

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

Made in PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE



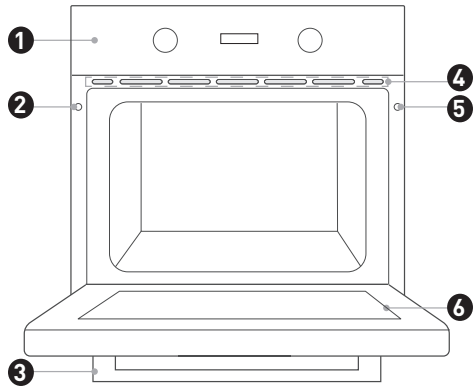
**Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrable**

988682 - MFO 65 H X 343C

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION22
GEBRUIKSAANWIJZINGEN42
INSTRUCCIONES DE USO62

VALBERG





Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
VALBERG branded products are easy to use, reliable,
and of an impeccable standard.
With every use of this appliance, you can be sure of
complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



A Overview of the appliance

Product overview

B Using the appliance

Cupboard Diagram
Installation
Accessories use
Control Panel

C Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Product overview

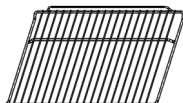
Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

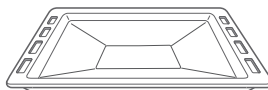
- 1 Control panel
- 2 Mounting fixing hole
- 3 Handle
- 4 Ventilating openings
- 5 Mounting fixing hole
- 6 Glass door

Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



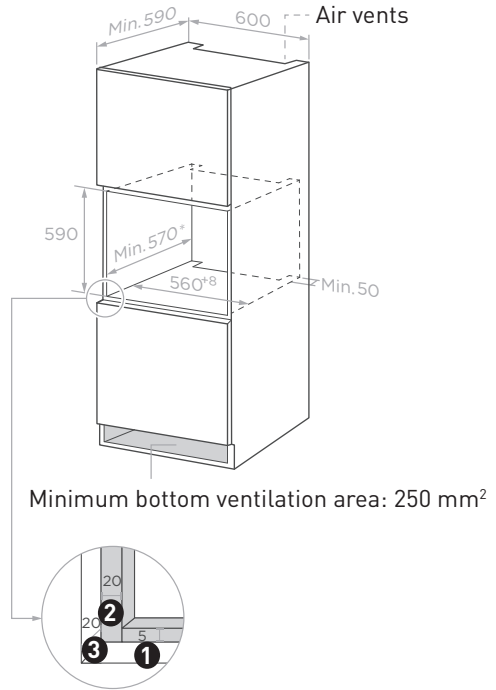
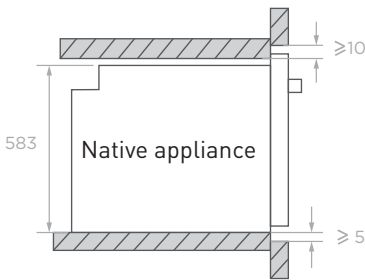
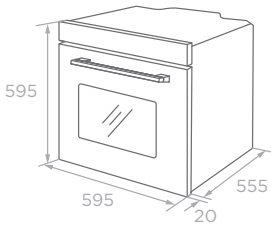
Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Cupboard Diagram

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

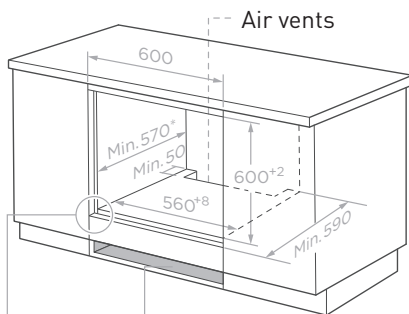
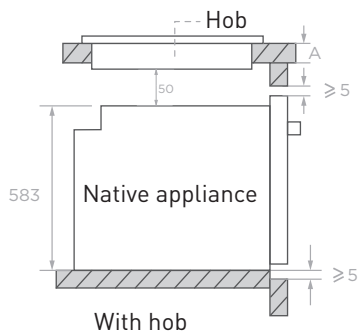
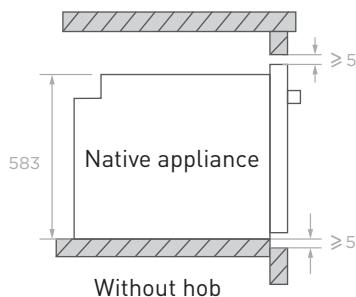
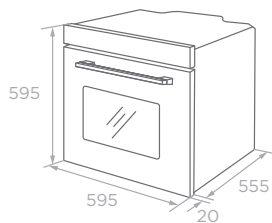
Standing Cupboard



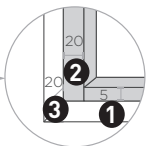
- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Ground Cupboard



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

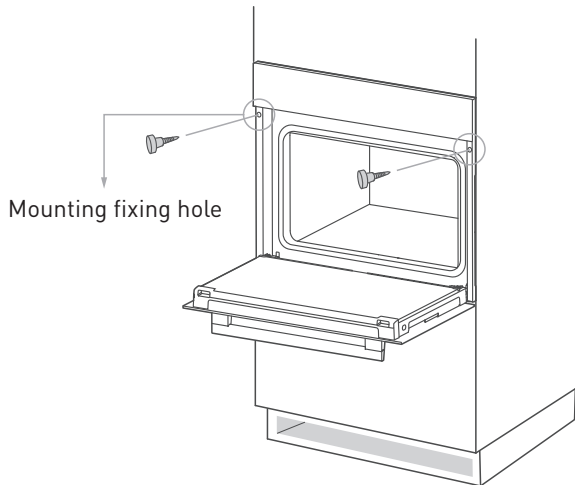
Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-o.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.

5. Please refer to the «Cupboard Diagram» for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

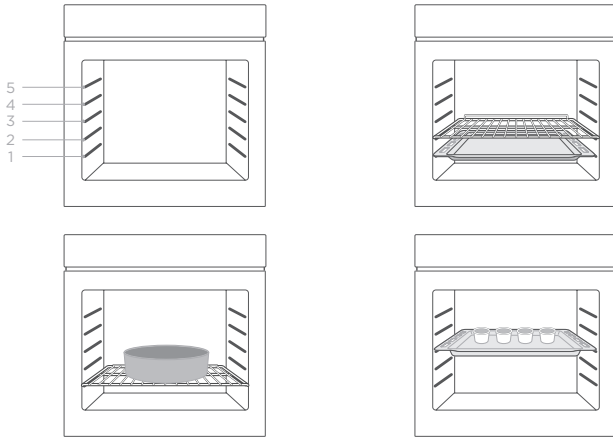
Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



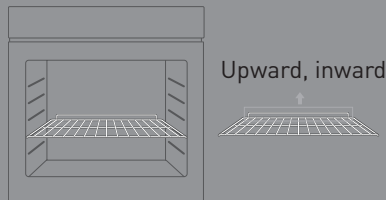
Accessories use

For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.

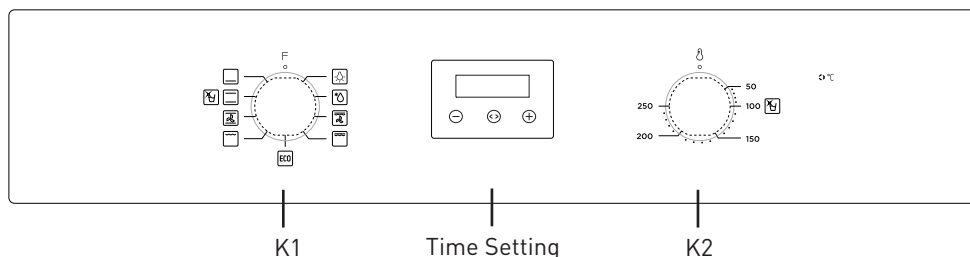


WARNING GRILL RACK PLACEMENT WARNING :









- The grill rack should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the rack, hot food items should not slide out.
- Please refer to the schematic below for the direction of grill rack installation.



Control Panel



K1: For selecting oven functions.
 K2: For setting the temperature.
 Time Setting: For adjusting the cooking time.

Function	Function introduction
 Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
 Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
 Single grill	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
 Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide conventional cooking.
 Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.

**ECO**


For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

**Water clean**

Steam softens food residue or grease in the cavity.

Before using for the first time







1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5-1 Hour

Setting the clock

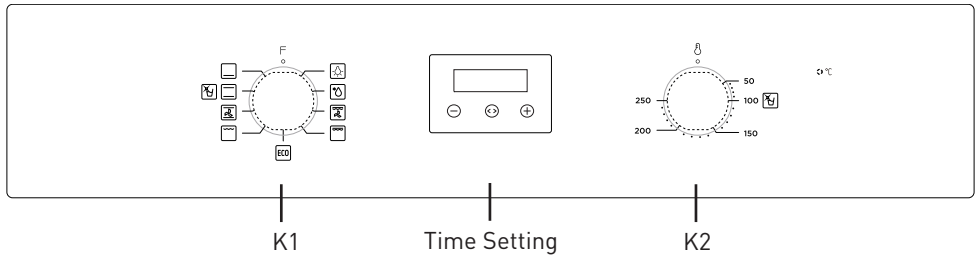
When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the clock.

Note: The clock is a 24 hour clock.

1. Press "  " or "  " key to adjust the hour setting.
2. Press "  " key to confirm the hour setting.
3. Press "  " or "  " key to adjust the minute setting.
4. Press "  " key to complete the clock setting.

Regular operation

1. Turn knob **K1** to select the oven functions.
2. Turn knob **K2** to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "o" position.



Mode setting

In standby mode, press and hold the " $\langle \rangle$ " key for 3 seconds to enter manual mode, the " ⏏ " icon will light up.

Under manual mode, press the " $\langle \rangle$ " key to enter the time mode selection: manual → minute minder → dur → End → manual.

The automatic cooking modes that can be set are semi-automatic: dur or End.

If the display does not show the icon " ⏏ ", the oven will not work or heat up.

The oven will only work or heat up if the display shows icon " ⏏ ".

Notes

1. Manual mode - the cooking time is controlled by the user.
2. Minute minder - you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Dur - you can set the oven so it will cook for a desired time range.
4. End - you can set the oven so it will cook to a desired time.

Manual mode

In manual mode, only the day's time and the symbol " ⏏ " lights up. The oven is always in working order and the cooking time is controlled by the user.







Notes

1. In manual mode, after 5 hours of no operation, the displayed time starts to flash. After 10 hours without any operation, return to the standby state.

2. When the time is flashing, if you want to use the manual mode again, please press the " \ominus " or " \oplus " key.






Minute minder

This mode is only used as a reminder function.

1. Press " " "•" symbol will flash.
2. Press the " " or " " key to enter the alarm clock time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After setting, press the " " key to confirm the alarm clock setting, and the " " icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the " " symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.







Cooking dur time

If the dur mode is set for 1 hour, cooking ends after 1 hour.

1. Press the " " key continuously until the screen shows "**dur**".
2. Press the " " or " " key to enter the dur mode time setting (Refer to "Setting the clock"). The maximum setting time is 10 hours.
3. After confirming the time setting, press the " " key to start. At this time, the icons " " and "**A**" are always on.
4. If the dur mode is set for 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of cooking and the icon "**A**" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "**A**" disappears.

Cooking End time

Cooking starts at the current time and ends at the set clock time.

1. Press the " " key continuously until the screen shows "**End**".
2. Press the " " or " " key to enter the End mode time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After confirming the time setting, press the " " key to start. At this time, the icons " " and "**A**" are always on.
4. When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon " " disappears and the icon "**A**" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "**A**" disappears.

Precautions for timer use

1. When setting the time, press and hold the "⊖" or "⊕" key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
2. In alarm or automatic cooking mode, press and hold the "⊕" and "⊞" keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
3. When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
4. When setting each function, press and hold the "⊞" key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.
5. When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.



Cleaning and maintenance

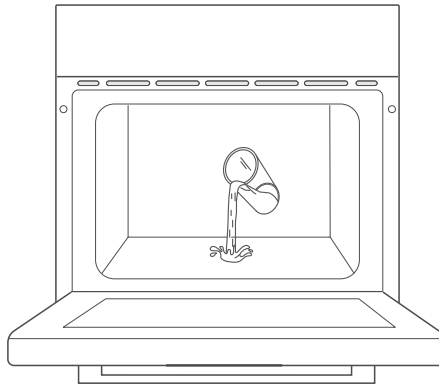
Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking.

Cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows:
 - 1). Add about **250 ml** of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2). With the oven door closed, turn Knob **K1** to the "  " position.
 - 3). Turn knob **K2** to the "**100°C**" position.
 - 4). Select dur mode and set the time to **30 minutes**.
 - 5). Press the "  " key to start.
6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely. Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

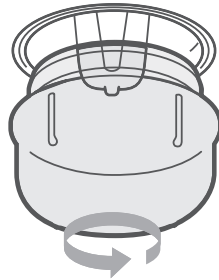


Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

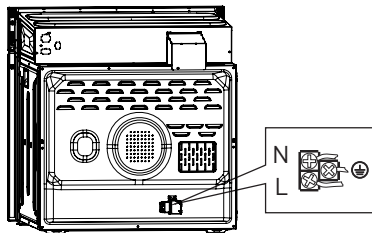
1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be still), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



WARNING

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Connection of the oven

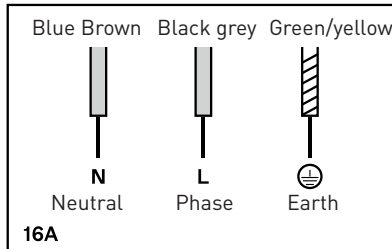


WARNING

Risk of fire and electric shock

Check that the parameters on the nameplate correspond to the electrical data of your network. If your oven is fitted with a cable without a plug, it must be connected by a

qualified technician. The device must be grounded. If your oven is fitted with a power cable including an electrical plug, it must be connected to a standard 16A socket with 3 conductors of at least 1.5 mm² (including 1 for earth grounding) which must be connected to the 220 -240 Volts network via a standard socket according to IEC60083 or an all-pole cut-off device in accordance with the installation rules. It is also possible to connect it to a 20A socket with 3 conductors of 2.5 mm² (including 1 connected to earth grounding).

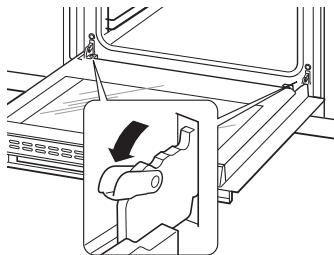


Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by a qualified electrician. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

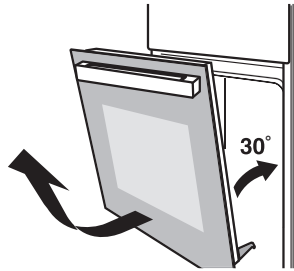
Removing the door from oven

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



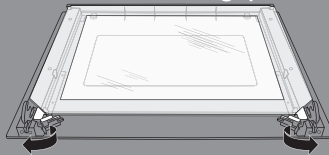
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



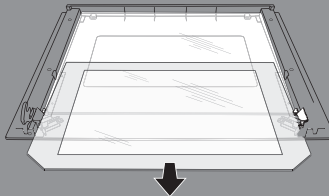
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING

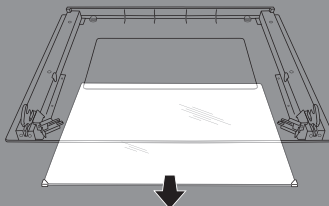
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



The hinge springs could loose, causing personal injury.



Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Troubleshooting

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the aftersales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	<ul style="list-style-type: none"> • Power is not connected • The main power switch is not turned on • Oven door not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Connect power supply • Turn on the power switch • Close the oven door
Lamp does not come on	<ul style="list-style-type: none"> • It's broken 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	<ul style="list-style-type: none"> • First use 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required
Food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature is too low • Food portion is too large 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a higher temperature • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is set too high or the heating time is too long • The food is too close to the heating tube 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the cooking temperature or time • Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	<ul style="list-style-type: none"> • Fan delays blowing for heat dissipation 	<ul style="list-style-type: none"> • No processing required

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

A

Aperçu de l'appareil

Présentation du produit

B

Utilisation de l'appareil

Schéma du caisson
Installation
Utilisation des accessoires
Panneau de commande

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Dépannage

Présentation du produit

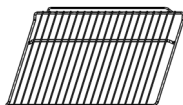
Four

Lorsque vous sortez de la nourriture du four, portez des maniques pour vous protéger de la chaleur !

En ouvrant la porte du four, prenez garde à la vapeur. Ouvrez la porte à un angle restreint pour éviter de recevoir la vapeur sur votre visage.

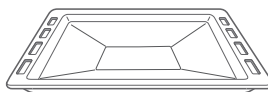
- ① Panneau de commande
- ② Trou de fixation pour le montage
- ③ Poignée
- ④ Ouvertures de ventilation
- ⑤ Trou de fixation pour le montage
- ⑥ Porte en verre

Accessoires



Grille métallique

Faire griller de la nourriture ou poser des plats résistants à la chaleur



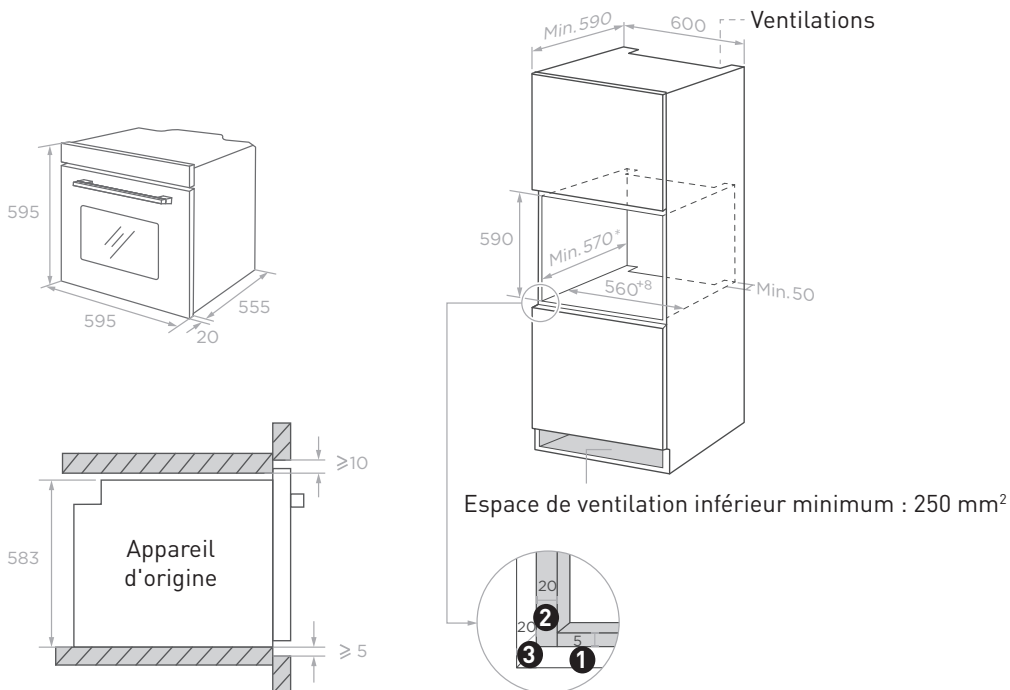
Plateau métallique

Cuire de grandes portions de nourriture ou récupérer les miettes

Schéma du caisson

En cas de différence entre l'illustration et le produit lui-même, rappez-vous au produit.

Caisson haut



1 Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.

2 Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.

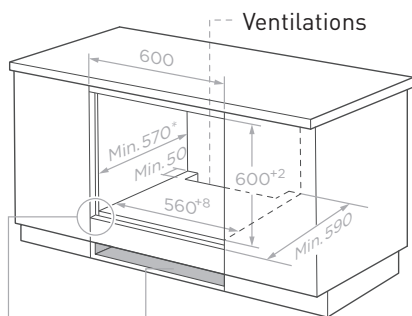
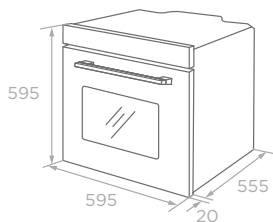
3 Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

1. L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.

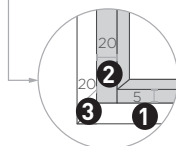
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.

3. Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

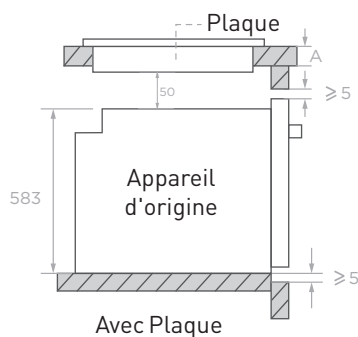
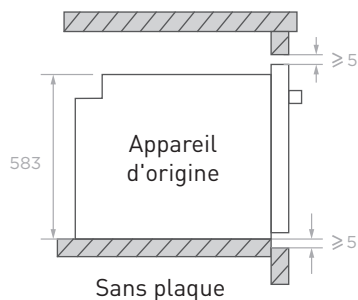
Caisson bas



Espace de ventilation inférieur minimum : 250 mm²



- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.



Si l'appareil est installé sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

Type de plaque de cuisson	Plan de travail A
Plaque à induction	37 mm
Plaque de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson au gaz	30 mm
Plaque électrique	27 mm

1. L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

Installation

Contenu signifiant [obligatoire]

1. Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil peut uniquement être garanti si ce dernier a été installé conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
2. Le processus d'installation complète demande deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs lors de l'installation pour éviter les griffures ou les chocs électriques.
3. Les caissons d'encastrement doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90°C, et les façades des caissons adjacents jusqu'à 70°C.
4. Veuillez utiliser une prise 16 A.

Contenu signifiant [interdit]

1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil si celui-ci a été endommagé pendant le transport.
3. N'obstruez pas la ventilation de l'appareil ni l'espace entre le caisson et l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de sa porte, il est très lourd.
5. Si le cordon électrique ou la prise est abîmé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil, pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou d'autres blessures.

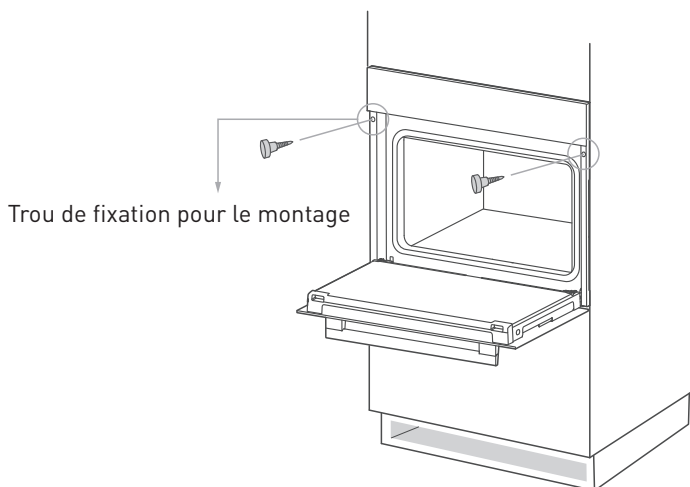
Contenu signifiant [remarque]

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil pour éviter d'abîmer l'appareil ou les meubles.
2. Avant de démarrer l'appareil retirez tous les éléments d'emballage et accessoires de la cavité.
3. La prise électrique doit être accessible à l'utilisateur (par exemple à côté du caisson) pour pouvoir le débrancher facilement.

- Après avoir terminé l'installation, assurez-vous que la prise électrique est bien insérée.
- Veillez vous rapporter au « schéma du caisson » pour la profondeur requise du meuble. L'espace entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

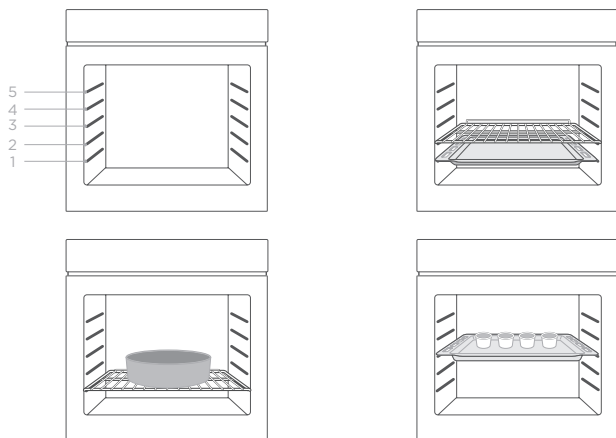
Étapes d'installation

1. Veuillez personnaliser le caisson en fonction du « schéma du caisson ».
2. Avant l'installation, vérifiez que la prise de courant est normale, que la mise à la terre est appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences d'installation.
3. Placez l'appareil aux endroits prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans un meuble vertical et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et regardez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil au placard à l'aide des deux bouchons en caoutchouc A et des vis B fournies avec l'appareil.



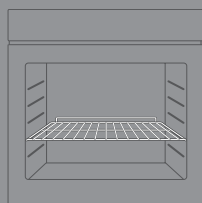
Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille métallique et le plateau métallique ne doivent être installés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsque vous les utilisez ensemble, positionnez le plateau métallique sous la grille métallique.



AVERTISSEMENT DE POSITIONNEMENT DE LA GRILLE MÉTALLIQUE :

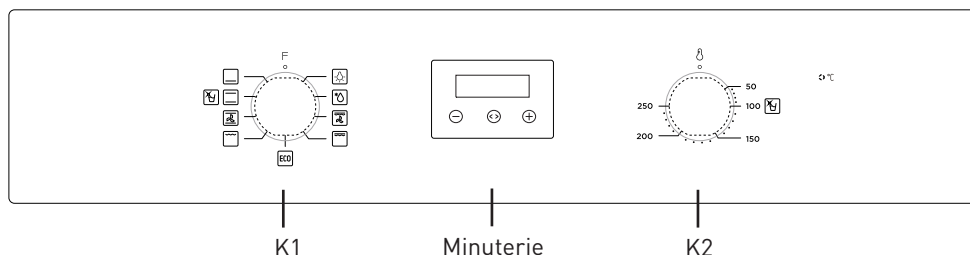
- La grille métallique doit être utilisée dans le bon sens, de façon à éviter que la nourriture glisse lorsque l'on retire la grille prudemment.
- Veuillez vous référer au schéma ci-dessous pour le sens d'installation de la grille.



Vers le haut, vers l'intérieur



Panneau de commande



K1 : Pour sélectionner les fonctions du four.

K2 : Pour programmer la température.

programmation de la minuterie : Pour ajuster le temps de cuisson.

Fonctions

Présentation du fonctionnement



Éclairage

La cuisson peut être observée à la lumière. Sauf en mode ECO.



Décongeler

Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur).



Grill double avec ventilation

L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent avec un ventilateur.



Grill double

L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent.



Grill simple

L'élément grill interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température.
Peut être utilisé pour faire griller une petite quantité de nourriture.



Traditionnel + ventilation

Combiner la ventilation et les éléments de chauffe supérieur et inférieur permet une pénétration de la chaleur et une coloration plus uniforme, principalement pour la cuisson de la viande.



Conventionnel

Les éléments de chauffe haut et le bas fonctionnent en même temps pour une cuisson conventionnelle.

**Chauffage inférieur**

La chaleur provient de tubes chauffés dans la partie inférieure du four. Utilisé principalement pour le maintien au chaud et colorer la nourriture.

**ÉCO**

Pour une cuisson à économie d'énergie. Cuit les ingrédients choisis de manière délicate, avec une chaleur venant du haut et du bas.

**Nettoyage à l'eau**

La vapeur ramollit les résidus alimentaires ou le gras dans le four.

Avant de l'utiliser pour la première fois

1. Le four ne doit pas être mis en fonctionnement tant qu'il n'a pas été réparé par.
2. Pour réduire les risques d'incendie, retirez tous les éléments de protection pour le transport et assurez-vous qu'il ne reste aucun emballage et aucun accessoire (par exemple : polystyrène, carton, grille, etc.)
3. Nettoyez le four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et allumez la hotte pour maintenir une ventilation maximale.
5. Ne laissez pas d'enfants ou d'animaux entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces voisines.
6. Après avoir branché le courant, activez le mode four, la minuterie et la température affichés ci-dessous pour éliminer les odeurs du four.
7. Après la première utilisation, veuillez ouvrir la porte du four à un angle restreint et attendre que le refroidissement soit terminé.

Fonctions	Température	Durée
 Conventionnel	250°C	0.5 - 1 Heure

Réglage de l'heure

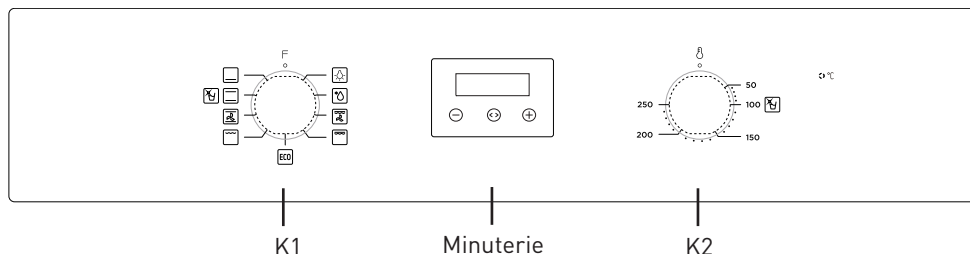
Lorsque le four est branché pour la première fois sur le courant, il faut régler l'horloge.
Remarque: L'horloge est une horloge de 24 heures.

1. Appuyez sur « » ou « » pour définir l'heure.

2. Appuyez sur « <> » pour confirmer l'heure.
3. Appuyez sur « - » ou « + » pour définir les minutes.
4. Appuyez sur « <> » pour terminer le réglage de l'heure.

Fonctionnement normal

1. Tournez le bouton **K1** pour choisir la fonction du four.
2. Tournez le bouton **K2** pour ajuster la température.
3. Réglage des modes.
4. Lorsque la cuisson est terminée, remettez tous les boutons sur la position « 0 ».





Réglage des modes

En mode veille, appuyez longuement sur la touche « <> » pour passer en mode manuel, l'icône «  » s'allumera.

En mode manuel, appuyez sur la touche « <> » pour passer en mode sélection : manuel → minuteur → durée → fin → manuel.

Les modes de cuissons automatiques qui peuvent être programmés sont semi-automatiques : durée ou fin.


Si l'écran n'affiche pas l'icône «  », le four ne fonctionnera pas et ne chauffera pas.

Le four ne fonctionnera et ne chauffera que si l'écran affiche l'icône «  ».



Notes

1. Mode manuel - Le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.
2. Minuteur - Vous pouvez programmer une alarme sonore pour un temps donné.
3. Durée - Vous pouvez programmer le four pour qu'il cuise pendant un temps défini.
4. Fin - Vous pouvez programmer le four pour qu'il termine la cuisson à un moment défini.

Mode manuel









En mode manuel seule l'heure du jour et le symbole «  » s'allument. Le four est toujours en état de fonctionnement et la cuisson est contrôlée par l'utilisateur.

Notes

1. En mode manuel, après 5 heures sans fonctionnement, l'heure affichée commence à clignoter. Après 10 heures sans fonctionnement, il repasse en mode veille.
2. Quand l'heure clignote, si vous souhaitez utiliser le mode manuel à nouveau, appuyez sur la touche «  » ou «  ».






Minuteur

Ce mode est uniquement utilisé comme fonction de rappel.

1. Appuyez sur la touche «  » pour sélectionner la fonction minuteur. Le symbole correspondant «  » «  » clignotera.
2. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour accéder au réglage de l'horloge (voir « Régler l'horloge »).
3. Après le réglage, appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage de l'horloge, et l'icône «  » reste allumée.
4. Lorsque le temps est écoulé, le buzzer sonne pour vous le rappeler et le symbole «  » sur l'écran commence à clignoter. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le rappel.







Durée du temps de cuisson

Si le mode durée est programmé pour 1 heure, la cuisson s'arrêtera après 1 heure.






1. Appuyez sur la touche «  » en continu jusqu'à ce que l'écran affiche « **dur** ».
2. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour accéder au mode de réglage de la durée (voir « Régler l'horloge »). La durée programmable maximale est de 10 heures.
3. Après avoir confirmé le réglage du temps, appuyez sur la touche «  » pour démarrer. À ce stade, les icônes «  » et « **A** » sont allumées en permanence.
4. Si le mode durée est programmé pour 1 heure, le buzzer sonnera au bout d'une heure pour indiquer la fin de la cuisson et l'icône « **A** » clignotera.
5. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en mode veille, arrêter l'alerte sonore et faire disparaître l'icône « **A** ».

Temps de fin de cuisson

La cuisson démarre à l'instant T et se termine au moment programmé sur l'horloge.

1. Appuyez sur la touche «  » en continu jusqu'à ce que l'écran affiche « **End** ».
2. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour accéder au mode de réglage du temps de fin de cuisson (voir « Régler l'horloge »).
3. Après avoir confirmé le réglage du temps, appuyez sur la touche «  » pour démarrer. À ce stade, les icônes «  » et « **A** » sont allumées en permanence.
4. Lorsque l'heure de fin est la même que celle de l'horloge du four, le buzzer sonnera pour indiquer la fin de cuisson. L'icône «  » disparaît et l'icône « **A** » clignote.
5. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en mode veille, arrêter l'alerte sonore et faire disparaître l'icône « **A** ».

Précautions d'emploi du minuteur

1. Lorsque vous programmez l'heure, appuyez longuement sur la touche «  » ou «  » pendant 3 secondes pour augmenter ou diminuer l'heure en continu.
2. En mode alarme ou cuisson automatique, appuyez sur les touches «  » et «  », et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le buzzer retentisse pour annuler tous les réglages du mode et passer en mode veille.
3. Lors de la programmation du mode minuteur si rien n'est fait pendant 5 minutes, il repassera en mode manuel.
4. Lors de la programmation de chaque fonction, appuyez longuement sur la touche «  » pendant 3 secondes pour annuler le programme actuel et passer en mode manuel.
5. Lors de la programmation du mode minuteur, une seule alarme et un seul mode de cuisson peuvent être sélectionnés.



Nettoyage et entretien

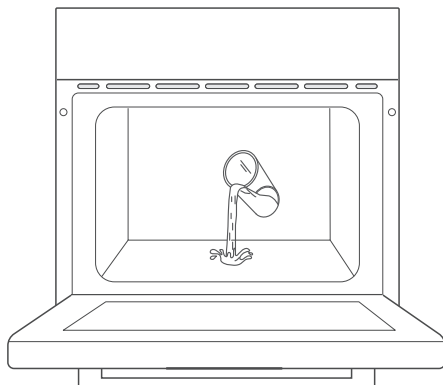
Nettoyage

Débranchez l'alimentation secteur avant le nettoyage et l'entretien.

Pour optimiser la durée de vie du four, nettoyez-le rapidement après cuisson.

Suivez les étapes de nettoyage suivantes :

1. Après cuisson, attendez que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Retirez les résidus alimentaires et les tâches d'huile du four.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon doux humidifié de détergent et séchez.
5. Démarrez la fonction nettoyage à l'eau comme suit :
 - 1). Versez environ **250 ml** d'eau filtrée et une quantité raisonnable de liquide vaisselle dans le four et mélangez bien.
 - 2). La porte du four fermée, tournez le bouton **K1** sur la position «  ».
 - 3). Tournez le bouton **K2** sur la position « **100°C** ».
 - 4). Sélectionnez le mode durée et programmez **30 minutes** de temps.
 - 5). Appuyez sur la touche «  » pour démarrer.
6. Une fois la fonction de nettoyage à l'eau terminée, attendez que le four refroidisse complètement. Séchez ensuite la cavité du four à l'aide d'une éponge absorbante propre ou d'un chiffon doux.

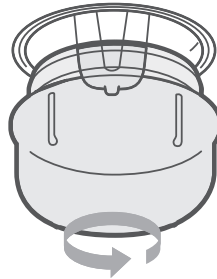


Notes

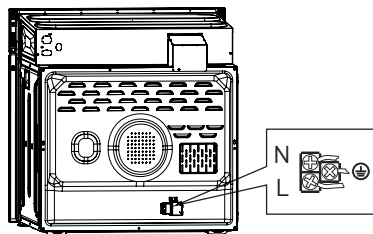
1. N'utilisez pas d'instruments de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
2. N'utilisez pas de produit à récurer agressif ou de spatule métallique tranchante.

Remplacement de l'ampoule

1. Éteignez et déconnectez l'alimentation du four. Assurez-vous que l'intérieur du four a refroidi avant de le toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cela peut être difficile), remplacez la lampe par une autre de même type.
3. Insérez la nouvelle lampe, qui doit résister à une température de 300° C. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente local pour trouver les lampes de rechange.
4. Au moindre doute, consultez un électricien qualifié.

**AVERTISSEMENT**

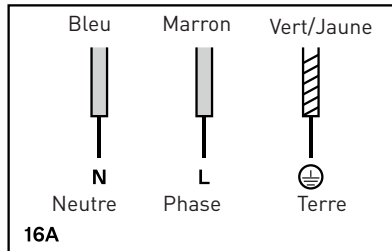
Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est éteinte et que l'appareil est entièrement froid avant de retirer les lampes.

Connexion du four**ATTENTION**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau. Si votre four est équipé d'un câble sans fiche, il devra être raccordé par un technicien qualifié. L'appareil doit être relié à la terre. Si votre four est

équipé d'un câble d'alimentation incluant une fiche électrique il doit être branché à une prise normalisée 16A à 3 conducteurs de 1,5 mm² minimum (dont 1 relié à la terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 Volts. Une prise de courant normalisée selon CEI60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Il est également possible de le raccorder à une prise 20A à 3 conducteurs de 2,5 mm² (dont 1 relié à la terre).

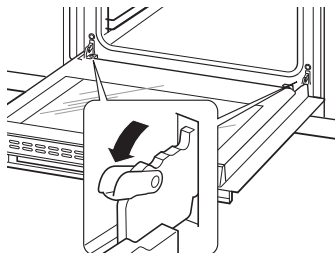


Un appareil défectueux ou des réparations inadéquates sont dangereuses et peuvent entraîner des risques d'électrocution. Pour réparer l'appareil contactez un service après-vente agréé. Si le produit est défectueux débranchez l'appareil de la prise secteur ou enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou mettez votre disjoncteur en position 0 et contactez le service après-vente. L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Si votre produit n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche ou d'une prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3mm minimum), doit être installé pour respecter les prescriptions de sécurité.

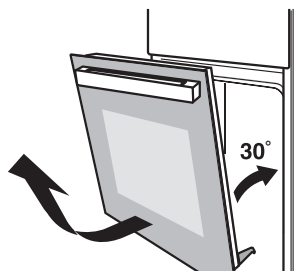
Retirer la porte du four

Désassemblage des éléments de la porte du four

1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum, puis tirez la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



2. Fermez la porte à un angle d'approximativement 30°. Maintenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez et tirez lentement la porte pour la désolidariser du four.

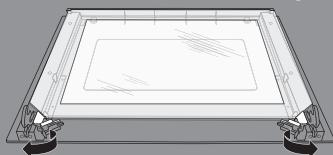


3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, comme indiqué sur l'image suivante.

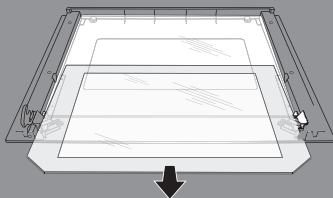
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.

AVERTISSEMENT

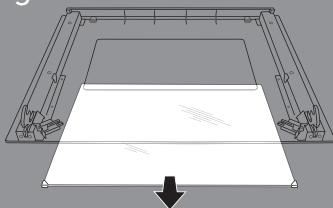
Ne forcez pas en tirant sur la porte et évitez la casse du verre lors du processus de démontage.



Les ressorts de la charnière pourraient se desserrer, entraînant un risque de blessures.



Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four en la tenant par la poignée.



Dépannage

Si le problème ne peut être résolu ou que d'autres problèmes se produisent, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Raison possible	Solution
Ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas alimenté • L'interrupteur d'alimentation principale n'est pas enclenché • La porte du four n'est pas fermée 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez-le à une prise de courant • Enclenchez l'interrupteur d'alimentation • Fermez la porte du four
L'ampoule ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Elle est cassée 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service après-vente
Sent fort ou fait de la fumée	<ul style="list-style-type: none"> • Première utilisation de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun traitement nécessaire
La nourriture n'est pas cuite	<ul style="list-style-type: none"> • La température est trop basse • Il y a trop de nourriture 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température • Cuisinez la nourriture en plus petites portions ou augmentez le temps de cuisson.
Nourriture brûlée ou pas cuite de façon uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • La température est trop élevée ou le temps de chauffe est trop long • La nourriture est trop proche du tube de chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la température ou le temps de cuisson • Ajustez le positionnement des accessoires
Le ventilateur ne s'est pas arrêté après la fin du chauffage	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur souffle plus longtemps pour dissiper la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun traitement nécessaire

Bedankt!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen.
ELECTRO DEPOT kiest, test, en beveelt de producten
van het merk VALBERG aan.

Ze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare
prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

**Overzicht van het
toestel**

Overzicht van het product

B

**Gebruik van het
toestel**

Kastdiagram
Installatie
Het gebruik van toebehoren;
Bedieningspaneel

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Overzicht van het product

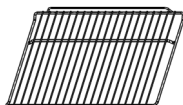
Oven

Bij het uitnemen van voeding gelieve warmte-isolerende handschoenen te dragen om brandwonden te vermijden!

Op het moment waarop u de deur van de oven opent, opgelet voor de stoom. Open de deur op een kier om te vermijden dat de stoom in u gezicht terecht komt.

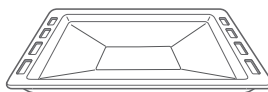
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Bevestigingsgat
- 3 Handvat
- 4 Ventilatieopeningen
- 5 Bevestigingsgat
- 6 Glazen deur

Toebehoren



Grillrooster

Grill voeding of plaats hittebestendige kookreceptiënten



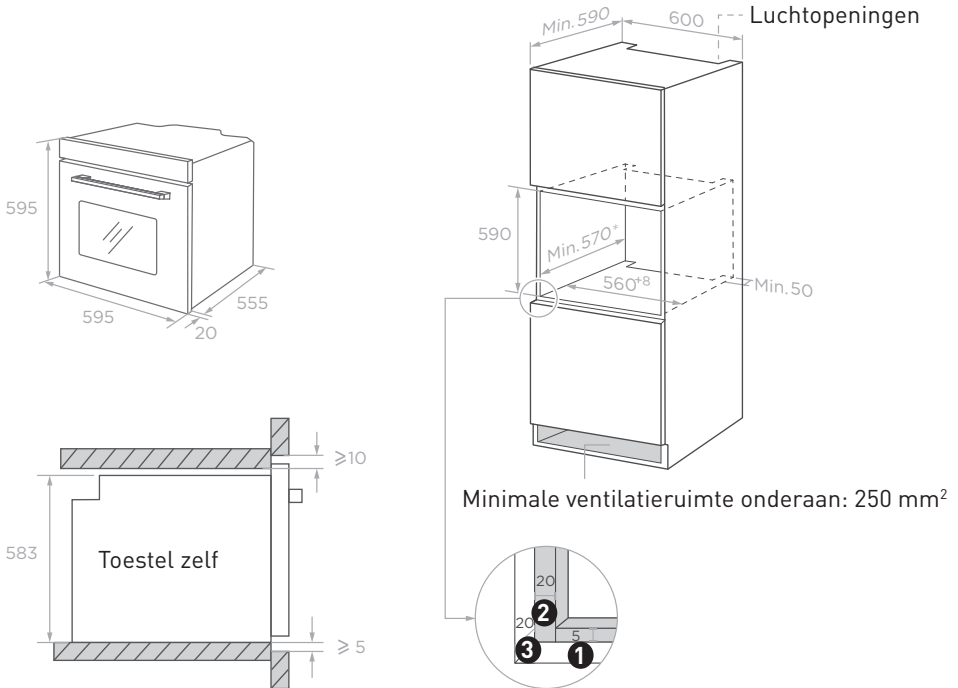
Grillschaal

Kook grote hoeveelheden voeding of vang voedselresten op

Kastdiagram

Wanneer er een verschil is tussen de illustratie en het daadwerkelijke product, zie dan altijd het daadwerkelijke product.

Staande kast



1 Houd aan de boven- en onderzijde respectievelijk 5 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.

2 Houd aan de linker- en rechterzijde respectievelijk 20 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.

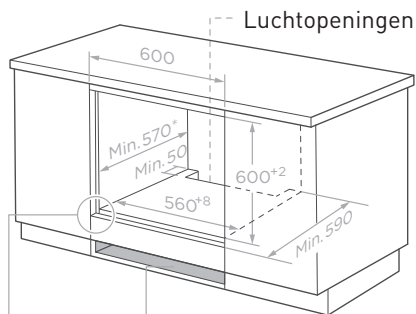
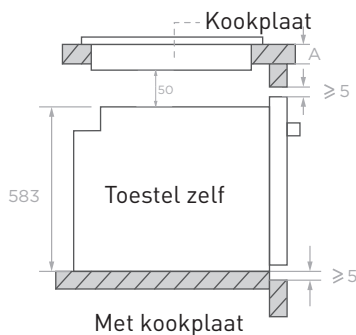
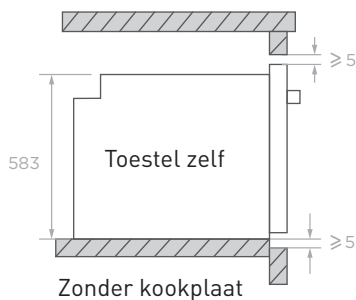
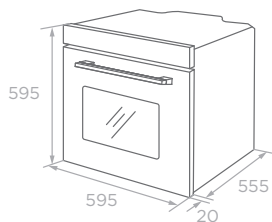
3 Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

1. De plank van de kast is 20 mm dik.

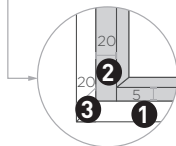
2. Wanneer de stekker aan de achterkant van het toestel is geïnstalleerd, zal de diepte van de kastopening worden verhoogd van minimaal 590 mm naar 620 mm.

3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Bodemkast



Minimale ventilatieruimte onderaan: 250 mm²



- 1** Houd aan de boven- en onderzijde respectievelijk 5 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.
- 2** Houd aan de linker- en rechterzijde respectievelijk 20 mm ruimte vrij voor het deurpaneel.
- 3** Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

Wanneer het toestel onder de kookplaat is geïnstalleerd, wordt de minimale dikte van het werkblad A hieronder weergegeven:

Type kookplaat	werkblad A
Inductiekookplaat	37 mm
Inductiekookplaat over de volledige oppervlakte	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

1. De plank van de kast is 20 mm dik.
2. Wanneer de stekker aan de achterkant van het toestel is geïnstalleerd, zal de diepte van de kastopening worden verhoogd van minimaal 590 mm naar 620 mm.
3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Installatie



Inhoud die betekent [verplicht]

1. De veilige werking van dit toestel kan enkel worden gegarandeerd wanneer de installatie verloopt volgens een professionele standaard in overeenstemming met deze installatie-instructies. De installateur zal verantwoordelijk zijn voor schade die het gevolg is van een onjuiste installatie.
2. Het volledige installatieproces vereist twee professionele installateurs. Draag droge beschermende handschoenen tijdens het proces om krassen of elektrische schokken te vermijden.
3. Geïnstalleerde toestellen moeten hittebestendig zijn tot 90°C en aangrenzende toestellen tot 70°C.
4. Gelieve een 16A-stekker te gebruiken.



Inhoud die betekent [verboden]

1. Installeer het toestel niet achter een sierdeur of de deur van een keukeneenheid aangezien het toestel hierdoor kan oververhitten.
2. Controleer het toestel op schade nadat u het uit de verpakking heeft gehaald. Sluit het toestel niet aan wanneer het tijdens het transport beschadigd is geraakt.
3. Blokkeer de uitlaat van het toestel en de ruimte tussen de kast en het toestel niet.
4. Wees bijzonder voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het toestel. Het is bijzonder zwaar. Til het toestel niet op bij de deurhendel.
5. Wanneer de stroomkabel of de stekker beschadigd is, stop onmiddellijk met het gebruiken van het toestel om brand, elektrische schokken of andere letsels te vermijden.



Inhoud die betekent [opmerking]

1. Wees bijzonder voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het toestel om schade aan het toestel of aan de kasten te vermijden.
2. Alvorens het toestel op te starten, verwijder alle verpakkingsmaterialen en toebehoren uit de kuip.
3. De stekker moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor gebruikers (zoals naast een kast).

4. Nadat de installatie voltooid is, vergewis u ervan dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

5. Zie "Kastdiagram" voor de vereisten inzake de nettodiepte van de kast. De ruimte tussen de onderste plank van de kast en de achterste plank (of muur) mag niet minder bedragen dan 50 mm.

Installatiestappen

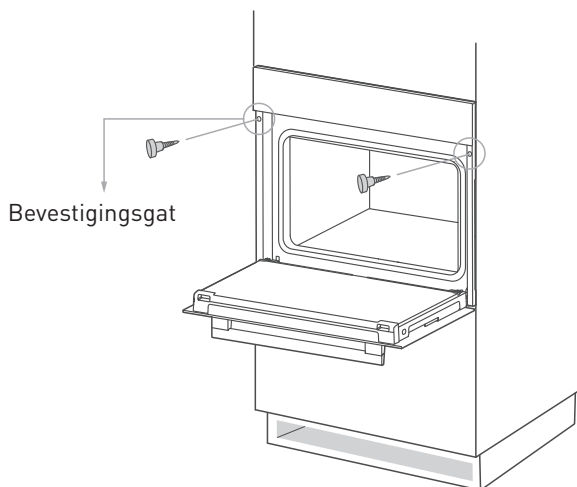
1. Pas de kast aan volgens het "Kastdiagram".

2. Alvorens het toestel te installeren, controleer of er een normaal stopcontact en aarding aanwezig is en controleer of de afmetingen van de kast in overeenstemming zijn met de installatievereisten.

3. Plaats het toestel op de geschikte locaties in de keuken, installeer het in een verticale kast en stop de stekker in het stopcontact.

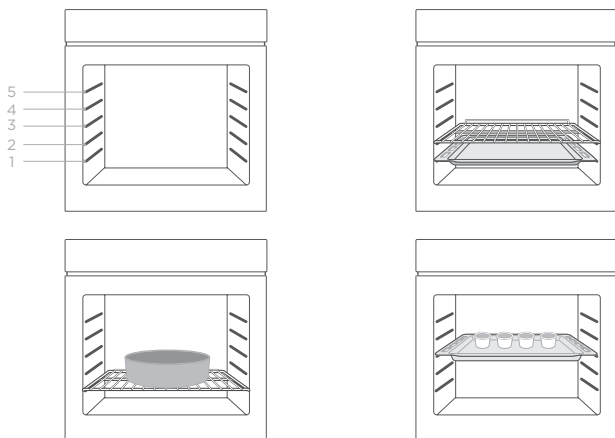
4. Om te weten waar de bevestigingsgaten zich bevinden, open de deur van het toestel en kijk naar het zijkader van het toestel (positie hierboven weergegeven).

5. Bevestig het toestel aan de kast met twee rubber pluggen A en schroeven B die met het toestel zijn meegeleverd.



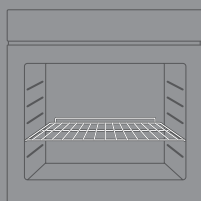
Het gebruik van toebehoren

Opdat de oven naar behoren werkt, mogen het grillrooster en de grillschaal enkel tussen de eerste en vijfde niveaus worden geplaatst. Wanneer ze samen worden gebruikt, plaats de grillschaal onder het grillrooster.



WAARSCHUWING VOOR HET PLAATSEN VAN HET GRILLROOSTER:

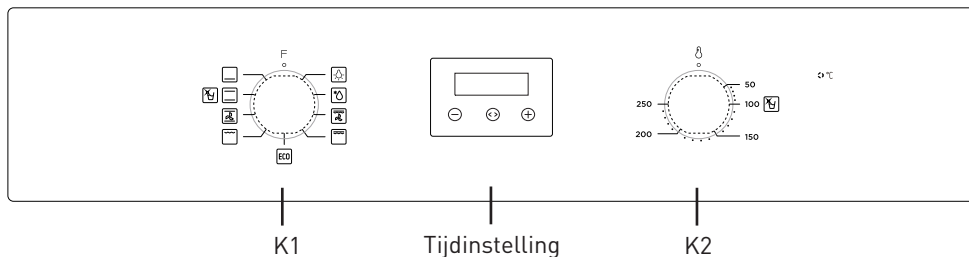
- Het grillrooster dient in de juiste richting te worden gebruikt. Dit zal ervoor zorgen dat, wanneer het rooster voorzichtig wordt verwijderd, hete voedselproducten niet afglijden.
- Zie het schema hieronder voor de installatierichting van het grillrooster.



Naar boven, naar beneden










Bedieningspaneel



K1: Om ovenfuncties te selecteren

K2: Om de temperatuur in te stellen.

Instellen van de tijd: Om de baktijd aan te passen.

Functie	Functie-invoer
 Lamp	Het bakproces kan in verlichte omstandigheden gevolgd worden. Behalve ECO-functie
 Ontdooien	De luchtcirculatie bij kamertemperatuur laat toe bevroren voeding sneller te ontdooien (zonder gebruik van warmte).
 Dubbele grill met ventilator	Het verwarmingselement met straler en het bovenste verwarmingselement werken met ventilator.
 Dubbele grill	Het verwarmingselement met straler en het bovenste verwarmingselement werken.
 Enkele grill	Het binnenste grillelement gaat aan en uit om de temperatuur in stand te houden. Kan worden gebruikt om Kleine hoeveelheden voeding te grillen.
 Conventioneel+ventilator	De combinatie van ventilator en bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt voor een betere hittepenetratie en kleuring, vooral voor het bereiden van vlees.
 Conventioneel	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken samen voor een conventioneel bakproces.

**Bodemverwarming**

De hitte wordt gegenereerd door de verwarmingsbuizen aan de onderkant van de oven. Wordt vooral gebruikt om de voeding warm te houden en te kleuren.

**ECO**

Voor energiezuinig koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een rustige manier gekookt en de warmte komt van de boven- en de onderkant.

**Waterreiniging**

Stoom zorgt ervoor dat voedselresten en vet in de kuip zacht worden.

Alvorens het toestel de eerste keer te gebruiken

1. De oven mag niet worden gebruikt tot hij correct is geïnstalleerd.
2. Om brand te vermijden, verwijder alle transportbeschermingsmaterialen en zorg ervoor dat er geen resterende verpakkingsvoorwerpen en toebehoren aanwezig zijn in de oven (bijv. schuimrubber, karton, grillrooster, grillschaal, enz.).
3. Reinig de kuip van de oven en de toebehoren met zeepwater en een zachte doek.
4. Open de keukenventers en dampkappen om een hoge ventilatie te behouden.
5. Laat geen kinderen en huisdieren in de keuken en sluit de deuren van aangrenzende kamers.
6. Na het aanzetten, activeer de ovenmodus, tijd en temperatuur in de onderstaande tabel om geurtjes uit de kuip te verwijderen.
7. Open na het eerste gebruik de ovendeur op een kier en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld.

Functie	temperatuur	Duur
 Conventioneel	250°C	0,5-1 uur

De klok instellen

Wanneer de oven voor het eerst op het stroomnet wordt aangesloten, dient u de klok in te stellen.

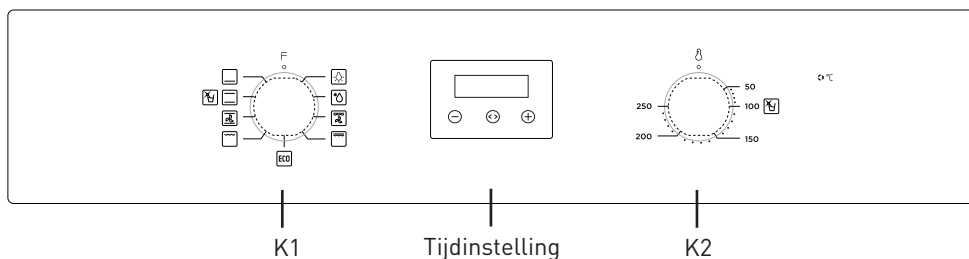
Opmerking: De klok is een 24-uursklok.

1. Druk op de toets " " of " " om de uurinstelling aan te passen.
2. Druk op de toets " " om de uurinstelling te bevestigen.

3. Druk op de toets "⊖" of "⊕" om de minutinstelling aan te passen.
4. Druk op de toets "⟷" om de klokinstelling te voltooien.

Regelmatig werken

1. Draai aan de knop **K1** om de ovenfuncties te selecteren.
2. Draai aan de knop **K2** om de temperatuur aan te passen.
3. Instellen van de modus.
4. Wanneer het koken klaar is, draai alle knoppen op de positie "0".



Instellen van de modus

Druk in standby-modus op de toets "⟷" en houd de toets 3 seconden lang ingedrukt om naar de manuele modus te gaan. Het icon "☰" licht op.

Druk in manuele modus op de toets "⟷" om naar de tijdmodusselectie te gaan: manueel → minute minder → dur → End → manueel.

De automatische kookmodi die ingesteld kunnen worden zijn halfautomatisch: dur of End. Wanneer het icon "☰" niet op het scherm verschijnt, zal de oven niet werken of opwarmen.

De oven zal enkel werken of opwarmen wanneer het icon "☰" op het scherm is verschenen.



Opmerkingen

1. Manuele modus - de kooktijd wordt door de gebruiker gecontroleerd.
2. Minute minder - u kunt een herinnering met geluid instellen voor de tijd die nodig is om het kookproces te voltooien.
3. Dur - u kunt de oven zodanig instellen dat hij gedurende een gewenst tijdbereik zal koken.
4. End - u kunt de oven zodanig instellen dat hij tot een gewenst tijdstip zal koken.

Manuele modus








In manuele modus lichte enkel het tijdstip van de dag en het symbool "  " op. De oven is altijd klaar om te werken en de kooktijd wordt gecontroleerd door de gebruiker.

Opmerkingen

1. In manuele modus begint de weergegeven tijd na 5 uur zonder werking te knipperen. Na 10 uur zonder werking, terug naar de standby-modus.
2. Wanneer de tijd knippert en indien u de manuele modus opnieuw wenst te gebruiken, gelieve dan op de toets "  " of "  " te drukken.



Minute minder

Deze modus wordt enkel gebruikt als een herinneringsfunctie.

1. Druk op de toets "  " om de functie Minute minder te selecteren. Het desbetreffende symbool "  " "•" zal knipperen.
2. Druk op de toets "  " of "  " om de instelling van de tijd van de alarmklok in te voeren (Zie "De klok instellen").
3. Druk na het instellen op de toets "  " om de instelling van de alarmklok te bevestigen en het icoon "  " brandt altijd.
4. Wanneer de tijd voorbij is, zoemt de buzzer om u te herinneren en begint het symbool "  " op het scherm te knipperen. Druk op dit moment op een toets om de herinnering te annuleren.







Kookduur

Wanneer de modus dur ingesteld is op 1 uur, stopt het koken na 1 uur.

1. Blijf op de toets "  " drukken tot er op het scherm "dur" verschijnt.
2. Druk op de toets "  " of "  " om de instelling van de tijd van de modus dur in te voeren (Zie "De klok instellen"). De maximale insteltijd is 10 uur.
3. Druk na de tijdstelling te hebben bevestigd op de toets "  " om te starten. Na deze tijd blijven de iconen "  " en "A" altijd branden.
4. Wanneer de modus dur is ingesteld op 1 uur weerklinkt de zoemer na 1 uur om het einde van het kookproces aan te geven en knippert het icoon "A".
5. Druk op dit moment op een toets om naar standby terug te keren, het gezoem stopt en het icoon "A" verdwijnt.

Eindtijd van het koken

Het koken begint op het huidige tijdstip en eindigt op de ingestelde kloktijd.

1. Blijf op de toets " " drukken tot er op het scherm "**End**" verschijnt.
2. Druk op de toets " " of " " om de tijdinstelling van de modus End in te voeren (Zie "De klok instellen").
3. Druk na de tijdinstelling te hebben bevestigd op de toets " " om te starten. Op dit moment blijven de iconen " " en "**A**" branden.
4. Wanneer de eindtijd dezelfde is als de tijd van de systeemklok zal de zoemer weerklinken om het einde van het koken aan te geven. Het icoon " " verdwijnt en het icoon "**A**" knippert.
5. Druk op dit moment op een toets om naar standby terug te keren, het gezoem stopt en het icoon "**A**" verdwijnt.



Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de timer

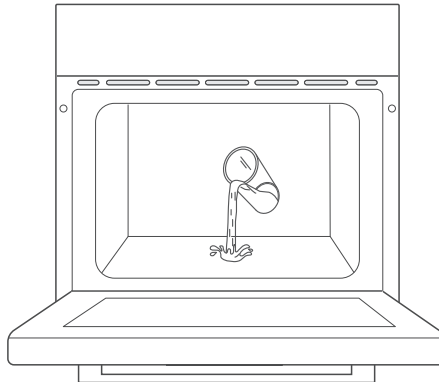
1. Druk wanneer de tijd wordt ingesteld op de toets " " of " " en hou hem 3 seconden lang ingedrukt op de tijd te verhogen of te verlagen.
2. Druk in de alarm- of automatische kookmodus op de toetsen " " en " " en blijf erop drukken tot de zoemer weerklinkt om alle modusinstellingen te annuleren en naar de standby-modus te gaan.
3. Wanneer de timer wordt ingesteld en er 5 minuten niets wordt gedaan, keert hij terug naar manuele modus.
4. Wanneer elke functie wordt ingesteld, druk op de toets " " en hou hem langer dan 3 seconden ingedrukt om de huidige instelling te annuleren en naar de manuele modus te gaan.
5. Wanneer de timermodus wordt ingesteld, kan enkel een van de alarm- en automatische kookmodi worden geselecteerd.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen of te onderhouden.
Om de levensduur van de oven te waarborgen, reinig deze tijdig na het koken;
Reinig het toestel als volgt:

1. Wacht na het koken tot het toestel volledig is afgekoeld.
2. Verwijder de oventoebehoren, spoel ze af met warm water en droog ze af.
3. Verwijder voedselresten en olievlekken uit de kuip van de oven.
4. Reinig het oppervlak van de oven met een zachte doek die in reinigingsmiddel is gedrenkt en droog af.
5. Start de waterreinigingsfunctie als volgt:
 - 1). Voeg ongeveer **250 ml** gezuiverd water en een gepaste hoeveelheid afwasmiddel toe in de kuip en schud goed.
 - 2). Draai met de ovendeur gesloten de knop **K1** naar de positie " ".
 - 3). Draai de knop **K2** naar de positie "**100°C**".
 - 4). Selecteer de modus dur en stel de tijd in op **30 minuten**.
 - 5). Druk op de toets "  " om te starten.
6. Wacht nadat de waterreinigingsfunctie voltooid is tot de oven volledig is afgekoeld.
Droog vervolgens de kuip van de oven af met een propere absorberende spons of een zachte doek.

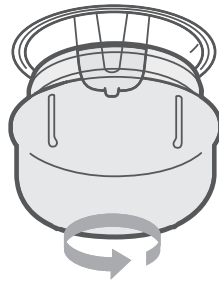


Opmerkingen

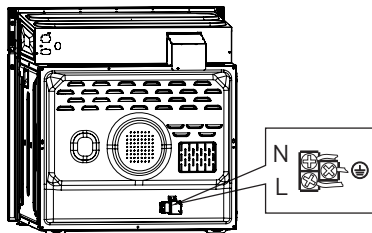
1. Gebruik geen scherpe reinigingsvoorwerpen, harde borstels of corrosieve reinigingsproducten om de oven en de toebehoren niet te beschadigen.
2. Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen spatels om het glas van de deur te reinigen.

Vervangen van de lamp

1. Schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de binnenonderdelen afgekoeld zijn alvorens ze aan te raken.
2. Verwijder het deksel van de lamp door het in tegenwijzerzin te draaien (opmerking, het kan stroef verlopen) en vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
3. Plaats de nieuwe lamp die bestand zou moeten zijn tegen 300°C. Voor het vervangen van lampen, gelieve contact op te nemen met uw plaatselijk service center.
4. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerd elektricien voor hulp.

**WAARSCHUWING**

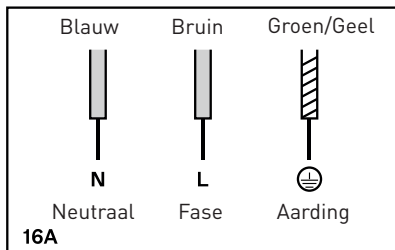
Om elektrische schokken te voorkomen, zorg ervoor dat de stroomvoorziening naar het toestel is uitgeschakeld en dat het toestel volledig afgekoeld is alvorens de lampen te verwijderen.

Aansluiting van de oven**OPGELET**

Risico op brand of elektrocutie.

Controleer of de parameters die vermeld staan op het kenplaatje overeenstemmen met de elektrische gegevens van uw netwerk. Wanneer uw oven uitgerust is met een kabel zonder stekker, dient deze aangesloten te worden door een gekwalificeerd technicus. Dit toestel

dient geaard te worden. Wanneer uw oven uitgerust is met een voedingskabel inclusief een elektrische stekker, dient deze aangesloten worden op een normaal stopcontact 16A met 3 geleiders van minimaal 1,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding), die aangesloten moeten worden op het netwerk 220-240 Volt. Een normaal stopcontact volgens CEI60083 of een meerpolig onderbrekingssysteem overeenkomstig de installatieregels. Het ook mogelijk hem aan te sluiten op een stopcontact 20A met 3 geleiders van 2,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding).

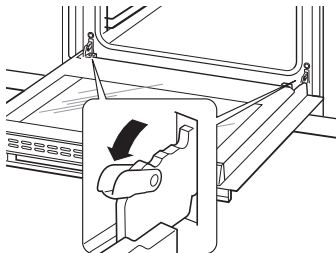


Een defect toestel of onjuiste reparaties zijn gevaarlijk en kunnen aanleiding geven tot risico's op elektrocutie. Contacteer een erkende dienst na verkoop om het toestel te herstellen. Wanneer het product defect is, trek de stekker van het toestel uit het stopcontact of verwijder de zekering uit de zekeringenkast of zet uw stroomonderbreker op de stand 0 en contacteer de dienst na verkoop. De isolatie van de kabels van huishoudelijke toestellen kan smelten wanneer deze in contact komt met de hete onderdelen van het toestel. Zorg ervoor dat de aansluitkabel nooit in contact komt met de hete onderdelen van het toestel. Wanneer uw product niet door middel van een stekker of een stopcontact op het netwerk is aangesloten, moet een meerpolig onderbrekingssysteem (met een contactopening van minimaal 3 mm) geïnstalleerd worden om in overeenstemming te zijn met de veiligheidsvoorschriften.

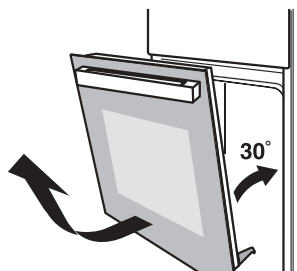
De deur van de oven verwijderen

Demontage van de onderdelen van de ovendeur

1. Om de deur te verwijderen, open de deur zo ver mogelijk. Trek vervolgens de gesp aan het deurscharnier naar achter.



2. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur vast met aan elke kant een hand. Til de deur omhoog en trek ze langzaam uit de oven.



3. Open de montagebeugel van het draaimechanisme van de oven deur, zie de actie in de volgende afbeelding.

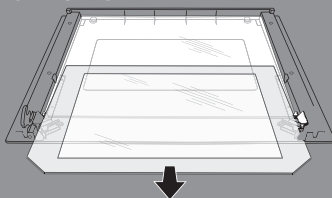
4. Til de buitenste glasplaat op van de deur en trek ze eruit. Neem dan op dezelfde wijze de middelste glasplaat uit de deur.

WAARSCHUWING

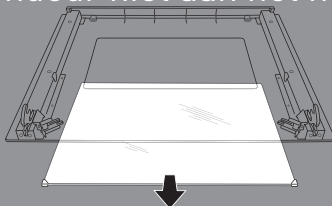
Trek de deur niet met geweld open en voorkom glasbreuk tijdens het ontmantelingsproces.



De scharnieren kunnen los komen. Dit zou persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.



Til of draag de oven deur niet aan het handvat.



Probleemoplossing

Wanneer het probleem niet kan worden opgelost of er andere problemen zich voordoen, gelieve dan contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossing
Kan niet starten	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet in het stopcontact • De hoofdzekering is uitgeschakeld • De ovendeur kan niet worden gesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Stop de stekker in het stopcontact • Schakel de zekering in • Sluit de ovendeur
De lamp begint niet te branden	<ul style="list-style-type: none"> • Ze is kapot 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de dienst na verkoop
Er is een doordringende geur of rook	<ul style="list-style-type: none"> • Eerste gebruik 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen verwerking vereist
De voeding wordt niet gekookt	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is te laag • De portie voeding is te groot 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een hogere temperatuur • Kook de voeding in kleinere porties of gebruik een langere kooktijd.
Aangebrande of niet gelijkmatig gekookte voeding	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is te hoog ingesteld of de verwarmingstijd is te lang • De voeding bevindt zich te dicht bij de verwarmingsbuis 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de kooktemperatuur of -tijd aan • Pas de locatie van de leggers aan
De ventilator stopt niet met werken nadat de verwarming is gestopt	<ul style="list-style-type: none"> • De ventilator blijft draaien om de warmte te doen verdwijnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Geen verwerking vereist

¡Gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, probados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,
los productos de la marca VALBERG le aseguran
una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una
calidad incuestionable.
Quedará muy satisfecho con el uso de este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.fr

A Descripción del
aparato

Descripción general del producto

B Utilización del
aparato

Esquema del mueble
Instalación
Uso de accesorios
Panel de control

C Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

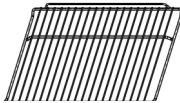
Descripción general del producto

Horno

Al retirar la comida, utilice guantes aislantes para el calor para evitar quemaduras. En el momento de abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Abra la puerta con un ángulo pequeño para evitar el calor en su cara.

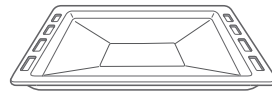
- 1 Panel de control
- 2 Orificio de montaje
- 3 Tirador
- 4 Aperturas de ventilación
- 5 Orificio de montaje
- 6 Puerta de cristal

Accesorios



Rejilla

Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor



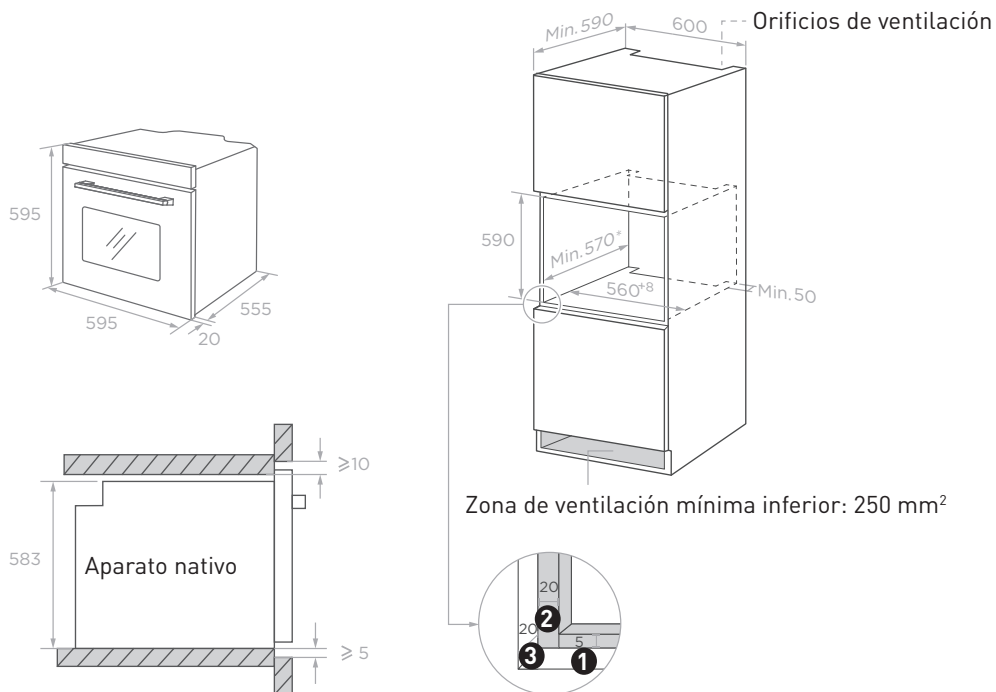
Bandeja

Cocinar grandes porciones de comida o recoger los restos de comida

Esquema del mueble

Si hubiera alguna discrepancia entre la ilustración y el producto actual, remítase al producto actual.

Mueble de pie



1 Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.

2 Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.

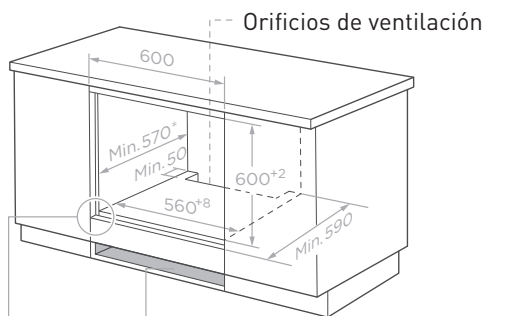
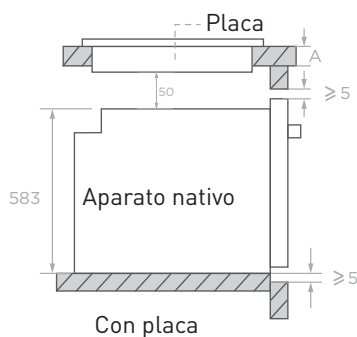
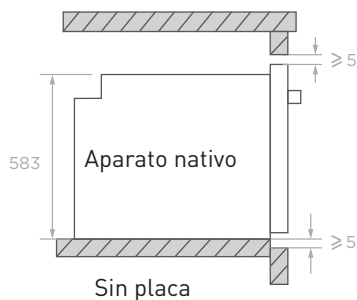
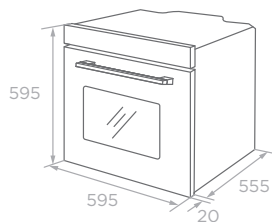
3 Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

1. El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.

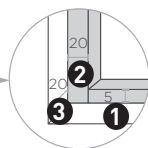
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm.

3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Mueble bajo



Zona de ventilación mínima inferior: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

Si el aparato se instala debajo de la placa, el grosor mínimo de la encimera A se muestra a continuación:

Tipo de placa	encimera A
Placa de inducción	37 mm
Superficie total de la placa de inducción	47 mm
Cocina de gas	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

1. El grosor del tablero del mueble es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente está instalada en la parte trasera del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Instalación

Contenido que significa [obligatorio]

1. El funcionamiento seguro de este electrodoméstico solo se puede garantizar si se ha instalado con un estándar profesional según estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de cualquier daño provocado por una instalación incorrecta.
2. El proceso de instalación completo requiere dos instaladores profesionales. Utilizar guantes de protección secos durante la instalación para evitar los arañazos o descargas eléctricas.
3. Los muebles a medida deben ser resistentes al calor hasta 90°C y las partes frontales de los muebles adyacentes hasta 70°C.
4. Utilice un enchufe de 16A.

Contenido que significa [prohibido]

1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o de la puerta de un mueble de la cocina, ya que esto podría provocar el sobrecalentamiento del electrodoméstico.
2. Compruebe que el aparato no está dañado después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el electrodoméstico.
4. Tenga precaución extrema al mover o instalar el aparato. El electrodoméstico pesa mucho, no lo levante por el asa de la puerta.
5. Si el cable o el enchufe están dañados, deje de utilizar el electrodoméstico inmediatamente, para evitar un incendio, una descarga eléctrica u otros daños.

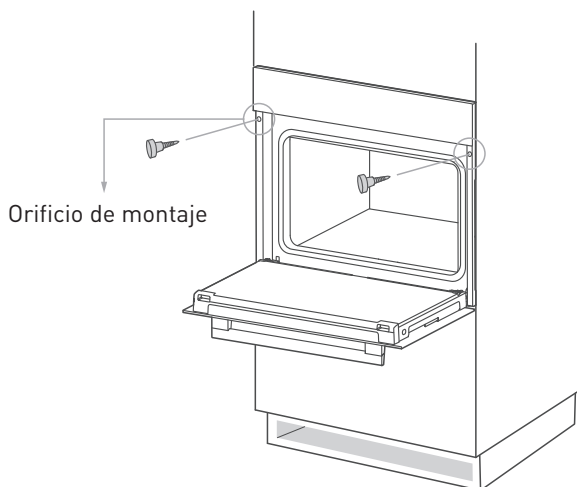
Contenido que significa [observación]

1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños al aparato o daños a los muebles.
2. Antes de encender el electrodoméstico, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. El enchufe debe estar accesible para los usuarios (como al lado del mueble) para enchufarlo fácilmente.

4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe está firmemente introducido en la toma de corriente.
5. Consulte el «Esquema del mueble» para los requisitos de profundidad neta del mueble. El espacio entre el tablero inferior del mueble y el tablero trasero (o pared) no debe ser menor de 50 mm.

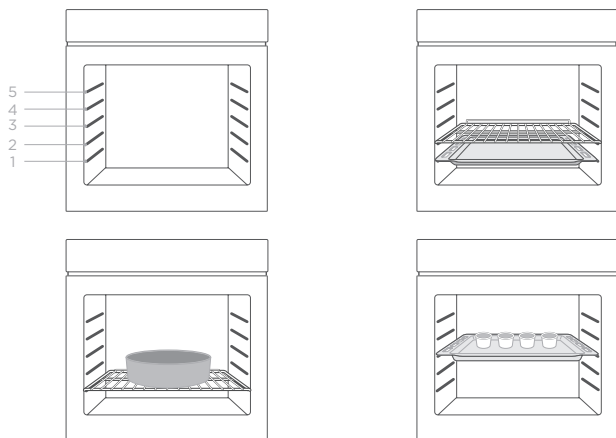
Pasos para la instalación

1. Personalice el mueble según el «Esquema del mueble».
2. Antes de la instalación, compruebe que el enchufe sea normal y la toma de tierra adecuada, y compruebe que las dimensiones del mueble cumplen los requisitos de instalación.
3. Coloque el electrodoméstico en los lugares designados de la cocina, instálelo en un mueble vertical y conecte la alimentación eléctrica.
4. Para ubicar los orificios de montaje, abra la puerta del electrodoméstico y mire en el marco lateral del aparato (la posición se muestra arriba).
5. Fije el aparato al mueble con los dos tapones de goma A y tornillos B incluidos con el electrodoméstico.



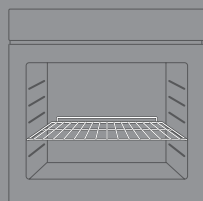
Uso de accesorios

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja deben colocarse únicamente entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntas, coloque la bandeja debajo de la rejilla.



ADVERTENCIA SOBRE COLOCACIÓN DE LA REJILLA

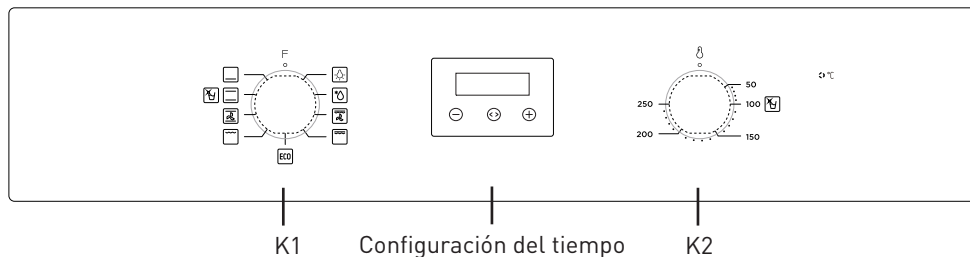
- La rejilla debe utilizarse en la dirección correcta, esto garantizará que al sacar con cuidado la rejilla, los alimentos calientes no se resbalen.
- Consulte el siguiente esquema para la dirección de instalación de la rejilla.










Hacia arriba, hacia dentro



Panel de control



K1: Para seleccionar las funciones del horno.
 K2: Para establecer la temperatura.
 Configuración del tiempo: Para ajustar el tiempo de cocción.

Función	Presentación de la función
 Lámpara	El proceso de cocción se puede observar bajo condiciones de iluminación. Excepto la función ECO.
 Descongelación	La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados (sin utilizar calor).
 Doble rejilla con ventilador	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando con el ventilador.
 Doble rejilla	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando.
 Rejilla única	El elemento de la rejilla interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar una pequeña cantidad de comida.
 Convencional + ventilador	La combinación de ventilador y los elementos calefactores superior e inferior proporciona una mayor penetración del calor y coloración, principalmente para cocinar carne.
 Convencional	Los elementos calefactores superior e inferior funcionan juntos para proporcionar una cocción convencional.

**Calentamiento inferior**

El calor lo proporcionan los tubos de calentamiento en la parte inferior del horno. Utilizado principalmente para mantener el calor y el color de los alimentos.

**ECO**


Para cocinar con ahorro de energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor procede de la parte superior e inferior.

**Limpieza con agua**

El vapor ablanda los residuos de alimentos o la grasa en la cavidad.

Antes de utilizar por primera vez







1. El horno no debe utilizarse hasta que se haya instalado correctamente.
2. Para evitar un incendio, retire todos los materiales de protección del transporte y asegúrese de que el horno queda libre de artículos de embalaje residuales y accesorios (p. ej. espuma, cartón, bandeja, rejilla, etc.).
3. Limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
4. Abra las ventanas de la cocina y la campana extractora para mantener una buena ventilación.
5. No permita que los niños o mascotas entren en la cocina y cierre las puertas de las habitaciones adyacentes.
6. Después de encenderlo, active el modo, tiempo y temperatura del horno de la siguiente tabla para retirar los olores de la cavidad.
7. Después del primer uso, abra la puerta del horno en un ángulo pequeño y espere a que finalice el enfriamiento.

Función	Temperatura	Tiempo
 Convencional	250°C	0,5-1 hora

Configuración del reloj

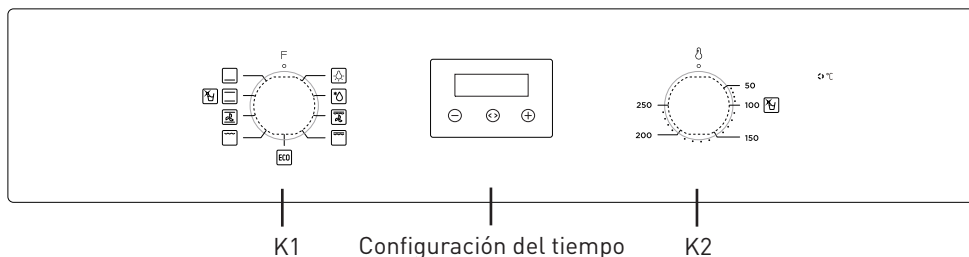
Cuando se conecte el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, debe configurar el reloj.

Observación: El reloj tiene el formato de 24 horas.



1. Presione la tecla «  » o «  » para ajustar la configuración de la hora.
2. Presione la tecla «  » para confirmar la configuración de la hora.
3. Presione la tecla «  » o «  » para ajustar la configuración de los minutos.
4. Presione la tecla «  » para finalizar la configuración del reloj.


Funcionamiento regular

1. Gire el botón **K1** para seleccionar las funciones del horno.
2. Gire el botón **K2** para ajustar la temperatura.
3. Ajuste del modo
4. Cuando la cocción finalice, gire todos los botones a la posición « **o** ».




Ajuste del modo

En modo de espera, presione y mantenga presionada la tecla «  » durante 3 segundos para entrar en el modo manual, el icono «  » se encenderá.

En el modo manual, presione la tecla «  » para entrar en la selección del modo de hora: manual → minuterero → dur → End → manual.

Los modos de cocción automática que se pueden establecer son semiautomáticos: dur o End.


Si en la pantalla no aparece el icono «  », el horno no funcionará ni calentará.

El horno solo funcionará o calentará si en la pantalla aparece el icono «  ».



Notas

1. Modo manual - el tiempo de cocción es controlado por el usuario.
2. Minuterero - puede establecer un recordatorio acústico para el periodo de tiempo de finalización.
3. Dur - puede configurar el horno para que cocine durante un rango de tiempo deseado.
4. End - puede configurar el horno para que cocine hasta una hora deseada.

Modo manual








En modo manual, solo se encienden la hora del día y el símbolo «  ». El horno siempre estará funcionando y el tiempo de cocción es controlado por el usuario.

Notas

1. En modo manual, después de 5 horas sin funcionamiento, el tiempo mostrado empieza a parpadear. Después de 10 horas sin funcionamiento, vuelva al modo de espera.
2. Cuando el tiempo parpadea, si quiere utilizar el modo manual de nuevo, presione la tecla «  » o «  ».






Minutero

Este modo solo se utiliza como función de recordatorio.

1. Presione la tecla «  » para seleccionar la función de minutero. El símbolo de referencia «  » « • » parpadeará.
2. Presione la tecla «  » o «  » para entrar en la configuración de la hora de la alarma (Consulte « Configuración del reloj »).
3. Después de la configuración, presione la tecla «  » para confirmar la configuración de la alarma, y el icono «  » está siempre encendido.
4. Cuando el tiempo finalice, el pitido sonará para avisarle, y el símbolo «  » empezará a parpadear en la pantalla. En este momento, presione cualquier tecla para cancelar el aviso.



Tiempo de duración de la cocción

Si el modo dur está establecido durante 1 hora, la cocción finaliza después de 1 hora.

1. Presione continuamente la tecla «  » hasta que en la pantalla se muestre « dur ».
2. Presione la tecla «  » o «  » para entrar en la configuración de la hora del modo dur (Consulte « Configuración del reloj »). El máximo ajuste de tiempo es 10 horas.
3. Después de confirmar la configuración del tiempo, presione la tecla «  » para empezar. En este momento, los iconos «  » y « **A** » están siempre encendidos.
4. Si el modo dur está establecido para 1 hora, el pitido suena después de 1 hora para indicar el final de la cocción y el icono « **A** » parpadeará.
5. En este momento, presione cualquier tecla para volver al modo de espera, detener la alerta y el icono « **A** » desaparecerá.

Tiempo de final de la cocción

La cocción empieza a la hora actual y termina a la hora establecida.

1. Presione continuamente la tecla « <> » hasta que en la pantalla se muestre « **End** ».
2. Presione la tecla « - » o « + » para entrar en la configuración de la hora del modo End (Consulte « Configuración del reloj »).
3. Después de confirmar la configuración del tiempo, presione la tecla « <> » para empezar. En este momento, los iconos «  » y « **A** » están siempre encendidos.
4. Cuando la hora End sea la misma que la hora del sistema, el pitido sonará, indicando el final de la cocción. El icono «  » desaparecerá y el icono « **A** » parpadeará.
5. En este momento, presione cualquier tecla para volver al modo de espera, detener la alerta y el icono « **A** » desaparecerá.

Precauciones para el uso del temporizador



1. Al configurar la hora, presione y mantenga pulsada la tecla « - » o « + » durante 3 segundos para aumentar o disminuir el tiempo continuamente.
2. En el modo de alarma o cocción automática, presione y mantenga pulsadas las teclas « + » y « <> » hasta que suene el pitido para cancelar todas las configuraciones de modo y entrar en modo suspensión.
3. Al establecer el modo de temporizador, si no se realiza ninguna acción durante 5 minutos, se volverá al modo manual.
4. Al establecer cada función, presione y mantenga pulsada la tecla « <> » durante más de 3 segundos para cancelar la configuración actual y entrar en modo manual.
5. Al establecer el modo de temporizador, solo se podrá seleccionar uno de los modos de cocción automática o alarma.

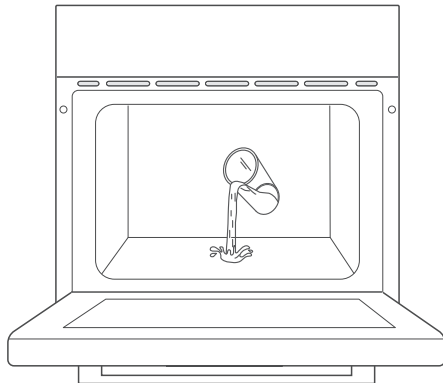
Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Desconecte la fuente de alimentación antes de efectuar la limpieza y el mantenimiento. Para garantizar la vida del horno, límpielo a tiempo después de cocinar.

Pasos para efectuar la limpieza:

1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Retire los residuos de comida y las manchas de aceite de la cavidad del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave empapado en jabón y séquela.
5. Inicie la función de limpieza con agua de la siguiente manera:
 - 1). Añada sobre **250 ml** de agua destilada y una cantidad apropiada de jabón lavavajillas a la cavidad y mezcle bien.
 - 2). Con la puerta del horno cerrada, gire el botón **K1** hasta la posición «  ».
 - 3). Gire el botón **K2** hasta la posición « **100°C** ».
 - 4). Seleccione el modo dur y establezca el tiempo a **30 minutos**.
 - 5). Presione la tecla «  » para empezar.
6. Después de que la función de limpieza con agua haya finalizado, espere a que el horno se enfríe completamente. Después seque la superficie de la cavidad del horno con una esponja limpia absorbente o paño suave.

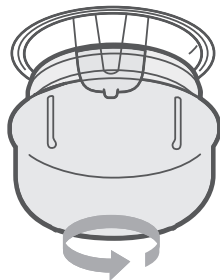


Notas

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros y productos de limpieza abrasivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
2. No utilice agentes de limpieza ásperos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta.

Cambio de la bombilla

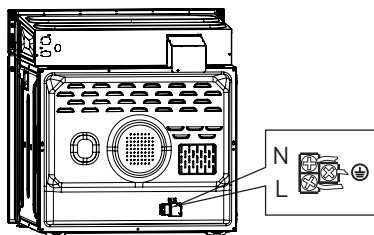
1. Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las piezas interiores están frías antes de tocarlas.
2. Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede estar un poco bloqueada) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Inserte la bombilla nueva, que debe ser resistente a 300 °C. Para obtener bombillas de repuesto, póngase en contacto con su centro de mantenimiento local.
4. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para obtener ayuda.



ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro de electricidad del aparato está desconectado y de que el aparato esté completamente frío antes de quitar la tapa de la lámpara.

Conexión del horno

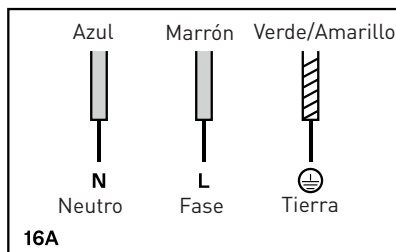


ADVERTENCIA

Riesgo de incendio o de electrocución.

Compruebe que los parámetros que aparecen en la placa de características corresponden con los datos eléctricos de su red. Si su horno cuenta con un cable sin enchufe, deberá ser conectado por un técnico cualificado. Este aparato debe estar conectado a una toma

de tierra. Si su horno cuenta con un cable de alimentación con enchufe eléctrico, debe ser enchufado a una toma normalizada de 16A de 3 conductores de 1,5 mm² como mínimo (1 de ellos conectado a tierra) que deben conectarse a la red 220-240 voltios. Una toma de corriente normalizada según CEI60083 o de un dispositivo de corte omnipolar según las normas de instalación. También es posible conectarlo a una toma de 20A de 3 conductores de 2,5 mm² (1 de ellos conectado a tierra).

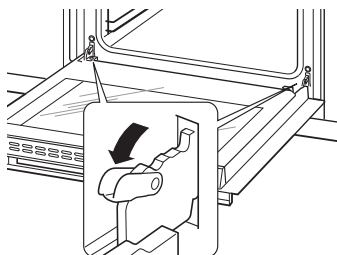


Un aparato defectuoso o reparaciones inadecuadas son peligrosas y pueden provocar riesgos de electrocución. Para reparar el aparato, contacte con un servicio postventa autorizado. Si el producto está defectuoso, desenchufe el aparato de la toma de alimentación o retire el fusible de la caja de fusibles o ponga el interruptor en posición 0 y contacte el servicio postventa. El aislamiento de los cables de los aparatos electrodomésticos puede derretirse al entrar en contacto con las piezas calientes del aparato. Nunca ponga el cable de conexión en contacto con piezas calientes del aparato. Si su aparato no está conectado a la red con un enchufe o una toma de corriente, debe instalarse un dispositivo de corte omnipolar (con una apertura de contacto de 3mm como mínimo) para respetar las recomendaciones de seguridad.

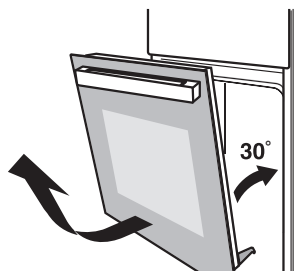
Retirar la puerta del horno

Desmontar los componentes de la puerta del horno.

1. Para retirar la puerta, abra la puerta hasta su máximo ángulo. Después, tire de la hebilla de la bisagra de la puerta hacia atrás.



2. Cierre la puerta hasta un ángulo de 30° aproximadamente. Sujete la puerta con una mano en cada lado. Levante y saque lentamente la puerta del horno.

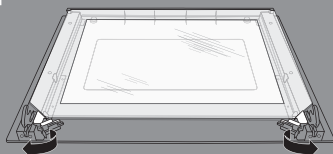


3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, consulte la acción en la siguiente imagen.

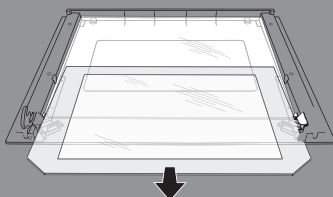
4. Levante el cristal exterior de la puerta y sáquelo, después saque el cristal central de la misma manera.

ADVERTENCIA

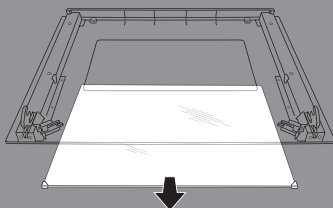
No saque la puerta por la fuerza y evite que se rompa el cristal durante el proceso de desmontaje.



Los resortes de las bisagras podrían aflojarse, provocando daños personales.



No levante ni transporte la puerta del horno por el asa de la puerta.



Resolución de problemas

Si el problema no se puede resolver u ocurren otros problemas, contacte con el servicio posventa.

Problema	Posible motivo	Solución
No se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> • La energía no está conectada • El interruptor de encendido no está encendido • La puerta del horno no está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte la alimentación eléctrica • Encienda el interruptor de encendido • Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Está rota 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacte con el servicio posventa
Tiene un olor intenso o humo	<ul style="list-style-type: none"> • Primera vez que utiliza el aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ningún procedimiento
Los alimentos no están cocinados	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura está demasiado baja • La ración de alimentos es demasiado grande 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos pequeños o extienda el tiempo de cocción.
Alimentos quemados o desiguales	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura está configurada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo de calentamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción • Ajuste las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no se detuvo después de detenerse el calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor 	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ningún procedimiento

