmiermodus einmal den Knopf Löschen, um die programmierte Uhrzeit und Temperatur anzuzeigen, wobei das Menüsymbol dauerhaft leuchtet. Drücken Sie diesen Knopf erneut um die Uhr anzuzeigen oder drücken Sie den Startknopf um zum Programmierstatus zurückzukehren.
3. Im Programmiermodus ist die Erinnerungsfunktion nicht gültig.

### 11. Hinweis

1> Die Ofenbeleuchtung leuchtet bei allen anderen Funktionen (mit Ausnahme der Pyrolyse-Funktion)

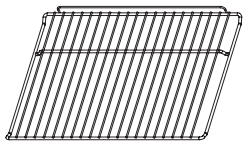
2> Nachdem das Backprogramm eingestellt wurde und wenn der Knopf „ „ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wurde, wird die derzeitige Uhrzeit angezeigt oder geht in den Wartemodus über. Das eingestellte Programm ist dann ungültig.

3> Wenn der Knopf richtig gedrückt wurde, ertönt der Alarmton einmal. Anderenfalls wird kein Ton abgegeben.

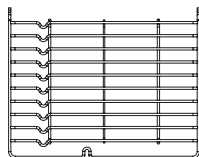
4> Der Alarmton ertönt 5 Mal um Ihnen anzuzeigen, dass der Backvorgang beendet ist.

### Zubehör

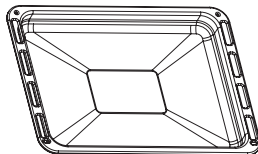
Abstellfläche: zum Abstellen von Grillgut, Kuchenformen oder Bratschalen.



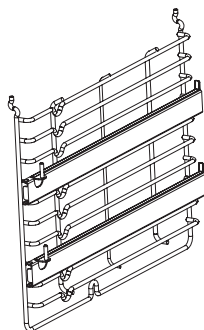
Schiebegitter: Die Halteschienen für das Gitter rechts und links im Backofen lassen sich herausnehmen, um die Seitenwände des Backofen zu reinigen. (nur bei bestimmten spezifischen Modellen)



Universalbräter: zur Zubereitung von großen Lebensmittelmengen wie Kuchen mit saftigem Kern, Gebäck, tiefgekühlte Lebensmittel usw. oder zum Auffangen von Fett oder Bratensaft.



Teleskopschienen: Manche Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, die den Gebrauch des Backofens erleichtern. Diese Teleskopschienen lassen sich zur Reinigung demontieren, indem man die Schrauben entfernt, mit denen sie befestigt werden. (nur bei bestimmten spezifischen Modellen)



## Wartung und Reinigung

- Erhalten Sie das Gerät in sauberem Zustand, um sein gutes Aussehen und seine Zuverlässigkeit zu erhalten. Durch die moderne Gestaltung des Geräts wird der Unterhalt minimiert. Die Teile des Geräts, die regelmäßig mit der Nahrung in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.
  - Unterbrechen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten die Stromversorgung. Stellen Sie alle Schalter auf OFF.
  - Warten Sie, bis das Geräteinnere nicht mehr heiß, sondern nur noch leicht warm ist. Dann lässt es sich leichter reinigen. Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem dünnen Schwamm und trocknen es dann ab.
  - Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie heißes Wasser, dem ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel zugesetzt wurde.
  - Verwenden Sie zur Reinigung der Scheibe in der Backofentür keine scheuernden Riniger oder Metallschaber, denn dadurch kann die Oberfläche Kratzer bekommen.
  - Lassen Sie niemals saure Stoffe (Zitronensaft, Essig) auf den Teilen aus Edelstahl.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger um das Gerät zu reinigen. Die Formen können mit einem sanften Reiniger gewaschen werden.

## Entsorgung Ihres Altgeräts


### ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

### UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

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

Die Werte wurden gemäß der Vorschrift EU65-2014/EU66-2014 getestet und berechnet

Um die Gesamtauswirkung des Kochvorgangs auf die Umwelt zu verringern (beispielsweise den Energieverbrauch), vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert wird, dass der Bereich (in dem das Gerät installiert ist) ausreichend belüftet wird, und dass die Abluftleitung so gerade und so kurz wie möglich ist.

Für Produkte, die im manuellen Modus betrieben werden, empfehlen wir Ihnen, den Motor innerhalb von 10 Minuten nach dem Ende des Kochens auszuschalten. Zur Wartung: vergewissern Sie sich bitte, die entsprechenden Teile gemäß der Gebrauchsanleitung zu demontieren.

Für Informationen zum Recycling, zur Verwertung und Entsorgung am Lebensende Ihres Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.



# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web : [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)





|          |                                 |    |  |
|----------|---------------------------------|----|--|
| <b>A</b> | <b>Antes de usar el aparato</b> | 58 | Instrucciones de seguridad   |
| <b>B</b> | <b>Presentación del aparato</b> | 62 | Descripción del aparato  |
|          |                                 | 62 | Características técnicas   |
| <b>C</b> | <b>Uso del aparato</b>          | 63 | Descripción del funcionamiento                                     |
|          |                                 | 64 | Instalación del horno en el mueble de la cocina                    |
|          |                                 | 65 | Advertencia con respecto a la instalación de la bandeja de rejilla |
|          |                                 | 67 | Utilización del aparato  |
|          |                                 | 70 | Accesorios   |
| <b>D</b> | <b>Información práctica</b>     | 71 | Limpieza y mantenimiento   |
|          |                                 | 72 | Cómo desechar su antiguo aparato                                   |

Antes de usar este producto, lea atentamente y por completo este manual de instrucciones. Guarde este manual en un lugar seguro para poder consultarlo posteriormente. Asegúrese de que cualquier persona que vaya a usar este producto lea también estas instrucciones.

## Instrucciones de seguridad

- Cuando encienda el horno por primera vez, puede desprenderse un olor desagradable. Esto se debe al aglutinante usado para los paneles aislantes del interior del horno. Ponga a funcionar el nuevo producto en vacío ajustado la función de cocción convencional, a 250°C durante 90 minutos, para limpiar las partículas de aceite en el interior de la cavidad.
- Cuando lo use por primera vez, es completamente normal que se desprenda un poco de humo y olores del horno. Si esto ocurre, sólo tendrá que esperar a que el olor se disipe antes de colocar la comida en el horno.
- Utilice el producto en un ambiente abierto.
- El aparato y sus partes accesibles se ponen muy calientes mientras se está utilizando. Debe tener cuidado y no tocar dichos elementos calientes. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, salvo si se les está vigilando constantemente.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de electrocución.
- Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia pueden utilizar este aparato si se les vigila o se les ha enseñado

a utilizar de forma segura el electrodoméstico y comprenden los riesgos a los que pueden enfrentarse. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Mientras que se usa, el aparato se pone muy caliente. Debe tener cuidado y no tocar los elementos calientes en el interior del horno.

- No deje que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, principalmente cuando el grill esté encendido.

- Apague el aparato antes de cambiar la luz del horno para evitar cualquier riesgo de electrocución.

- Los medios de desconexión deben venir integrados en la instalación eléctrica fija según las normas de cableado.

- Las piezas cercanas pueden ponerse muy calientes mientras que se usa. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

- Los medios de desconexión omnipolares deben venir integrados en la instalación eléctrica fija según las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está estropeado, debe reemplazarlo el fabricante, uno de sus técnicos o cualquier otra persona de cualificaciones similares para evitar cualquier peligro.

- No utilice productos abrasivos fuertes o rasquetas metálicas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podría rayar la superficie y por consiguiente, romper el cristal.

- Cualquier cosa que se haya derramado de forma excesiva debe eliminarse antes de proceder a su limpieza.

- Durante la limpieza pirolítica, las piezas cercanas se pueden poner más calientes de lo normal. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Durante la limpieza pirolítica, la sonda debe retirarse.
- No se deben usar aparatos de limpieza con vapor.
- Los aparatos no se pueden activar por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.
- Las instrucciones relativas a los hornos que cuentan con bandejas deben presentar de forma detallada el montaje adecuado de dichas bandejas.
- No use el horno si está descalzo. No toque el horno con las manos o pies mojados o húmedos.
- Para el horno: no se debe abrir la puerta del horno durante la cocción.
- El aparato debe instalarse y ponerlo en marcha un técnico autorizado. El fabricante no se considerará responsable de los daños que pudiesen ser ocasionados por una colocación incorrecta y una instalación por parte de personal no autorizado.
- Cuando abra la puerta o el cajón del horno, no deje nada dentro, ya que su aparato podría volcarse o la puerta romperse.
- Algunas piezas del aparato pueden permanecer calientes durante mucho tiempo; le recomendamos que espere a que se enfríen antes de tocar las zonas directamente expuestas al calor.
- Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, se recomienda desenchufarlo.

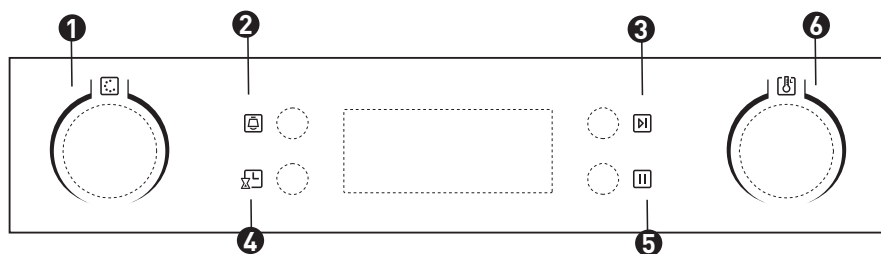
**Este electrodoméstico está destinado para usos domésticos y similares, tales como:**

- las pequeñas cocinas reservadas al personal de lastiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- las granjas y la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- los entornos del tipo alojamientos rurales;
- la restauración y otros usos similares, excepto la venta al por menor.

• En cuanto a las instrucciones de instalación, montaje en el hueco y conexión a la red eléctrica del aparato, consulte el siguiente apartado de las instrucciones.

• En lo que respecta a las instrucciones para la instalación correcta de los estantes y al cambio de la bombilla, consulte el apartado siguiente de estas instrucciones.

## Descripción del aparato



- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| <b>1</b> K1              | <b>4</b> Botón de la hora |
| <b>2</b> Botón de aviso  | <b>5</b> Botón de apagado |
| <b>3</b> Botón de inicio | <b>6</b> K2               |

## Características técnicas

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Alimentación eléctrica                                      | 220-240V AC 50/60Hz     |
| Potencia  | 3 200W                  |
| Referencia del modelo establecida por el proveedor          | 950190 - FM 70 P X MISC |
| Índice de eficiencia energética (IEE cavidad) de la cavidad | 106.0                   |
| Clase energética  | A                       |
| Consumo de energía por ciclo en el modo de convección       | 0,89 kWh/ciclo          |
| Consumo de energía por ciclo en el modo convencional        | 0,99 kWh/ciclo          |
| Número de cavidades   | 1                       |
| Fuente de calor de la cavidad                               | Electricidad            |
| Volumen de la cavidad                                       | 70 L                    |

Este producto está conforme a las normativas EU65-2014 y EU66-2014

**Tabla - Información relativa a los hornos domésticos**









| -  | Símbolo              | Valor                      | Unidad    |
|--|----------------------|----------------------------|-----------|
| Identificación del modelo  | -                    | FM 70 P X MISC             | -         |
| Tipo de horno  | -                    | Horno eléctrico empotrable | -         |
| Peso del aparato   | M                    | 40                         | kg        |
| Número de cavidades  | -                    | 1                          | -         |
| Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)   | Electricidad         | -                          | -         |
| Volumen por cavidad  | V                    | 70                         | L         |
| Consumo de energía (electricidad) necesaria para calentar una carga normal en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) | EC cavidad eléctrica |                            | kWh/ciclo |
| Consumo de energía necesaria para calentar una carga normal en la cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada por cavidad (energía eléctrica final)      | EC cavidad eléctrica |                            | kWh/ciclo |
| Índice de eficiencia energética por cavidad  | EEl de la cavidad    |                            | -         |
| Clase de eficiencia energética   | -                    | A                          | -         |
| The values are tested and calculated according to the regulation EU65-2014/EU66-2014   |                      |                            |           |

Estos valores son probados y calculados de conformidad con las normativas EU65-2014/EU66-2014.

El lugar donde está instalado el horno debe estar adecuadamente ventilado y respetar estrictamente las dimensiones de instalación especificadas en las instrucciones del fabricante. Puede depositar el aparato al final de su vida útil en los organismos locales para su reciclaje, recuperación o desecho.

Durante el proceso de cocción, puede ver el estado de cocción de los alimentos a través de la puerta de cristal, no abra la puerta varias veces a menos que sea necesario.

## Descripción del funcionamiento

| Símbolo   | Descripción del funcionamiento  |
|---|---|
|    | Lámpara del horno : sirve para que el usuario pueda observar el progreso de la cocción sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se encenderá para todas las funciones de la cocción (excepto para la función pirolytica).  |
|    | Descongelación : la circulación del aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin usar ninguna otra fuente de calor). Es una forma suave, pero rápida, de reducir el tiempo de descongelación y de descongelar los platos cocinados y los productos a base de cremas, etc.  |
|    | Calentamiento inferior: un elemento oculto en la parte inferior del horno permite calentar de forma más concentrada la base de los alimentos sin tostarlos. Es ideal para cocinar lentamente los platos, tal y como estofados, guisos, pasteles y pizzas, cuando desea obtener una base crujiente. La temperatura se puede ajustar entre 60 y 120°C. La temperatura predeterminada es de 60°C.  |
|    | Cocción tradicional: el calor emana desde arriba y desde abajo para obtener una cocción por convección. La temperatura se puede ajustar entre 50 y 250°C. La temperatura predeterminada es de 220°C.  |
|    | Cocción tradicional con ventilador: la combinación entre el ventilador y el elemento calefactor ofrece una mayor penetración del calor, que permite así ahorrar un 30-40% de energía. Los platos se doran ligeramente por el exterior y quedan esponjosos en el interior. Observaciones : esta función sirve para asar o estofar grandes trozos de carne a una temperatura más elevada. La temperatura se puede ajustar entre 50 y 250°C. |
|  | La temperatura predeterminada es de 220°C.<br>Asado: el grill interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. La temperatura se puede ajustar entre 180 y 240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.   |
|  | Doble grill: El elemento radiante interior y superior funcionan juntos. La temperatura se puede ajustar entre 180 y 240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.   |
|  | Doble asado con ventilador: el elemento radiante interior y superior funcionan junto con el ventilador. La temperatura oscila entre 180 y 240°C. La temperatura predeterminada es de 210°C.   |



## Símbolo

## Descripción del funcionamiento



Convección: un elemento radiante alrededor del ventilador de convección ofrece una fuente de calor adicional para la cocción por convección. En el modo convección, el ventilador se pone automáticamente en marcha para mejorar la circulación del aire en el horno y distribuye el calor de forma uniforme para la cocción.

La temperatura se puede ajustar entre 50 y 240°C. La temperatura predeterminada es de 180°C.

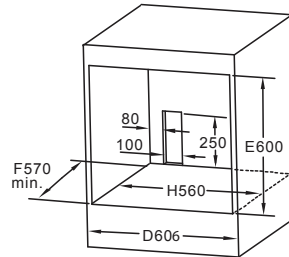
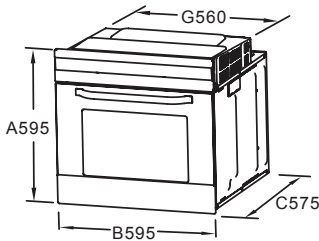
## Modo pirolítico

Función pirolítica: cuando se utiliza la función en modo pirolítico, la pantalla LED muestra «PYA». La temperatura predeterminada es de 450°C. El temporizador se puede programar una hora y media o dos horas.

## Instalación del horno en el mueble de la cocina

Ponga el horno en el espacio previsto en la cocina; se puede montar debajo de la encimera o en un armario vertical. Fije el horno atornillándolo en los dos agujeros de fijación situados en el marco. Para localizar

los agujeros de fijación, abra la puerta del horno y mire en el interior. Debe respetar las distancias y las medidas cuando instale el horno con objeto de garantizar una ventilación adecuada.



## OBSERVACIÓN

1. Sólo las distancias superiores son admisibles para todas las dimensiones.
  2. La cavidad no incluye el interruptor o la toma.
- El número de accesorios incluidos depende del aparato comprado.

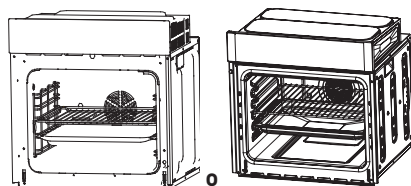


## ADVERTENCIA

El mueble que va a soportar el horno debe presentar características adaptadas si el horno no funciona correctamente. Los paneles del mueble de cocina de al lado del horno deben estar hechos a base de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de los muebles de madera chapada pueden soportar temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o pegamentos que no puedan resistir a tal temperatura se derretirán y deformarán el mueble; una vez empotrado el horno, las piezas eléctricas deben estar completamente aisladas. Es un requisito de seguridad legal. Todas las protecciones deben montarse de manera que sea imposible quitarlas sin usar herramientas especiales. Retire la parte trasera del mueble de cocina para garantizar una buena ventilación alrededor del horno. La placa eléctrica calefactora debe tener un espacio en la parte trasera de al menos 45 mm.

## Advertencia con respecto a la instalación de la bandeja de rejilla

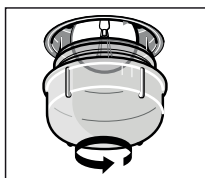
Para asegurar un correcto funcionamiento de los rejillas, colóquelas entre los raíles laterales. Así, podrá quitar la rejilla o la bandeja con total seguridad sin que los alimentos calientes se deslicen y se caigan.



## Sustitución de la bombilla

Para cambiar una bombilla, proceda de la siguiente manera:

- 1>.Desenchufe el cable de alimentación de la toma principal o desenchufe el disyuntor de la toma de corriente de la unidad.
- 2>.Desatornille la tapa de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (puede estar un poco duro) y sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- 3>.Vuelva a atornillar la tapa de la bombilla.



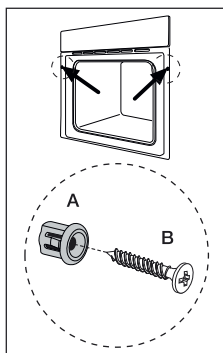


## OBSERVACIÓN

Utilice solamente bombillas halógenas de 25-40 W/220 V-240V, T300°C.

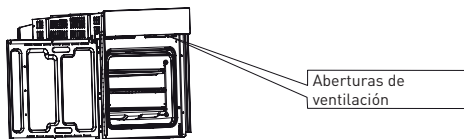
### Colocación del horno en el hueco

1. Coloque el horno en el hueco.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno al mueble de cocina previsto para ello con dos separadores «A» que se introducen en los agujeros situados en el marco del horno, y atorníllelos con los dos tornillos «B».

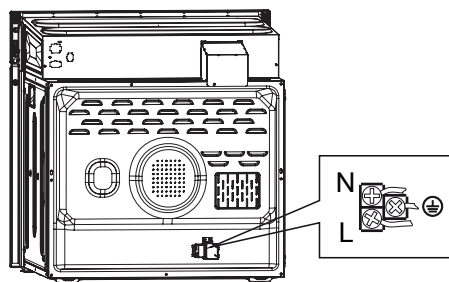


### Aberturas de ventilación

Cuando la cocción haya terminado, en pausa o en espera, si la temperatura central del horno es superior a 75 grados, el ventilador continuará funcionando durante 15 minutos. Si la temperatura central del horno está por debajo de los 75 grados, el ventilador de enfriamiento se parará antes.




### Conexión del horno




## Utilización del aparato

### 1. Ajuste del reloj


Una vez que haya enchufado el aparato, el símbolo «0:00» aparecerá en la pantalla.

1> Pulse «», las cifras de la hora se pondrán a parpadear.

2> Gire el botón «K2» para ajustar la hora (la hora debe estar comprendida entre 0 y 23).

3> Pulse «», las cifras de los minutos se pondrán a parpadear.

4> Gire el botón «K2» para ajustar los minutos (los minutos deben estar comprendidos entre 0 y 59).

5> Pulse «» para terminar de ajustar la hora. «:» parpadeará y la hora se mostrará.




### OBSERVACIÓN


Consiste en un reloj de 24 horas. Después de encenderlo, si no se ha ajustado, el reloj mostrará «0:00».

### 2. Ajuste de la función:

1> Gire el botón «K1» para elegir el modo de cocción que desee. Se mostrará el símbolo correspondiente.

2> Gire el botón «K2» para ajustar la temperatura.

3> Pulse «» para confirmar el inicio de la cocción.


4> Si se omite el paso 2, pulse «» para confirmar el inicio de la cocción; la duración predeterminada es de 9 horas y la temperatura predeterminada se mostrará en la pantalla LED.




### OBSERVACIÓN



1> El procedimiento para configurar el tiempo de cocción es el siguiente: entre 0 y 30 minutos: cada minuto; entre 30 minutos y 9h : cada 5 minutos.

2> El paso de ajuste de la temperatura es de 5 °C y de 30 °C en modo asado.

3> Gire el botón «K1» para ajustar el tiempo de cocción cuando empiece la misma. Después, pulse «» para confirmar.



Si el botón «» no se ha pulsado en 3 segundos, el horno retomará la cocción según la hora anterior.

4> Gire el botón «K2» para ajustar la temperatura cuando empiece la cocción.

Se iluminará el indicador correspondiente. Pulse después «» para comenzar la cocción. Si el botón «» no se ha pulsado en 3 segundos, el horno retomará la cocción con la temperatura elegida anteriormente.



### 3. Ajuste de la lámpara


1> Gire el botón «K1» para seleccionar la función deseada, después el símbolo correspondiente se encenderá.


2> Pulse el botón «» para iniciar, «0:00» y la lámpara «» se encenderán y «:» se pondrá a parpadear.

### 4. Función de consulta




En los siguientes modos, puede utilizar la función de consulta, que le pasará al modo actual transcurridos unos 3 segundos.



1> En modo de funcionamiento, si se ha configurado el reloj, pulse el botón «» para ajustar la hora actual; si se ha configurado la función de aviso, pulse el botón «» para ajustar la hora de aviso.

2> En modo de aviso, si el reloj se ha configurado, pulse el botón «» para visualizar la hora actual.

3> En modo visualización del reloj, si la función de reserva se ha configurado, pulse el botón «» para ver la hora de programación.

### 5. Función de seguridad para niños

Para bloquear: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos, oirá un pitido y se mostrará «».




Cancelar el bloqueo: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos, oirá un pitido que le indicará que la seguridad de los niños estará activada.

### OBSERVACIÓN

En el modo de funcionamiento, si desea detener la cocción, pulse rápidamente el botón de apagado. No es necesario pulsar prolongadamente el botón de apagado.

### 6. Función de aviso:

Esta función le permite recordar iniciar la cocción a una hora determinada entre 0:01 y 9:59. El aviso puede configurarse únicamente cuando el horno esté en modo de espera. Siga los pasos siguientes para ajustar el aviso:

- 1> Pulse el botón de ajuste de aviso «» ;
- 2> Gire el botón «K2» para ajustar la hora de aviso. (la hora debe ajustarse entre 0 y 9).
- 3> Pulse de nuevo el botón de ajuste de aviso «» ;
- 4> Gire el botón «K2» para ajustar los minutos. (los minutos deben ajustarse entre 0 y 59).
- 5> Pulse «» para confirmar la



configuración. Comenzará entonces la cuenta atrás.





### OBSERVACIÓN


La alarma del horno sonará 10 veces una vez que pare la cuenta atrás. Puede cancelar el aviso mientras que lo configura pulsando el botón de apagado; una vez que el aviso se haya ajustado, puede cancelarlo pulsando dos veces el botón de apagado.

### 7. Función de inicio/pausa/parada

1> Si se ha configurado el tiempo de cocción, pulse «» para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, pulse «» para seguir con la cocción.

2> Durante la cocción, pulse «» una vez para detener la cocción. Pulse «» dos veces para anular la cocción.

### 8. Función ahorro de energía

1> En modo de espera y de aviso, pulse «» durante tres segundos, lo mostrado en la pantalla LED desaparecerá y pasará a modo de ahorro de energía.


2> Si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos en modo de espera, lo mostrado en la pantalla LED desaparecerá y pasará al modo de ahorro de energía.

3> En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier botón o gire el botón para salir del modo de ahorro de energía.

### 9. Función pirólisis

Esta función le permite limpiar con cuidado el interior de su horno.

1> Gire el botón «K1» para seleccionar la función pirolítica. La pantalla LED mostrará «PYA».

2> Pulse «» para confirmar la cocción. El tiempo predeterminado es de 2 horas, «PYA» se mostrará en la pantalla LED.

3> Gire el botón «K1» para cambiar la hora de la pirólisis. El temporizador se puede programar una hora y media o dos horas.

#### **Observación:**

A) Si la puerta del horno no se ha cerrado, no podrá pulsar el botón de inicio. La pantalla mostrará «DOOR» y «PYA».


B) Cuando la temperatura central del horno sea superior a 320 °C, no podrá pulsar el botón de inicio. La pantalla LED mostrará «COOL» y «PYA». Cuando la temperatura central del horno sea superior a 200 °C, pulse una vez el botón de cancelar y el horno se pondrá entonces en pausa. Pulse de nuevo este botón para volver a pasar al modo de espera. Si la temperatura excede los 200°C, pulse el botón cancelar una vez y volverá a pasar directamente al modo de espera.


C) Si abre la puerta cuando el horno está funcionando, la pantalla mostrará «DOOR» y la alarma se pondrá a sonar sin parar hasta que la puerta se cierre o hasta que pulse el botón de cancelar.


D) Antes de activar la función de limpieza por pirólisis, retire cualquier cosa que se haya derramado de forma excesiva y deje el horno vacío. No deje nada en el interior (por ejemplo: cacerolas, bandejas del horno, bandeja recoge grasas, bandeja deslizante, etc.) ya que podrían sufrir importantes deterioros.




E) Una vez que la limpieza por pirólisis haya terminado, no corte la corriente la siguiente hora.


### **10. Función de programación**

1> Para utilizar la función de programación, el reloj debe configurarse previamente. Después, para poder ajustar el reloj, debe configurar la hora de programación en la que quiere que su horno empiece a calentar (a> Pulse el botón de ajuste de la programación «»; b> Gire el botón «K2» para configurar la hora de programación. Debe programar la hora entre 0 y 23. c> Pulse de nuevo el botón

de ajuste de la programación «»; d> Gire el botón «K2» para ajustar los minutos. Los minutos deben programarse entre 0 y 59. No pulse el reloj. A continuación, gire el botón «K1» para elegir la función.

2> Pulse el botón «» para programar la hora y la temperatura de cocción. Gire el botón «K1» para programar la hora y el botón «K2» para ajustar la temperatura.

3> Pulse el botón «» para terminar la configuración de la cocción, se mostrará ahora el reloj en la pantalla así como «». No se muestra ninguna otra señal de función. Puede controlar el tiempo de programación pulsando el botón «» durante 3 segundos. La pantalla volverá a mostrar de nuevo el reloj.

4> En el momento de la programación, la cocción comenzará de forma automática tras sonar un pitido. El símbolo de la programación «» se apagará mientras que los otros símbolos funcionarán como normalmente.



### **OBSERVACIÓN**

1. La lámpara, la descongelación y la sonda no pueden programarse.
2. En el modo de programación, pulse una vez el botón anular para mostrar la hora y la temperatura programadas con el símbolo de menú constantemente encendido. Pulse de nuevo este botón para mostrar el reloj o pulse el botón de inicio para volver al modo de programación.
3. La función de aviso no es válida en el modo de programación.

**11. Observación**

1> La lámpara del horno se encenderá para las otras funciones (exceptuando la función de pirólisis)

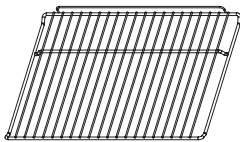
2> Una vez ajustado el programa de cocción y si no se ha pulsado el botón «» durante 5 minutos, la hora actual se mostrará o pasará al modo de espera. Se anulará el programa de configuración.

3> La alarma sonará una vez si se ha pulsado correctamente el botón. De lo contrario, no emitirá ningún sonido.

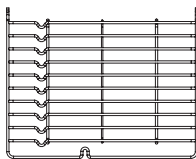
4> La alarma sonará 5 veces para indicarle que la cocción ha terminado.

**Accesorios**

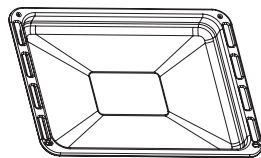
Estante : para poner las cosas a la parrilla, los moldes de pasteles, los platos que vaya a asar.



Bandeja deslizante: Los rieles de soporte de la bandeja a la derecha y a la izquierda del horno se pueden quitar para fregar las paredes internas del horno. (sólo para algunos modelos específicos)

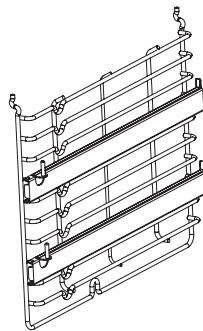


Bandeja recoge grasas universal: para cocinar grandes cantidades de alimentos como tartas cremosas, pasteles, alimentos congelados, etc. o para recoger la grasa /el jugo de la carne.



Guías telescópicas: algunos modelos pueden venir con guías telescópicas para facilitar el uso del horno.

Estas guías telescópicas pueden desmontarse para limpiarlas desatornillando los tornillos que las fijan. (sólo para algunos modelos específicos)



## Limpieza y mantenimiento

- Para que su electrodoméstico mantenga una buena apariencia y sea siempre fiable, tenga su aparato siempre limpio. El diseño moderno del aparato reduce al mínimo las operaciones de limpieza y mantenimiento. Las piezas del aparato que entren en contacto con los alimentos deberán limpiarse regularmente.
- Antes de proceder a cualquier operación de limpieza y mantenimiento, corte el suministro eléctrico. Ponga todos los botones en OFF.
- Espere hasta que el interior del aparato no queme, simplemente que esté un poco caliente. La limpieza será más fácil. Limpie la superficie del aparato con un trapo húmedo, un cepillo suave o un estropajo suave y después séquelo.
- En caso de mucha suciedad, use agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no use limpiadores abrasivos o rasquetas metálicas ya que podría rayar la superficie.
- No deje nunca sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) sobre las piezas de acero inoxidable.
- No utilice un aparato de limpieza de alta presión para limpiar el aparato. Los moldes pueden limpiarse con detergente suave.



## Cómo desechar su antiguo aparato


### RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que indica que, al final de su vida útil, no debe tirarse junto con los residuos domésticos, sino que debe llevarse a un punto limpio de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a preservar nuestro medio ambiente.

### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recolección selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

### Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014

Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible. Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: Desmante las piezas correspondientes según el manual del usuario.

Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

\*op vertoon van kassabon.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum\* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

\*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in PRC