

EN

WARRANTY CONDITION

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.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

productsupport@contact.electrodepot.fr



VALBERG



2/2

Built-in oven

Four encastré

Ingebouwde oven

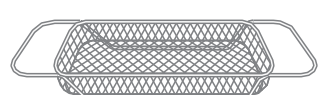
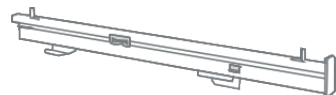
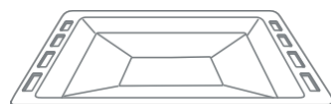
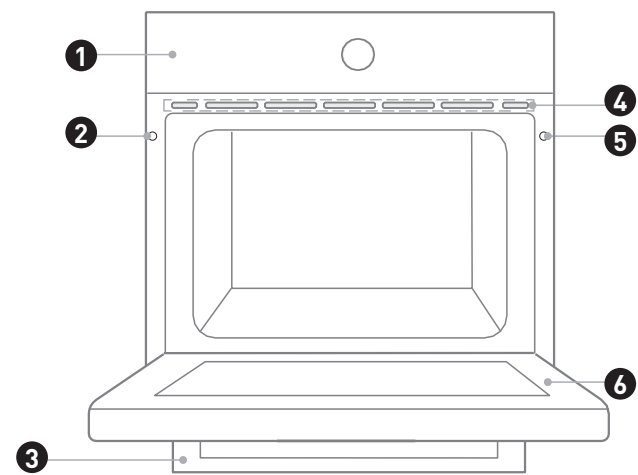
Horno empotrado

10016822 - MFO 72 P K CDTR

343C V2

05/2026-V4

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	30
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	60
INSTRUCCIONES DE USO	90



Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
the products of the VALBERG brand are easy to use,
reliable and of an impeccable standard.
Thanks to this appliance, you can be sure that each
use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

Table of contents

A

Preview of the appliance

Product overview

B

Using the appliance

Quick start guide
Product installation
Operation instructions

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Product overview

Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns! Pay attention to the hot air when opening the oven door.

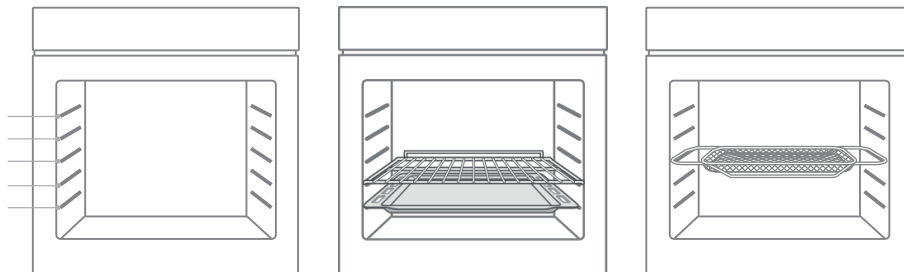
- 1 Control panel
- 2 Mounting fixing hole
- 3 Handle
- 4 Ventilating openings
- 5 Mounting fixing hole
- 6 Oven door

Accessories

- 7 Grill rack
Grill food or place heat-resistant cooking containers
- 8 Deep grill tray
Cooking food or receiving food scraps
- 9 Slide rail x2
- 10 Air fry basket
Air fry function-specific

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.

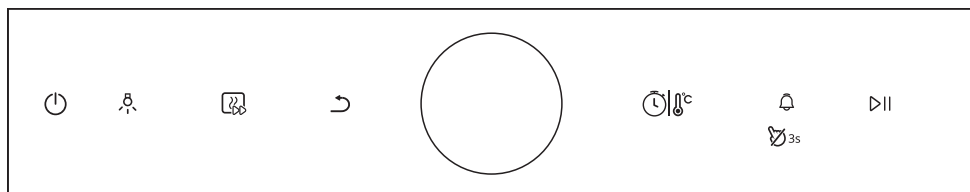


Off-mode (W)	0.50
Standby mode (W)	/
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	20

Standby mode value in conformity with the regulation 2023/826.

Quick start guide

Oven Control Panel



Icon	Introduction
	Cancel the current setting and return to the standby state. In the standby state, press the « » key to enter the power saving mode.
	Press this key to turn on or of the lamp.
	Preheat the cavity to ensure the taste of the food.
	Return to the previous step.
	Press this key to adjust the time or temperature.
	Press briefly to enter the reminder function setting.
	Press and hold for 3 seconds to enter or release the child lock.
	Start or pause cooking.
	Turn the knob for mode selection or parameter adjustment. Press the knob to confirm or start cooking.

NOTE:

1. The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning. After turning on the oven lamp function, you need to turn it of actively before the oven can return to the standby state.

2. After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

Mode	Temperature	Introduction
 Conventional	30°C-250°C	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Convection	50°C-300°C	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even colouring.
 Conventional+fan	50°C-250°C	The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat.
 Grill radiant heat	150°C-250°C	The inner grill element switches on and of to maintain temperature. Can be used to grill. You can use it to cook a small amount of food.
 Double grill+ fan	50°C-250°C	The radiant heating element and top heating element are working with a fan.
 Double grill	150°C-250°C	The radiant heating element and top heating element are working.
 Pizza	50°C-300°C	Especially suitable for making pizza.
 Bottom cooking	30°C-220°C	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and colouring the food.
 ECO	140°C-240°C	Cook the selected ingredients in a gentle way.
 Defrost	/	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Prove dough	30°C-45°C	Make yeast dough or yoghurt.
 Keep warm	60°C-100°C	Keep the temperature of food constant.
 Sabbath	60°C-140°C	In the sabbath mode, only the lower heating pipe works.
 Air Fry	150°C-250°C	It is especially suitable for making crisp food such as french fries and chicken fillet.

Air fry menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
01	French fries (350g)		19min	200°C	Yes
02	French fries (750g)		23min	230°C	Yes
03	Chicken drumsticks (500g)		30min	250°C	No
04	Chicken drumsticks (1000g)		32min	250°C	No
05	Chicken nugget		17min	250°C	Yes
06	Vegetable nuggets		11.5min	250°C	Yes
07	Mozzarella fries		10min	250°C	Yes
08	Onion rings thick cut		11.5min	220°C	Yes
09	Breaded mushrooms (125g)		13min	230°C	Yes
10	Breaded mushrooms (250g)		13min	230°C	Yes

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use Air fry basket and put it on the third floor of the cavity.

Bakes menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
11	Soufflé		13min	200°C	Yes
12	Cannelé		65min	220°C	Yes
13	Chocolate delight		40min	150°C	Yes
14	Apple pie		55min	205°C	Yes
15	Mille-feuille		27min	200°C	Yes

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.

Fish&Seafood menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
16	Baked lobster with mushroom sauce		7min	230°C	Yes
17	Salt-crusted sea bass		13min	250°C	Yes
18	Roasted salmon		9min	220°C	Yes
19	Fish en papillote		10min	220°C	Yes

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.

Meat&Poultry menu

Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
20	Tomahawk steak		15min	230°C	Yes
21	Roasted lamb leg with mint sauce		80min	175°C	Yes
22	Baked pork chop		13min	220°C	Yes
*23	Duck à l'Orange		55min	220--250°C	Yes
24	Roasted lamb leg		90min	205°C	Yes
*25	BBQ pork rib with guava sauce		30min	180--235°C	Yes
26	Pork marsala		16min	220°C	Yes
*27	Roasted chicken		45min	250--180°C	Yes
28	Jugged duck leg		20min	250°C	Yes

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use a baking tray for menu 23, and use baking trays for other menus, which are placed on the third floor of the cavity.
3. Under the automatic menu, the temperature setting is not adjustable.

*Code 23 cooking stage remark: Stage 1: use conventional+fan function with 220°C for 40 mins.

Stage 2: use conventional+fan with 250°C for 15 mins.

*Code 25 cooking stage remark: Stage 1: use conventional+fan function with 180°C for 20 mins.

Stage 2: use conventional+fan with 235°C for 10 mins.

*Code 27 cooking stage remark: Stage 1: use convection function with 250°C for 20 mins. Stage 2: use convection function with 180°C for 25 mins.

Pizza or quiche menu

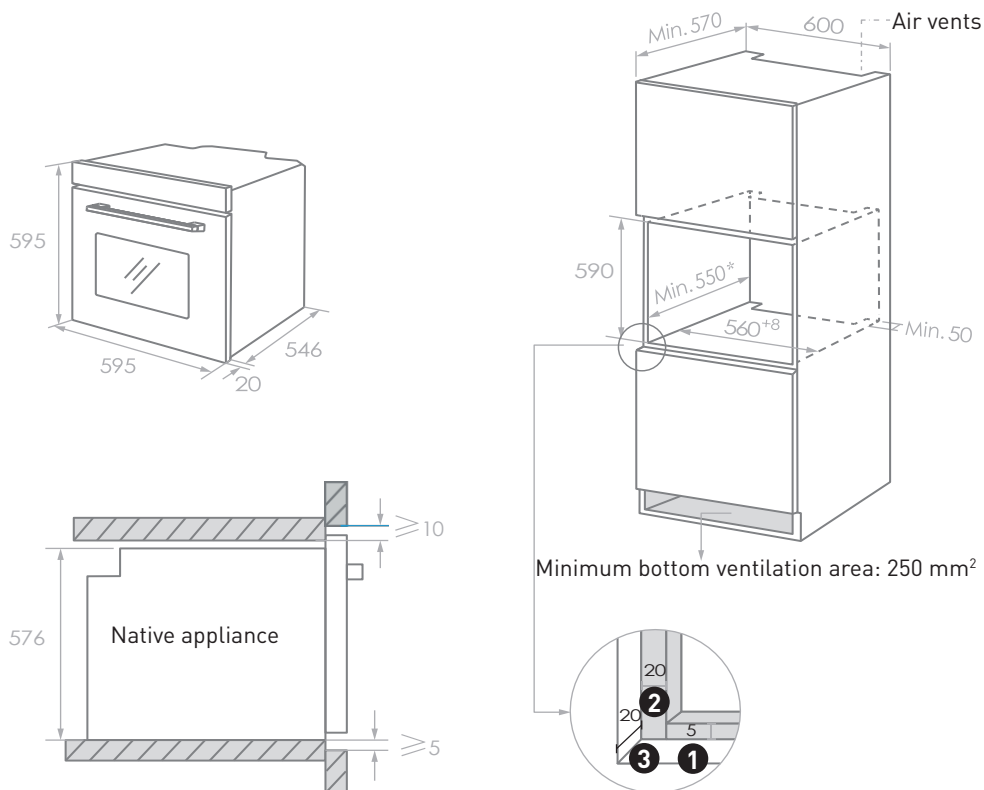
Code	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
29	Lasagna		20min	220°C	Yes
30	Pizza with tomatoes, mozzarella and basil		8min	250°C	Yes
31	Baked potato with cheese		78min	205°C	Yes

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.

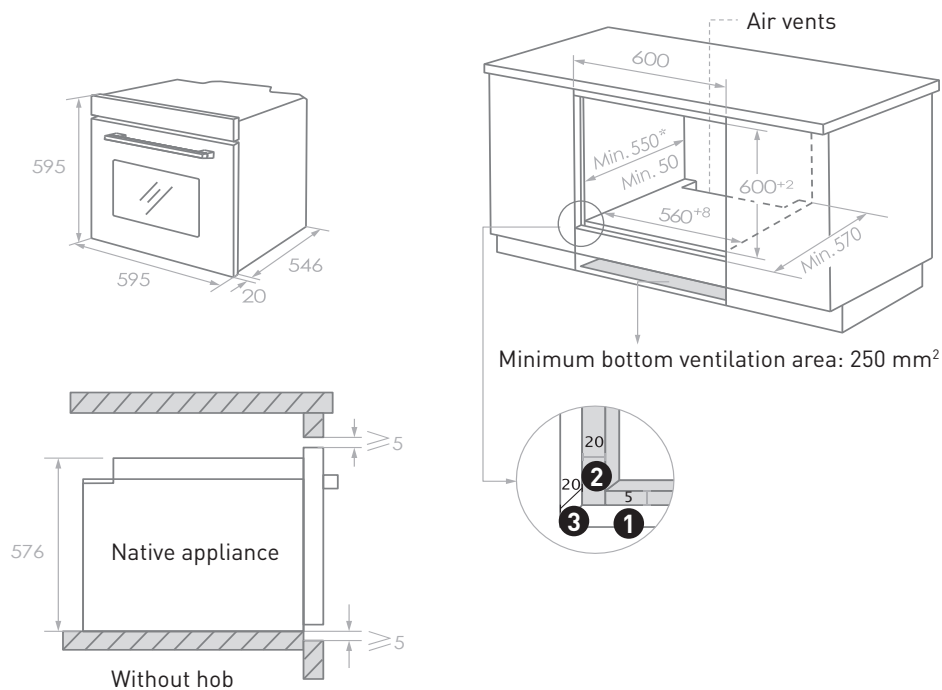
Product installation

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)

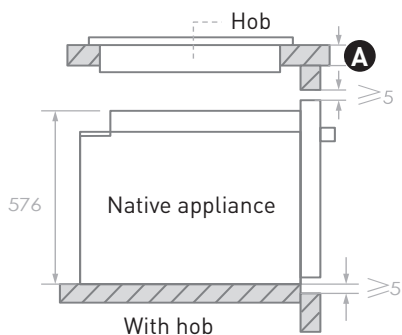


- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

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.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)

- 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 Important Instructions

WARNING: Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard by 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 scratches 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.

WARNING: Content that means [prohibit]

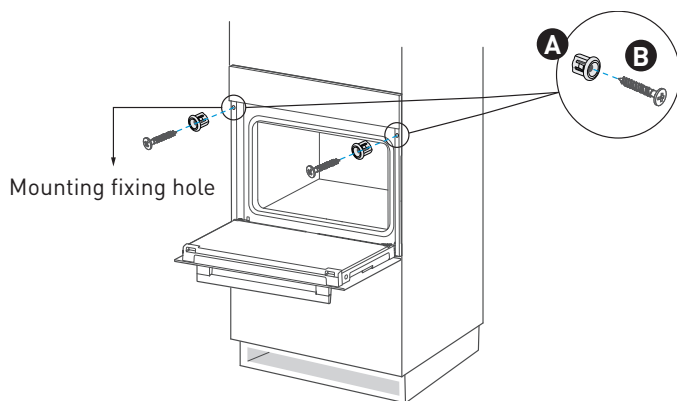
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the 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.

WARNING: Content that means [note]

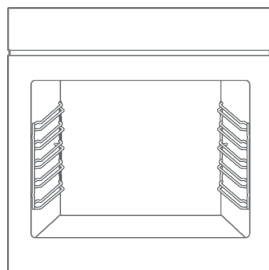
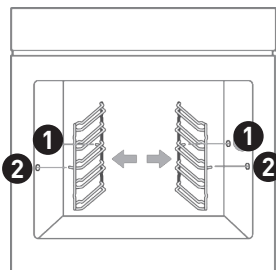
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-of.
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 sockets 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.

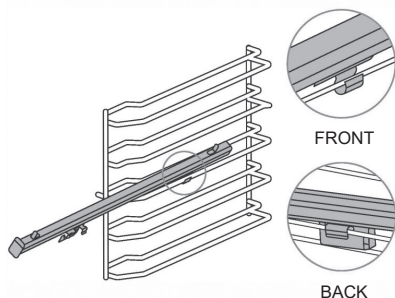


Accessory installation

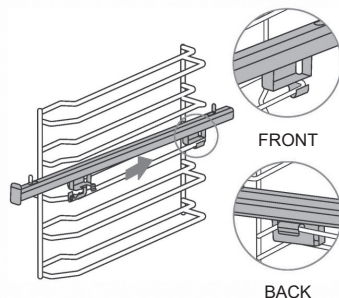


Slide rail installation

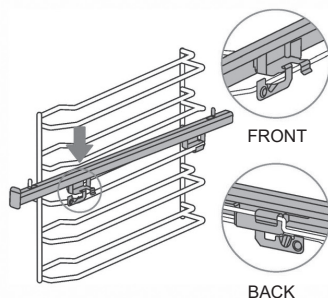
1. Put the end of the slide rail on the bracket.



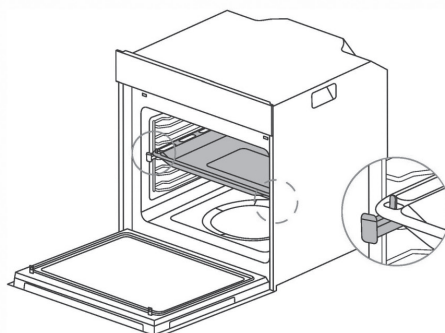
2. Push the slide rail forward to the end of the bracket.



3. Close the front end of the slide rail to the inner wall of the cavity and press it down.



4. Put the 2 holes of the baking tray on the slide rail.



Operation instructions

First Use

1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

Cooking Function

1. In standby mode, turn the knob to select «Function».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Mode», and the corresponding mode icon will be displayed on the display screen.
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «°C» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «» key to start preheating (You can skip this step).
9. After preheating, put the food in the oven and press the «||» key or «knob» key to start cooking.

NOTE:

1. In the parameter setting interface or during work, press the «» key to switch the temperature and time setting, set the parameters by turning the knob, and wait for 5 seconds to complete the confirmation.
2. If the cooking temperature is not set, it will work at the default temperature.
3. If no cooking time is set, the default working time is 9 hours.
4. Please don't put the food in the oven until the preheating is over.

Air fry

1. In standby mode, turn the knob to select «Air Fry».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to adjust the temperature.
4. Press the «» key to switch to the time setting.
5. Turn the knob to adjust the time.
6. Press the «» key to start preheating (You can skip this step).
7. Press the «» key or «knob» key to start cooking.

NOTE:

1. Please use an accessory air fry basket.
2. Please don't put the food in the oven until the preheating is over.

Cleaning—Pyrolytic function

This function can clean the cavity. Recommended after baking a lot of greasy food. Please remove all accessories from the cavity before starting this function.

1. In standby mode, turn the knob to select «Cleaning».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Pyrolytic».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Press the «▷||» key or «knob» key to start work.

Cleaning—AQUA

1. Please stir 250ml of pure water and detergent evenly, and then pour it into the bottom of the oven cavity.
2. In standby mode, turn the knob to select «Cleaning».
3. Press the «knob» key to confirm.
4. Turn the knob to select «AQUA».
5. Press the «▷||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

1. The default working time is 30 minutes.
2. After cleaning, when opening the oven door, be careful of steam splashing on your face to avoid burns.
3. After cleaning, please use a dry rag to dry the water droplets in the cavity to avoid bacterial growth.

Defrost

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Defrost».
4. Press the «knob» key to confirm.

5. Turn the knob to adjust the time.
6. Press the «▷||» key or «knob» key to start work.

Prove dough

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Prove dough».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «🕒» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «▷||» key or «knob» key to start work.

Keep warm

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Keep warm».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «🕒» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «▷||» key or «knob» key to start work.

Sabbath

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Sabbath».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «°C» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

1. When working on the sabbath, you can't adjust the time, only the temperature. If you don't set the time, the default working time is 80 hours.
2. When working on the sabbath, only the «» key is valid, and other keys are invalid. Press and hold the «» key for 5 seconds to exit Sabbath mode.
3. When working on the sabbath, only the bottom heating tube works.

Automenu

1. In standby mode, turn the knob to select «Automenu».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Menu P01-P31».
4. Press the «||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

Please put the ingredients in the oven after preheating.

Sound Settings

1. In standby mode, turn the knob to select «Settings».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Sound Settings».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to select «ON» or «OFF».
6. Press the «knob» key to complete the setting.

NOTE:

1. When the key tone is set to «OFF» state, other sounds such as prompt tone and alarm still ring back.
2. When the key tone is set to «OFF» state, the key tone is still in «OFF» state after the power supply is disconnected and connected.

Language Settings

1. In standby mode, turn the knob to select «Settings».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Language Settings».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to select «Language».
6. Press the «knob» key to complete the setting.

Reminder Function

1. Press the « 36 » key to enter the reminder function setting.
2. Turn the knob to set the hour digit.
3. Press «knob» key to confirm.
4. Turn the knob to set the minute digit.

5. Press «knob» key to confirm.

NOTE:

1. When the reminder function is working, press the «» key to query the reminder time.
2. When the reminder time is up, the icon «» disappears and the buzzer sounds 5 times.

Child Lock

1. In standby state, press the «» key for 3 seconds to enter the child lock state, and the display shows «».
2. In the child lock state, press the «» key for 3 seconds to release the child lock state, and the icon «» on the display screen disappears.
3. In power saving mode, press the knob key to automatically cancel the child lock state and return to standby.

Pause/Start/Cancel

1. After setting parameters, press «||» or «knob» to start work.
2. During cooking, press the «||» key to pause cooking.
3. In any state (except child lock), press the «» key to return to standby.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently. The 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. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a soft cloth.

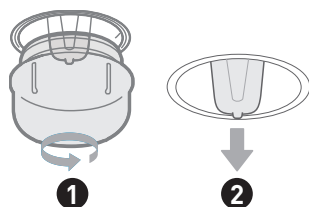
NOTE:

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 a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

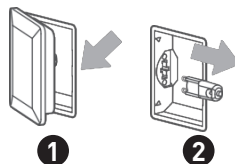
Lamp Replacement

1. To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
2. Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp); Gently pry open the glass cover with a flat-head tool (side lamp).
3. Pull out the wick and replace it (don't turn it).

4. Install the glass cover back and take out the towel.



Corner lamp



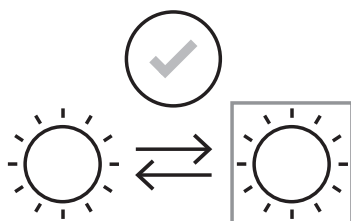
Side lamp

Only for some models

This product contains a light source of energy efficiency class G.

Light source in this product can be replaced by the end user. Please unplug the appliance before any light source change operation.

The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



WARNING:

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

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

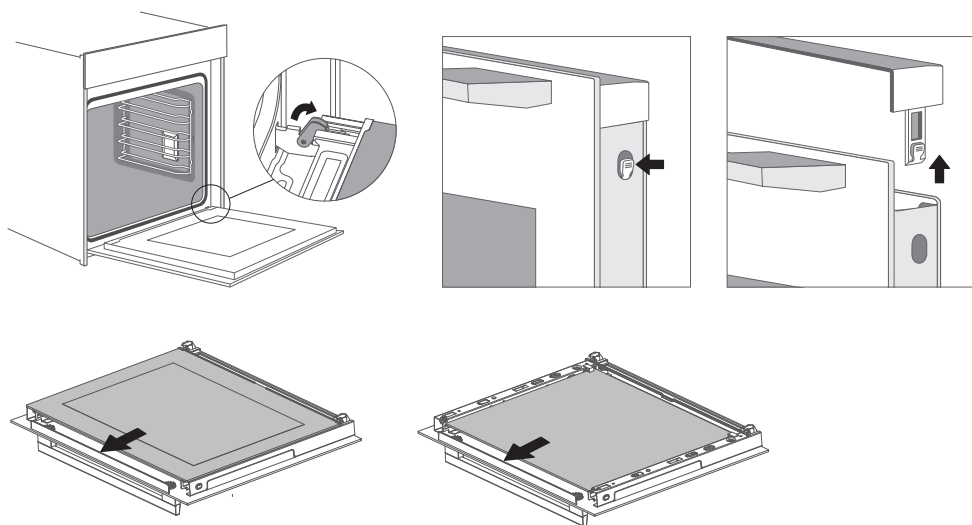
WARNING:

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.

4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, gently lift the door glass, and then pull it out in the direction of the arrow to continue cleaning. After cleaning the door body, complete the door body assembly in reverse steps.

**NOTE:**

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

Troubleshooting

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	- Power is not connected - The main power switch is not turned on - The oven door is not closed	- Connect power supply - Turn on the power switch - Close the oven door
The lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odour or smoke	First use	No processing required
The food is not cooked	- Temperature is too low - Food portion is too large	- Use a higher temperature - Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	- The temperature is set too high or the heating time is too long - The food is too close to the heating tube	- Adjust the cooking temperature or time - Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	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
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Aperçu du produit

B

Utilisation de l'appareil

Guide de démarrage rapide
Installation du produit
Consignes d'utilisation

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Dépannage

Aperçu du produit

Four

Lorsque vous sortez des aliments, portez des gants isolants pour éviter les brûlures ! Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.

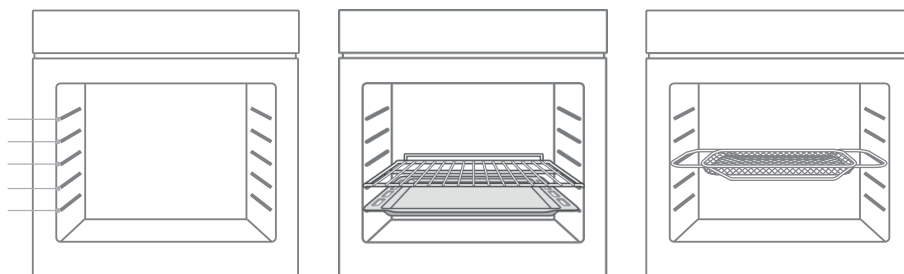
- ❶ Panneau de commande
- ❷ Trou de fixation pour le montage
- ❸ Poignée
- ❹ Ouvertures de ventilation
- ❺ Trou de fixation pour le montage
- ❻ Porte du four

Accessoires

- ❷ Grille métallique
Faire griller de la nourriture ou poser des plats résistants à la chaleur
- ❸ Plateau de grill profond
Cuisson des aliments ou réception de déchets alimentaires
- ❹ Rail de glissement x2
- ❺ Panier de friture à air chaud
Fonction spécifique friture à air chaud

Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille et le plateau du gril ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau du gril sous la grille du gril.



Mode arrêt (W)	0,50
----------------	------

Mode veille (W)	/
-----------------	---

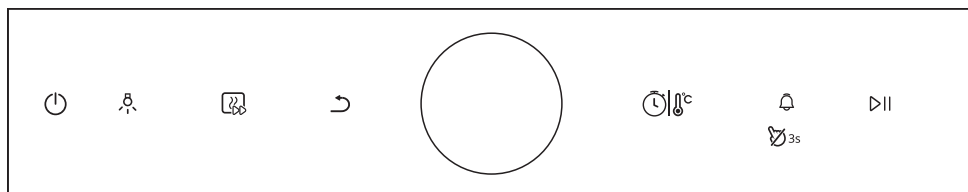
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/
--	---

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	20
---	----

Valeur en mode veille conforme à la réglementation 2023/826.

Guide de démarrage rapide

Panneau de commande du four



Icône	Introduction
	Annule le réglage en cours et revient à l'état de veille. En mode veille, appuyez sur la touche « » pour passer en mode d'économie d'énergie.
	Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe.
	Préchauffez la cavité pour garantir le goût des aliments.
	Revenez à l'étape précédente.
	Appuyez sur cette touche pour ajuster le temps ou la température
	Appuyez brièvement sur cette touche pour accéder au réglage de la fonction de rappel. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfants.
	Lancez ou mettez en pause la cuisson
	Tournez le bouton pour sélectionner un mode ou régler un paramètre. Lancez ou mettez en pause la cuisson



REMARQUE :

1. La lampe du four est une fonction principale, utilisée par les utilisateurs pour observer l'état de cuisson des aliments et pour vérifier les taches d'huile et les résidus dans la cavité lors du nettoyage. Après avoir activé la fonction de la lampe du four, vous devez l'éteindre activement pour que le four puisse revenir à l'état de veille.

2. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement de l'ensemble de l'appareil continue à fonctionner pour dissiper la chaleur jusqu'à ce que la température de la cavité soit inférieure à la température sûre.

Mode	Température	Introduction
 Conventionnel	30 °C-250 °C	Les éléments de chauffe haut et le bas fonctionnent en même temps pour une cuisson conventionnelle.
 Convection	50 °C-300 °C	En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour fournir une chaleur homogène pour la cuisson d'une ou plusieurs couches. Il est particulièrement adapté à la cuisson d'aliments nécessitant une coloration uniforme.
 Traditionnel + ventilation	50 °C-250 °C	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs permet une pénétration de la chaleur et une coloration plus homogènes, principalement pour la cuisson de la viande.
 Chaleur par rayonnement grill	150 °C-250 °C	L'élément du grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller. Vous pouvez l'utiliser pour cuire une petite quantité d'aliments.
 Ventilateur double grill+	50 °C-250 °C	L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
 Grill double	150 °C-250 °C	L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent.

Mode	Température	Introduction
 Pizza	50 °C-300 °C	Particulièrement adapté à la préparation de pizzas.
 Cuisson sole	30 °C-220 °C	Le chauffage est assuré par des tuyaux de chauffage situés au fond du four. Principalement utilisé pour le maintien au chaud et la coloration des aliments.
 ECO	140 °C-240 °C	Cuit les ingrédients sélectionnés en douceur.
 Décongélation	/	La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur).
 Levée de pâte	30 °C-45 °C	Prépare une pâte à base de levure ou de yaourt.
 Maintien au chaud	60 °C-100 °C	Maintient la température des aliments constante.
 Shabbat	60 °C-140 °C	En mode shabbat, seul le tuyau de chauffe inférieur fonctionne.
 Friture à air chaud	150 °C-250 °C	Il est particulièrement adapté à la préparation d'aliments croustillants tels que les frites et les filets de poulet.

Menu friture à air chaud

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
01	Frites (350g)		19 min	200 °C	Oui
02	Frites (750g)		23 min	230 °C	Oui
03	Pilons de poulet (500g)		30 min	250 °C	Non
04	Pilons de poulet (1000g)		32 min	250 °C	Non
05	Nuggets de poulet		17 min	250 °C	Oui
06	Nuggets de légumes		11,5 min	250 °C	Oui

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
07	Frites mozzarella		10 min	250 °C	Oui
08	Rondelles d'oignon coupe épaisse		11,5 min	220 °C	Oui
09	Champignons panés (125g)		13 min	230 °C	Oui
10	Champignons panés (250g)		13 min	230 °C	Oui

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser un panier à friture à air chaud et placez-le au troisième étage de la cavité.

Menu pâtisserie

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
11	Soufflé		13 min	200 °C	Oui
12	Cannelé		65 min	220 °C	Oui
13	Gâteau de lave au chocolat		40 min	150 °C	Oui
14	Tarte aux pommes		55 min	205 °C	Oui
15	Mille feuille		27 min	200 °C	Oui

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser le bac à grillades et le déposer au troisième étage de la cavité.

Menu poisson et produits de la mer

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
16	Homards au four avec sauce aux champignons		7 min	230 °C	Oui
17	Perche grillée au sel		13 min	250 °C	Oui
18	Saumon rôti		9 min	220 °C	Oui
19	Pompano en papillote		10 min	220 °C	Oui

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser le bac à grillades et le déposer au troisième étage de la cavité.

Menu viande et volaille

Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
20	Steaks tomahawk		15 min	230 °C	Oui
21	Gigot rôti à la sauce à la menthe		80 min	175 °C	Oui
22	Côtelette de porc au four		13 min	220 °C	Oui
*23	Canard rôti avec sauce à l'orange		55 min	220--250 °C	Oui
24	Gigot d'agneau rôti		90 min	205 °C	Oui
*25	Côtes de porc BBQ avec sauce à la goyave		30 min	180--235 °C	Oui
26	Porc marsala		16 min	220 °C	Oui
*27	Poulet rôti		45 min	250--180 °C	Oui
28	Cuisse de canard braciola		20 min	250 °C	Oui

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser une plaque de cuisson pour le menu 23, et utiliser des plaques de cuisson pour les autres menus, qui sont placés au troisième étage de la cavité.
3. Le réglage de la température n'est pas réglable sous le menu automatique.

*Code 23 étape de cuisson remarque: Etape 1: utiliser la fonction conventionnelle + ventilateur avec 220°C pendant 40 minutes. Etape 2: utiliser conventionnel + ventilateur à 250°C pendant 15 minutes.

*Code 25 étape de cuisson remarque: Etape 1: utiliser la fonction conventionnelle + ventilateur avec 180°C pendant 20 minutes. Etape 2: utiliser conventionnel + ventilateur à 235°C pendant 10 minutes.

*Remarque de l'étape de cuisson du code 27: Etape 1: utiliser la fonction de convection à 250°C pendant 20 minutes. Etape 2: utiliser la fonction de convection à 180°C pendant 25 minutes.

Menu pizza ou quiche

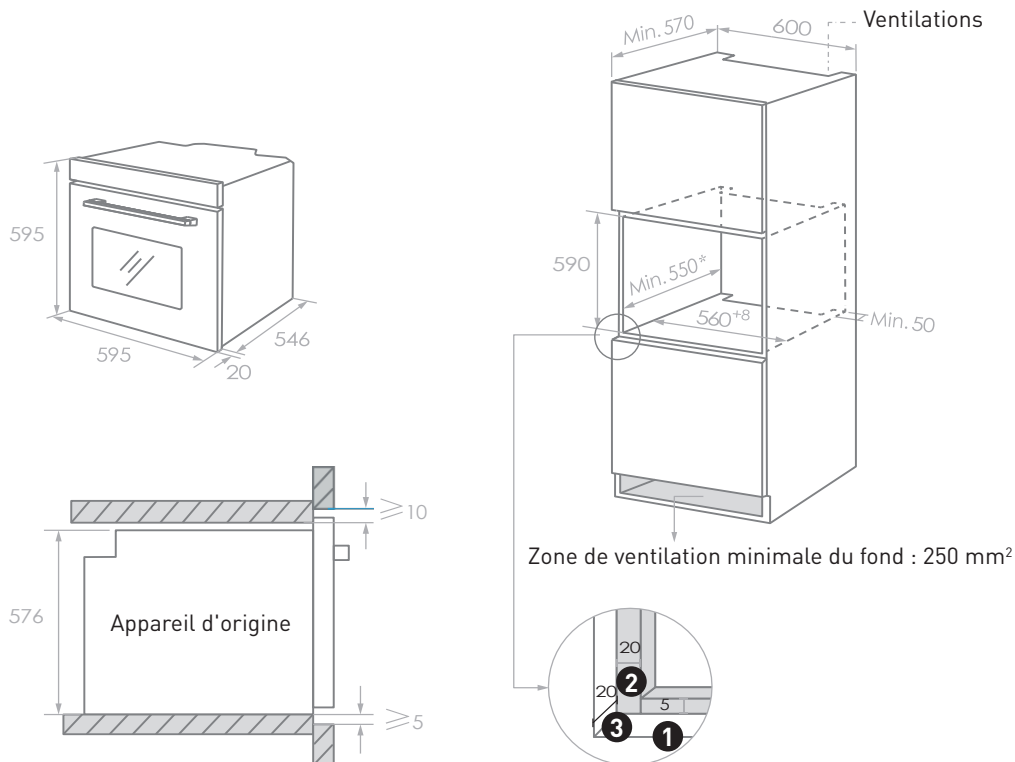
Code	Nom du menu	Mode	Temps	Température	Préchauffage
29	Lasagnes		20 min	220 °C	Oui
30	Pizza à la tomate et au basilic		8 min	250 °C	Oui
31	Pommes de terre au four avec fromage		78 min	205 °C	Oui

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser le bac à grillades et le déposer au troisième étage de la cavité.

Installation du produit

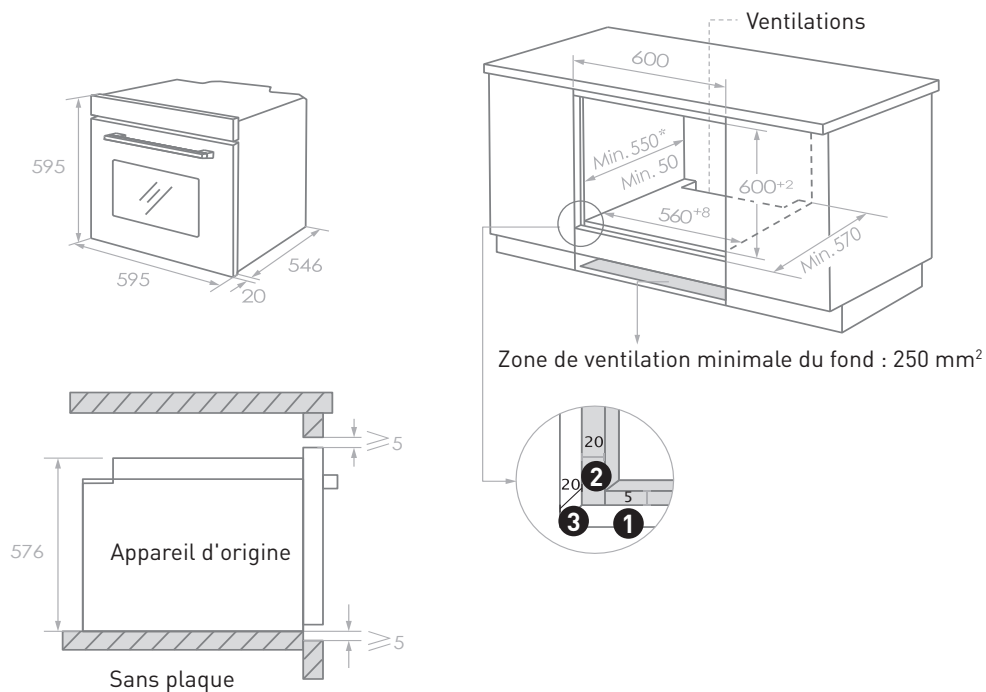
Schéma de l'armoire (armoire sur pied)



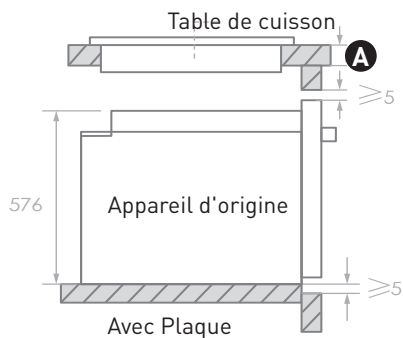
- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

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.

Schéma de l'armoire (armoire au sol)



- 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 table 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.

Instructions importantes pour l'installation

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [obligatoire]

1. La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé dans les règles de l'art, conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures 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 de courant de 16A.

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [interdit]

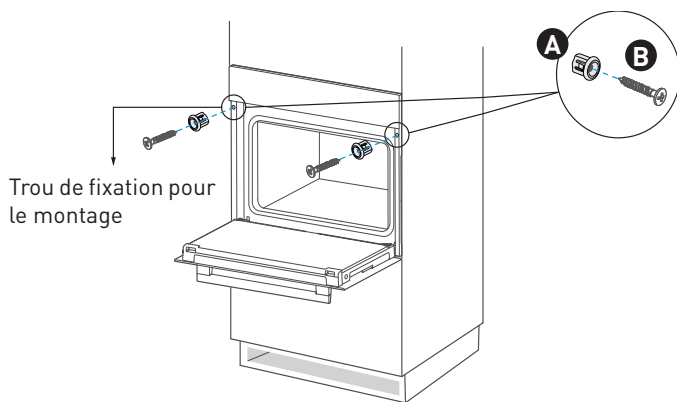
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
2. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil si celui-ci a été endommagé pendant le transport.
3. N'obstruez pas la ventilation de l'appareil ni l'espace entre le caisson et l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de sa porte, il est très lourd.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [remarque]

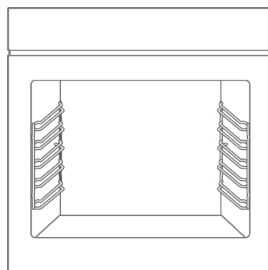
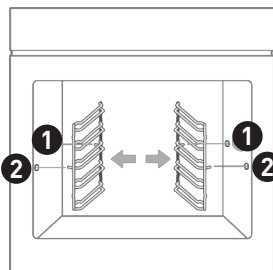
1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil pour éviter d'abîmer l'appareil ou les meubles.
2. Avant de démarrer l'appareil retirez tous les éléments d'emballage et accessoires de la cavité.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (à côté de l'armoire, par exemple) pour faciliter le branchement.
4. Après avoir terminé l'installation, assurez-vous que la prise électrique est bien insérée.
5. Veuillez vous référer au « schéma de l'armoire » pour connaître les exigences relatives à la profondeur nette de l'armoire. L'espace libre 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 l'armoire selon le « schéma de l'armoire ».
2. Avant l'installation, vérifiez que les prises de courant sont normales et que la mise à la terre est appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.
3. Placez l'appareil aux endroits prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans un placard 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. Fixer l'appareil au placard à l'aide des deux bouchons en caoutchouc **A** et des vis **B** fournis avec l'appareil.

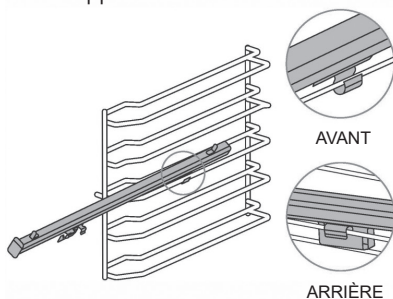


Installation des accessoires

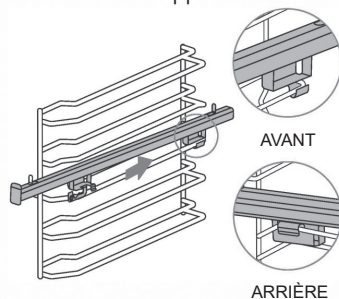


Installation des glissières

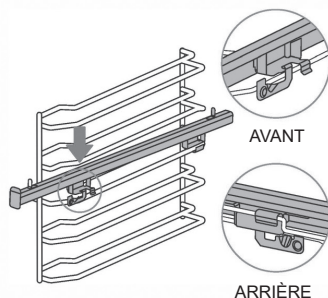
1. Insérez l'extrémité de la glissière dans le support.



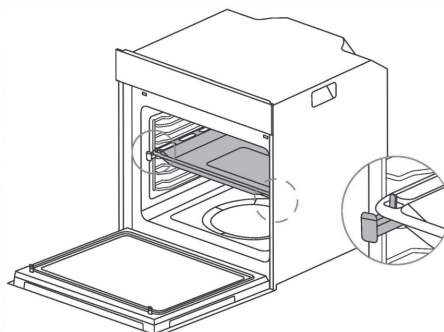
2. Poussez la glissière vers l'avant jusqu'à l'extrémité du support.



3. Refermez l'extrémité avant de la glissière vers la paroi intérieure de la cavité et appuyez vers le bas.



4. Insérez les 2 trous de la plaque de cuisson sur la glissière.



Consignes d'utilisation

Première utilisation

1. Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez le four et les accessoires dans une certaine mesure. Retirez les pièces de protection de l'emballage du four. Retirez tous les accessoires (ex : plaques de cuisson, grilles, mousse, etc.) de la cavité.
2. Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse douce.
3. Essuyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
4. Pour éviter tout risque d'incendie, veillez à ce que la cavité soit exempte de tout matériel d'emballage et d'accessoires avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Lors de la première utilisation, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres). Pendant cette période, les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de la cuisine et les portes des pièces adjacentes doivent être fermées.
6. Pour éliminer l'odeur des nouveaux produits, procédez comme suit :

Mode four	Température	Temps
 Conventionnel	250 °C	0,5 heure

Fonction de cuisson

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Fonction ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Mode », et l'icône du mode correspondant s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche «  » pour lancer le préchauffage (Vous pouvez passer cette étape).

9. Après le préchauffage, mettez les aliments dans le four et appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Dans l'interface de paramétrage ou pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche «  » pour commuter le réglage de la température et de l'heure, réglez les paramètres en tournant le bouton, et attendez 5 secondes pour terminer la confirmation.
2. Si la température de cuisson n'est pas réglée, l'appareil fonctionnera à la température par défaut.
3. Si aucun temps de cuisson n'est défini, le temps de travail par défaut est de 9 heures.
4. Ne mettez pas les aliments dans le four avant la fin du préchauffage.

Friture à air chaud

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Friture à air chaud ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
5. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche «  » pour lancer le préchauffage (Vous pouvez passer cette étape).
7. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Veuillez utiliser un accessoire panier à friture à air chaud.
2. Ne mettez pas les aliments dans le four avant la fin du préchauffage.

Nettoyage - Fonction pyrolyse

Cette fonction permet de nettoyer la cavité. Recommandé après la cuisson d'un grand nombre d'aliments gras. Veuillez retirer tous les accessoires de la cavité avant de commencer cette fonction.

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Nettoyage ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Pyrolyse ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche « ▷|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Nettoyage - AQUA

1. Mélangez 250 ml d'eau pure et de détergent de manière homogène, puis versez-les au fond de la cavité du four.
2. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Nettoyage ».
3. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour sélectionner « AQUA ».
5. Appuyez sur la touche « ▷|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :

1. Le temps de fonctionnement par défaut est de 30 minutes.
2. Après le nettoyage, lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux projections de vapeur sur votre visage afin d'éviter les brûlures.
3. Après le nettoyage, veuillez utiliser un chiffon sec pour sécher les gouttelettes d'eau dans la cavité afin d'éviter la prolifération des bactéries.

Décongélation

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Décongélation ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Levée de pâte

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Levée de pâte ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche « 🕒 » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Maintien au chaud

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Maintien au chaud ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche « 🕒 » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.

8. Appuyez sur la touche « ▷|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Shabbat

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».

2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.

3. Tournez le bouton pour sélectionner « Shabbat ».

4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.

5. Tournez le bouton pour régler la température.

6. Appuyez sur la touche « ⌚ » pour passer au réglage du temps.

7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.

8. Appuyez sur la touche « ▷|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :

1. En fonctionnement le jour de shabbat, il n'est pas possible de régler l'heure, mais la température peut être réglée. Si vous ne réglez pas la durée, le temps de fonctionnement par défaut est de 80 heures.

2. En fonctionnement le jour de shabbat, seule la touche « ⏻ » est valide, les autres touches ne le sont pas. Appuyez sur la touche « ⏻ » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour activer ou désactiver le mode Shabbat.

3. En fonctionnement le jour de shabbat, seul le tube de chauffe inférieur fonctionne.

Menu Auto

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Menu Auto ».

2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.

3. Tournez le bouton pour sélectionner « Menu P01-P31 ».

4. Appuyez sur la touche « ▷|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :

Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.

Réglage sonore

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Réglages ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Réglages sonores ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour sélectionner « ON » ou « OFF ».
6. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.

REMARQUE :

1. Lorsque la tonalité des touches est réglée sur « OFF », les autres sons tels que la tonalité d'invite et l'alarme continuent de retentir.
2. Lorsque la tonalité des touches est réglée sur l'état « OFF », la tonalité des touches reste à l'état « OFF » après la déconnexion et la connexion de l'alimentation électrique.

Paramètres de langue

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Réglages ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Paramètres de langue ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour sélectionner « Langue ».
6. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.

Fonction de rappel

1. Appuyez sur la touche «  » pour accéder au réglage de la fonction de rappel.
2. Tournez le bouton pour sélectionner le chiffre des heures.
3. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour sélectionner le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.

REMARQUE :

1. Lorsque la fonction de rappel fonctionne, appuyez sur la touche «  » pour demander l'heure du rappel.
2. Lorsque le délai de rappel est écoulé, l'icône «  » disparaît et l'avertisseur sonore retentit 5 fois.

Sécurité enfants

1. En mode veille, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode sécurité enfants, et l'écran affiche «  ».
2. En mode sécurité enfants, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode sécurité enfants, et l'écran affiche «  ».
3. En mode économie d'énergie, appuyez sur la touche du bouton pour annuler automatiquement l'état de sécurité enfants et revenir en mode veille.

Pause/Démarrage/Annulation

1. Après avoir réglé les paramètres, appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour démarrer.
2. Durant la cuisson, appuyez sur la touche «  » pour mettre en pause.
3. Dans n'importe quel état (sauf la sécurité enfants), appuyez sur la touche «  » pour revenir à l'état de veille.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'alimentation secteur avant le nettoyage et l'entretien. Pour garantir la durée de vie du four, il faut le nettoyer soigneusement et fréquemment. Les étapes de nettoyage sont les 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. Nettoyez les restes de nourriture de l'intérieur du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez-le avec un chiffon doux.

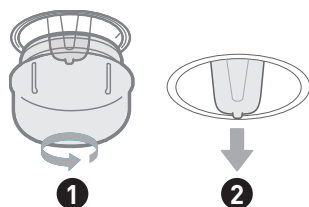
REMARQUE :

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 abrasif ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

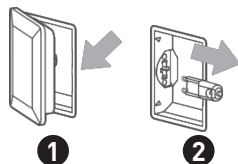
Remplacement de la lampe

1. Pour éviter d'endommager la lampe, placez une serviette dans la cavité.
2. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle en verre (lampe d'angle) ; ouvrez doucement le couvercle en verre à l'aide d'un outil à tête plate (lampe latérale).
3. Retirez la mèche et remplacez-la (ne la tournez pas).

4. Remettez le couvercle en place et retirez la serviette.



Lampe d'angle



Lampe latérale

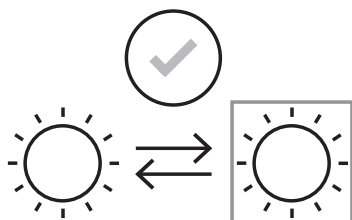
Uniquement sur certains modèles

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.

Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse.

Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lentille de la lampe.

Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

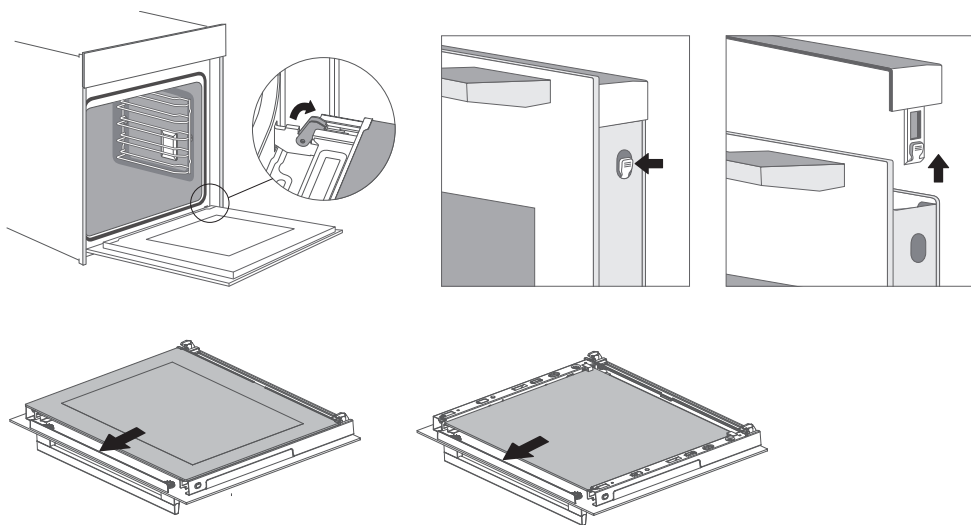
Vous pouvez détacher la porte de l'appareil pour la nettoyer et retirer les panneaux de porte. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée. Il ne peut être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Ils ne peuvent pas se refermer.

AVERTISSEMENT :

1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous risquez d'être coincé. N'approchez pas vos mains des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés ou, lorsque vous détachez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Démontage et installation de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisissez la porte des deux mains, à gauche et à droite, et tirez-la vers le haut.
5. L'insert en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, soulevez délicatement la vitre de la porte, puis tirez-la dans le sens de la flèche pour poursuivre le nettoyage. Après avoir nettoyé le corps de la porte, complétez l'assemblage du corps de la porte en suivant les étapes inverses.

**REMARQUE :**

Remettez la porte de l'appareil en place dans l'ordre inverse de la dépose.

Dépannage

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

Problème	Raison possible	Solution
Ne démarre pas	• L'appareil n'est pas alimenté • L'interrupteur principal n'est pas allumé • La porte du four n'est pas fermée	• Branchez-le à une prise de courant • Enclenchez l'interrupteur d'alimentation • Fermez la porte du four
La lampe ne s'allume pas	• Elle est cassée	• Contactez le service après-vente
Odeur âcre ou fumée	• Première utilisation de l'appareil	• Aucun traitement nécessaire
Les aliments ne sont pas cuits	• La température est trop basse • Il y a trop de nourriture	• Augmentez la température • Cuisinez la nourriture en plus petites portions ou augmentez le temps de cuisson.
Nourriture brûlée ou pas cuite de façon uniforme	• La température est trop élevée ou le temps de chauffe est trop long • La nourriture est trop proche du tube de chauffe	• 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	• Le ventilateur souffle plus longtemps pour dissiper la chaleur	• Aucun traitement nécessaire

Dank u!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen.
De producten van VALBERG worden geselecteerd,
getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en
zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van
onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij
elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

60

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Productoverzicht

B

Gebruik van het toestel

Snelstartgids
Het product installeren
Gebruiksaanwijzing

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Productoverzicht

Oven

Draag bij het verwijderen van voedsel geïsoleerde handschoenen om brandwonden te voorkomen! Pas op voor hete lucht als u de deur van de oven opent.

1 Het bedieningspaneel

2 Bevestigingsgat

3 Handvat

4 Ventilatieopeningen

5 Bevestigingsgat

6 Deur van de oven

Accessoires

7 Grillrooster
Voeding grillen of hittebestendige schotels plaatsen

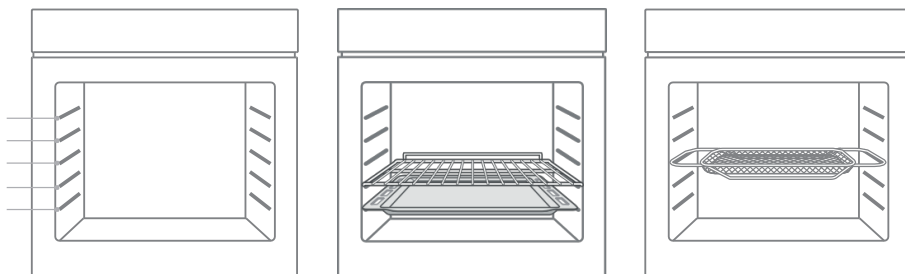
8 Diepe grillschaal
Voedsel koken of resten van voedsel opvangen

9 Inschuifrail x2

10 Mand voor frituren met hete lucht
Specifieke functie voor frituren met hete lucht

Gebruik van accessoires

Voor een goede werking van de oven mogen het rooster en de grillplaat alleen tussen het eerste en vijfde niveau worden geplaatst. Plaats de grillplaat onder het grillrooster als u ze samen gebruikt.

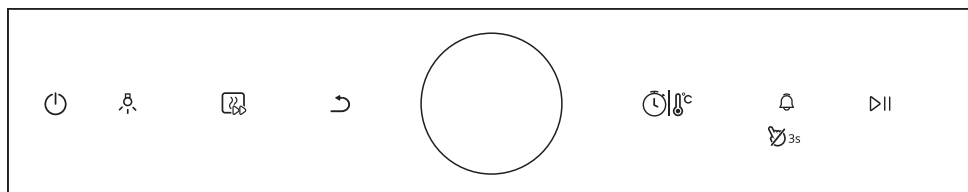


Uitstand (W)	0,50
Stand-bystand (W)	/
Netwerkgebonden stand-by (W)	/
De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)	20

Waarde van stand-bymodus in overeenstemming met de verordening 2023/826.

Snelstartgids

Bedieningspaneel oven



Pictogram Inleiding



Annuleert de huidige instelling en keert terug naar stand-bymodus. Druk in stand-bymodus op de toets "  " om over te schakelen naar de energiebesparende modus.



Druk in om de lamp aan te doen.



Verwarm de binnenkant voor zodat het eten precies goed smaakt.



Ga terug naar de vorige stap.



Druk op deze toets om de tijd of temperatuur aan te passen



Druk kort op deze toets om de herinneringsfunctie in te stellen. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of deactiveren.



Koken starten of pauzeren



Draai aan de knop om een modus te selecteren of een parameter aan te passen. Start of pauzeer het koken.

OPMERKING:

1. Dankzij het lampje van de oven kunnen gebruikers zien hoe ver de voeding al gebakken is en kunnen ze kijken of er geen olievlekken en resten van voeding in de oven achtergebleven zijn tijdens het schoonmaken. Na het activeren van de verlichting moet u deze actief uitschakelen om de oven terug in stand-bymodus te kunnen zetten.
2. Na het koken blijft de koelventilator in het toestel draaien om warmte af te voeren totdat de temperatuur in de oven onder de veilige temperatuur gezakt is.

Modus	Temperatuur	Inleiding
 Conventioneel	30 °C-250 °C	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken tegelijkertijd bij een conventioneel bakproces.
 Convectie	50 °C-300 °C	Bij convectie wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om gelijkmatige warmte te leveren voor het koken op één of meerdere verdiepingen. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van voedsel dat gelijkmatig gekleurd moet worden.
 Traditioneel + ventilator	50 °C-250 °C	De combinatie van de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatigere verspreiding van de warmte en bruining, vooral bij het bereiden van vlees.
 Stralingswarmte grill	150 °C-250 °C	Het grillelement aan de binnenkant gaat aan en uit om de temperatuur op peil te houden. Kan gebruikt worden om te grillen. Je kunt het gebruiken om een kleine hoeveelheid voedsel mee te bereiden.
 Ventilator dubbele grill+	50 °C-250 °C	Het onderdeel voor verwarming met straling en het bovenste verwarmingselement werken met een ventilator.
 Dubbele grill	150 °C-250 °C	Het onderdeel voor verwarming met straling en het bovenste verwarmingselement werken.

Modus	Temperatuur	Inleiding
 Pizza	50 °C-300 °C	Bijzonder geschikt om pizza's te maken.
 Onderwarmte	30 °C-220 °C	De oven wordt verwarmd via verwarmingsbuizen onderin de oven. Vooral gebruikt om voedsel warm te houden en te bruinen.
 ECO	140 °C-240 °C	Kookt geselecteerde ingrediënten zachtjes.
 Ontdooien	/	Door de luchtcirculatie bij omgevingstemperatuur kan bevroren voedsel sneller worden ontdooid (zonder warmte).
 Deeg rijzen	30 °C-45 °C	Maak een gist- of yoghurtdeeg.
 Warm houden	60 °C-100 °C	Houdt voedsel op een constante temperatuur.
 Sabbat	60 °C-140 °C	In de Sabbatmodus werkt alleen de onderste verwarmingsbuis.
 Frituren met hete lucht	150 °C-250 °C	Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van knapperig voedsel zoals frietjes en kipfilet.

Menu frituren met hete lucht

Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
01	Frietten (350g)		19 min	200 °C	Ja
02	Frietten (750g)		23 min	230 °C	Ja
03	Kipdrumsticks (500g)		30 min	250 °C	Nee
04	Kipdrumsticks (1000g)		32 min	250 °C	Nee
05	Kipnuggets		17 min	250 °C	Ja
06	Plantaardige nuggets		11,5 min	250 °C	Ja

Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
07	Mozzarella frietjes		10 min	250 °C	Ja
08	Uienringen dik gesneden		11,5 min	220 °C	Ja
09	Gepaneerde champignons (125g)		13 min	230 °C	Ja
10	Gepaneerde champignons (250g)		13 min	230 °C	Ja

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.
2. Gebruik een mandje voor frituren met hete lucht en plaats het op het derde niveau in de oven.

Menu gebak

Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
11	Soufflé		13 min	200 °C	Ja
12	Kaneel		65 min	220 °C	Ja
13	Chocolade lavataart		40 min	150 °C	Ja
14	Appeltaart		55 min	205 °C	Ja
15	Mille feuille		27 min	200 °C	Ja

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.
2. Gebruik de grillplaat en plaats ze op het derde niveau in de oven.

Menu vis en zeevruchten

Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
16	Gebak geserveerd met champignons		7 min	230 °C	Ja
17	Gegrilde zeebaars met zout		13 min	250 °C	Ja
18	Geroosterde zalm		9 min	220 °C	Ja
19	Pompano en papillote		10 min	220 °C	Ja

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.
2. Gebruik de grillplaat en plaats ze op het derde niveau in de oven.

Menu vlees en gevogelte

Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
20	Tomahawk steaks		15 min	230 °C	Ja
21	Gebraden lamsbout met muntsaus		80 min	175 °C	Ja
22	Costeleta de porco assada		13 min	220 °C	Ja
*23	Geroosterde eend met sinaasappelsaus		55 min	220--250 °C	Ja
24	Geroosterde lamsbout		90 min	205 °C	Ja
*25	BBQ varkensribbetjes met guavesaus		30 min	180--235 °C	Ja
26	Marsala van varkensvlees		16 min	220 °C	Ja
*27	Geroosterde kip		45 minuten	250--180 °C	Ja
28	Eendenbout braciola		20 min	250 °C	Ja

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.
 2. Gebruik een bakplaat voor menu 23, en gebruik bakplaten voor de andere menu's, die op het derde niveau van de oven worden geplaatst.
 3. Onder het automatische menu is de temperatuurinstelling niet instelbaar.
- *Code 23 kookfase opmerking: Fase 1: gebruik conventionele + ventilator functie met 220°C voor 40 minuten. Fase 2: gebruik conventioneel + ventilator met 250°C gedurende 15 minuten.
- *Code 25 koken fase opmerking: Fase 1: gebruik conventionele + ventilator functie met 180°C voor 20 minuten. Fase 2: gebruik conventioneel + ventilator met 235°C gedurende 10 minuten.
- *Code 27 kookfase opmerking: Fase 1: gebruik convectiefunctie met 250°C gedurende 20 minuten. Fase 2: gebruik de convectiefunctie bij 180°C gedurende 25 minuten.

Menu pizza of quiche

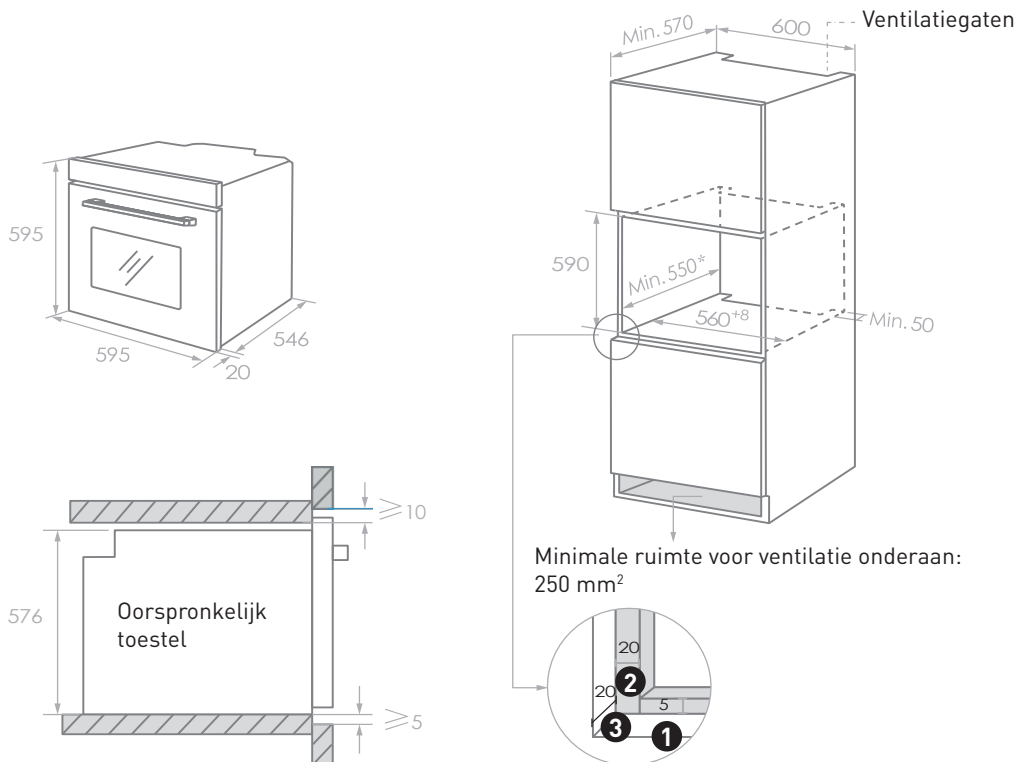
Code	Naam menu	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
29	Lasagna		20 min	220 °C	Ja
30	Pizza met tomaat en basilicumkaas		8 min	250 °C	Ja
31	Gebakken aardappel met kaas		78 min	205 °C	Ja

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.
2. Gebruik de grillplaat en plaats ze op het derde niveau in de oven.

Het product installeren

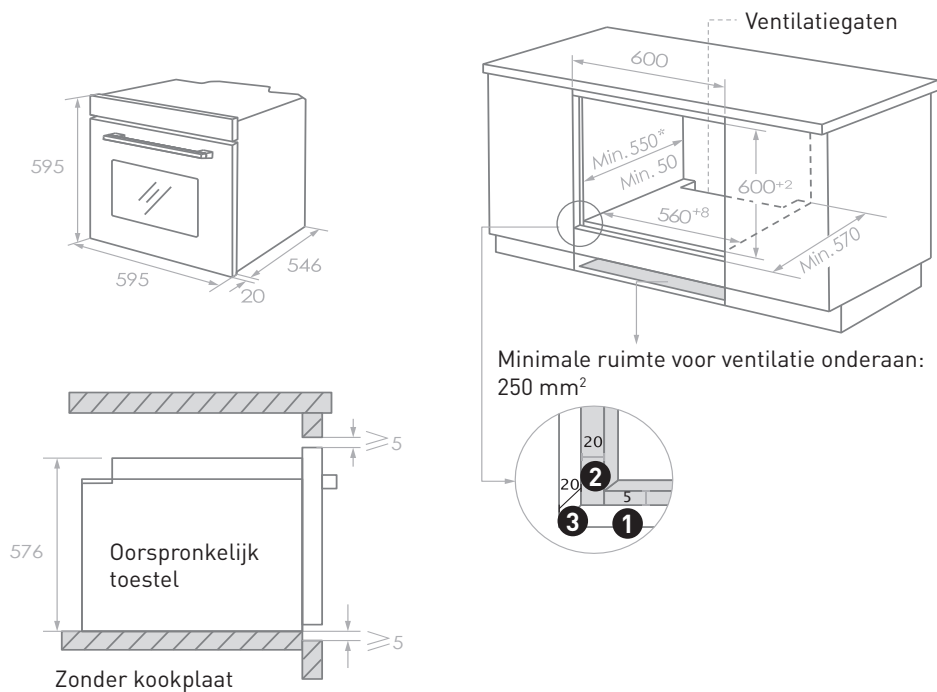
Installatieschema (staande kast)



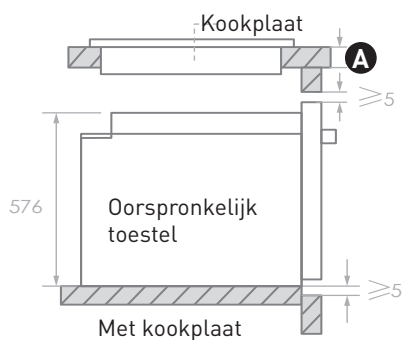
- ❶ Voorzie 5 mm bovenaan en onderaan voor het deurpaneel.
- ❷ Voorzie 20 mm links en rechts voor het deurpaneel.
- ❸ Voorzie 20 mm diepte voor het deurpaneel.

1. De plank van de kast is 20 mm dik.
2. Als het stopcontact zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, moet de diepte van de kastopening worden vergroot van minimaal 590 mm tot 620 mm.
3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Schema van de kast (kast op de vloer)



- ❶ Voorzie 5 mm bovenaan en onderaan voor het deurpaneel.
- ❷ Voorzie 20 mm links en rechts voor het deurpaneel.
- ❸ Voorzie 20 mm diepte voor het deurpaneel.



Als het apparaat onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, is de minimale dikte van het **A** werkblad hieronder aangegeven:

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. Als het stopcontact zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, moet de diepte van de kastopening worden vergroot van minimaal 590 mm tot 620 mm.
3. De afmetingen in de figuren zijn uitgedrukt in mm.

Belangrijke instructies voor de installatie

WAARSCHUWING: Zinnvolle inhoud [vereist]

1. De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het op professionele wijze is geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies. De installateur kan aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van een onjuiste installatie.
2. Het installatieproces moet door twee professionele installateurs uitgevoerd worden. Draag droge beschermende handschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
3. De behuizing moet hittebestendig zijn tot 90°C en aangrenzende behuizingen tot 70°C.
4. Gebruik een stopcontact van 16A.

WAARSCHUWING: Inhoud die zinvol is [verboden]

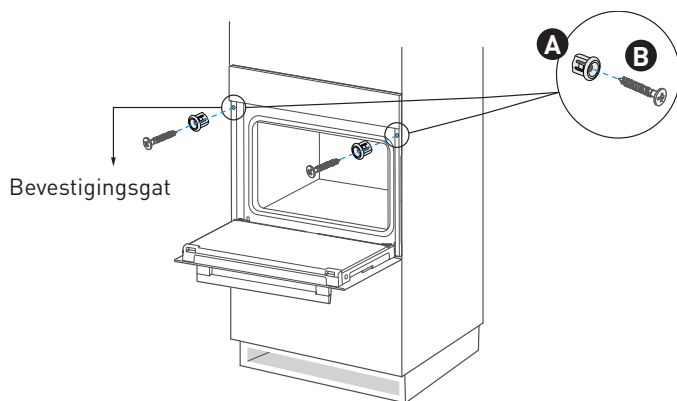
1. Installeer het toestel niet achter een decoratieve deur of de deur van een keukenmeubel, aangezien het toestel hierdoor kan oververhitten.
2. Controleer na het uitpakken of het apparaat niet beschadigd is. Sluit het toestel niet aan wanneer het tijdens het transport beschadigd is geraakt.
3. Blokkeer de ventilatie van het toestel en de ruimte tussen de behuizing en het toestel niet.
4. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat. Het is bijzonder zwaar. Til het toestel niet op bij de deurhendel.
5. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken om het risico op brand, elektrische schokken of ander letsel te voorkomen.

WAARSCHUWING: Inhoud die zinvol is [opmerking]

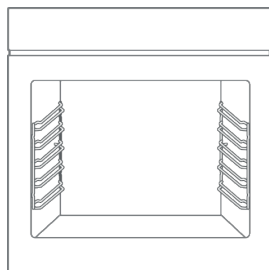
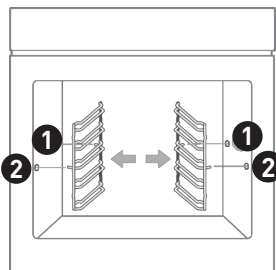
1. Wees bijzonder voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het toestel om schade aan het toestel of aan de meubels te vermijden.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en toebehoren aan de binnenkant voor u het toestel aanzet.
3. De contactdoos moet toegankelijk zijn voor gebruikers (bijvoorbeeld naast de kast) om het aansluiten te vergemakkelijken.
4. Wanneer de installatie voltooid is, moet u nagaan of de stekker stevig in het stopcontact zit.
5. Raadpleeg het "kastdiagram" voor de vereisten voor de netto diepte van de kast. De ruimte tussen de onderkant van de kast en het achterpaneel (of de muur) mag niet kleiner zijn dan 50 mm.

Stappen voor de installatie

1. Pas de behuizing aan volgens het "schakelschema".
2. Controleer voor de installatie of de stopcontacten normaal zijn, of het aardingssysteem geschikt is en of de afmetingen van de kast voldoen aan de vereisten van de installatie.
3. Plaats het apparaat in de daarvoor bestemde ruimtes in de keuken, installeer het in een rechtopstaande kast en sluit de voeding aan.
4. Om de bevestigingsgaten te vinden, opent u de deur van het apparaat en kijkt u naar de zijkant van het apparaat (positie hierboven getoond).
5. Bevestig het apparaat aan de kast met de twee rubberen pluggen **A** en de schroeven **B** die bij het apparaat zijn geleverd.

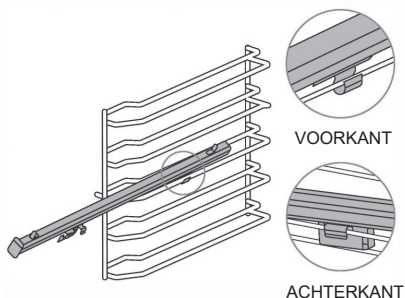


Installatie van accessoires

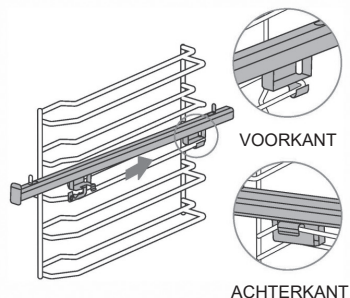


Montage glijstang

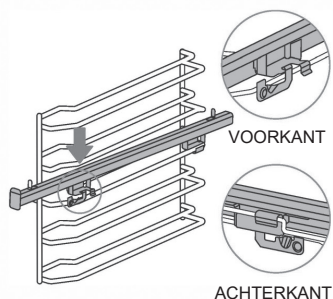
1. Plaats het uiteinde van de glijstang op de steun.



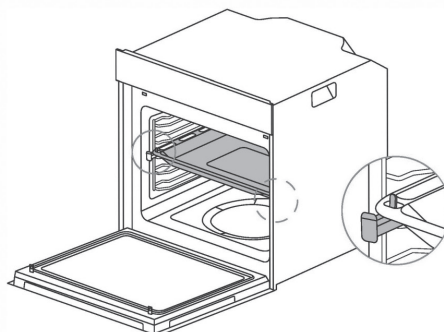
2. Duw de glijstang naar voor tot het uiteinde van de steun.



3. Breng het voorste uiteinde van de glijstang tot aan de binnenwand in de ruimte en duw naar beneden.



4. Plaats de 2 gaten van de bakplaat op de glijstang.



Gebruiksaanwijzing

Eerste gebruik

1. Reinig de oven en de accessoires tot op zekere hoogte voor u ze voor het eerst gebruikt. Verwijder de beschermende verpakking van de oven. Haal alle accessoires (zoals bakplaten, roosters, schuim enz.) uit de bakruimte.
2. Reinig het toebehoren grondig met water en zeep en een zachte doek of borstel.
3. Veeg de bakruimte en oppervlakken schoon met een zachte, vochtige doek.
4. Om brandgevaar te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de bakruimte geen verpakkingsmaterialen en accessoires bevat, voordat u hem voor het eerst gebruikt.
5. Zorg er bij het eerste gebruik voor dat de keuken goed geventileerd is (zet de afzuigkap aan en open de ramen). Tijdens deze periode moeten kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken worden gehouden en moeten deuren naar aangrenzende kamers worden gesloten.
6. Ga als volgt te werk om de geur van nieuwe producten te verwijderen:

Ovenmodus	Temperatuur	Tijd
 Conventioneel	250 °C	0,5 uur

Kookfunctie

1. Draai in stand-by aan de knop om een "Functie" te selecteren.
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om de "Modus" te selecteren en het bijbehorende pictogram van de modus verschijnt op het scherm.
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de toets "🕒" om naar de instelling van de tijd te gaan.
7. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de knop "🔥" om het voorverwarmen te starten (u kan deze stap overslaan).

9. Plaats na het voorverwarmen het voedsel in de oven en druk op de toets "▷||" of de grootste knop om het bakken te starten.

OPMERKING:

1. Druk vanuit de instellingeninterface of tijdens de werking op "🕒°" om te schakelen tussen de temperatuur- en tijdinstellingen. Pas de instellingen aan door aan de knop te draaien en wacht 5 seconden tot de bevestiging is voltooid.
2. Als de kooktemperatuur niet is ingesteld, werkt het apparaat op de standaard temperatuur.
3. Als er geen kooktijd is ingesteld, is de standaard werktijd 9 uur.
4. Plaats geen voedsel in de oven totdat hij voorverwarmd is.

Frituren met hete lucht

1. Draai in de stand-bymodus aan de knop om „Frituren met hete lucht” te selecteren.
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
4. Druk op de knop "🕒°" om naar de tijdinstelling te gaan.
5. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
6. Druk op de knop "🔌" om het voorverwarmen te starten (u kan deze stap overslaan).
7. Druk op de knop "▷||" of de grootste knop om het bakken te starten.

OPMERKING:

1. Gebruik een mand voor het frituren met hete lucht.
2. Plaats geen voedsel in de oven totdat hij voorverwarmd is.

Reiniging - Pyrolysefunctie

Deze functie reinigt de binnenkant van de oven. Aanbevolen na het koken van een groot aantal vette voedingsmiddelen. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u deze functie start.

1. Draai in de stand-bymodus aan de knop en selecteer „Reiniging“.
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop en selecteer "Pyrolyse".
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

Reiniging - AQUA

1. Meng 250 ml zuiver water en afwasmiddel gelijkmatig en giet dit op de bodem van de binnenkant van de oven.
2. Draai in de stand-bymodus aan de knop en selecteer „Reiniging“.
3. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
4. Draai aan de knop om "AQUA" te selecteren.
5. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

OPMERKING:

1. De standaard gebruiksduur is 30 minuten.
2. Als u na het schoonmaken de deur van de oven opent, moet u oppassen dat er geen stoom op uw gezicht komt om brandwonden te voorkomen.
3. Gebruik na het schoonmaken een droge doek om de druppeltjes water aan te binnenkant van de oven te verwijderen om de verspreiding van bacteriën te voorkomen.

Ontdooien

1. Draai in stand-bymodus aan de knop en selecteer "Extra Modi".
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai de knop en selecteer "Ontdooien".
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
6. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

Deeg rijzen

1. Draai in stand-bymodus aan de knop en selecteer "Extra Modi".
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai de knop en selecteer "Deeg rijzen".
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de knop "⌚°" om naar de tijdsinstelling te gaan.
7. Draai aan de knop om de baktijd in te stellen.
8. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

Warm houden

1. Draai in stand-bymodus aan de knop en selecteer "Extra Modi".
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop en selecteer "Warm houden".
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de knop "⌚°" om naar de tijdsinstelling te gaan.
7. Draai aan de knop om de baktijd in te stellen.

8. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

Sabbat

1. Draai in stand-bymodus aan de knop en selecteer "Extra Modi".

2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.

3. Draai de knop en selecteer "Sabbat".

4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.

5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.

6. Druk op de knop "⌚" om naar de tijdsinstelling te gaan.

7. Draai aan de knop om de baktijd in te stellen.

8. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

OPMERKING:

1. Bij gebruik op de Sabbath is het niet mogelijk om de tijd in te stellen, maar wel de temperatuur. Als u de duur niet instelt, werkt hij standaard 80 uur.

2. Bij gebruik op de sabbat is alleen de knop "⏻" actief, de andere knoppen niet. Houd de knop "⏻" 5 seconden ingedrukt om de Saabbat-modus in of uit te schakelen.

3. Wanneer het apparaat op sabbat in werking is, werkt alleen de onderste verwarmingsbuis.

Menu Automatisch

1. Draai in stand-by aan de knop om „Menu Automatisch” te selecteren.

2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.

3. Draai aan de knop om "Menu P01-P31" te selecteren.

4. Druk op "▷||" of op de grootste knop om te starten.

OPMERKING:

Plaats de ingrediënten in de oven wanneer hij voorverwarmd is.

Geluidsinstelling

1. Draai in stand-by aan de knop en selecteer "Instellingen".
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop en selecteer "Instellingen geluid".
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om "ON" of "OFF" te selecteren.
6. Druk op de grootste knop om de instelling te bevestigen.

OPMERKING:

1. Wanneer de toetstonen zijn ingesteld op "OFF", blijven andere geluiden zoals het waarschuwingssignaal en het alarm hoorbaar.
2. Wanneer de toetstonen zijn ingesteld op "OFF", blijft de toetstoon in "OFF" nadat de voeding is losgekoppeld en weer aangesloten.

Taalinstellingen

1. Draai in stand-by aan de knop en selecteer „Instellingen“.
2. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om „Taalinstellingen“ te selecteren.
4. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om „Taal“ te selecteren.
6. Druk op de grootste knop om de instelling te bevestigen.

Herinneringsfunctie

1. Druk op de toets " " om de instelling van de herinneringsfunctie te openen.
2. Draai aan de knop om het cijfer van het uur te selecteren.
3. Druk op de grootste knop om te bevestigen.
4. Draai aan de knop om het cijfer voor de minuten te selecteren.
5. Druk op de grootste knop om te bevestigen.

OPMERKING:

1. Wanneer de herinneringsfunctie actief is, drukt u op de toets " " om het tijdstip van de herinnering op te vragen.
2. Wanneer de herinneringstijd verstreken is, verdwijnt het pictogram " " en hoort u de zoemer 5 keer.

Kinderslot

1. Druk in stand-by 3 seconden op de knop " " om het kinderslot activeren, waarna " " op het scherm verschijnt.
2. Druk in de modus kinderslot 3 seconden op de knop " " om het kinderslot te activeren, waarna " " op het scherm verschijnt.
3. Druk in de energiebesparende modus op de knop om automatisch het kinderslot uit te schakelen en terug te keren naar de stand-bymodus.

Pauzeren/starten/annuleren

1. Nadat u alles ingesteld hebt, drukt u op de knop " " of de grootste knop om te starten.
2. Druk tijdens het koken op de toets " " om te pauzeren.
3. Druk in gelijk welke stand (behalve kinderslot) op de toets " " om terug te keren naar de stand-bymodus.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt of onderhoud uitvoert. Om ervoor te zorgen dat uw oven zo lang mogelijk meegaat, moet u hem zorgvuldig en vaak schoonmaken. Voor het reinigen volgt u de volgende stappen:

1. Wacht na het koken tot het toestel volledig is afgekoeld.
2. Haal al het toebehoren uit de oven, spoel het af met warm water en droog af.
3. Verwijder voedselresten.
4. Neem de oven af met een zachte doek gedrenkt in afwasmiddel en droog hem daarna af met een zachte doek.

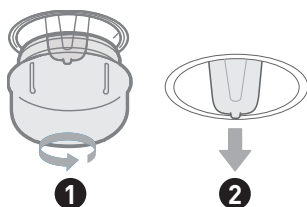
OPMERKING:

1. Gebruik geen scherp poetsgerei, harde borstels of corrosieve reinigingsproducten om de oven en de toebehoren niet te beschadigen.
2. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen spatels om het glas van de deur schoon te maken.

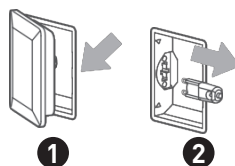
De lamp vervangen

1. Leg een handdoek in de oven om beschadiging van de lamp te voorkomen.
2. Draai tegen de klok in om de glazen afdekking te verwijderen (hoeklamp); open de glazen afdekking voorzichtig met gereedschap met een plat uiteinde (lamp aan zijkant).

3. Verwijder de lamp en plaats een nieuwe (draai er niet aan).
4. Plaats het deksel terug en verwijder de handdoek.



Hoeklamp



Zijlamp

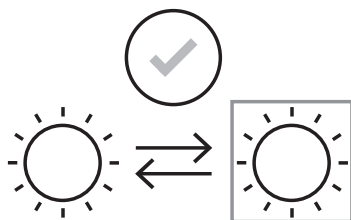
Enkel op bepaalde modellen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lichtbron verandert.

De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd, waarbij de sortering en recycling afzonderlijk worden uitgevoerd.

**WAARSCHUWING:**

Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de lens van de lamp verwijderd.

De deur schoonmaken

Met het juiste onderhoud en een goede reiniging blijft uw toestel er goed uit zien en blijft het lang volledig functioneel.

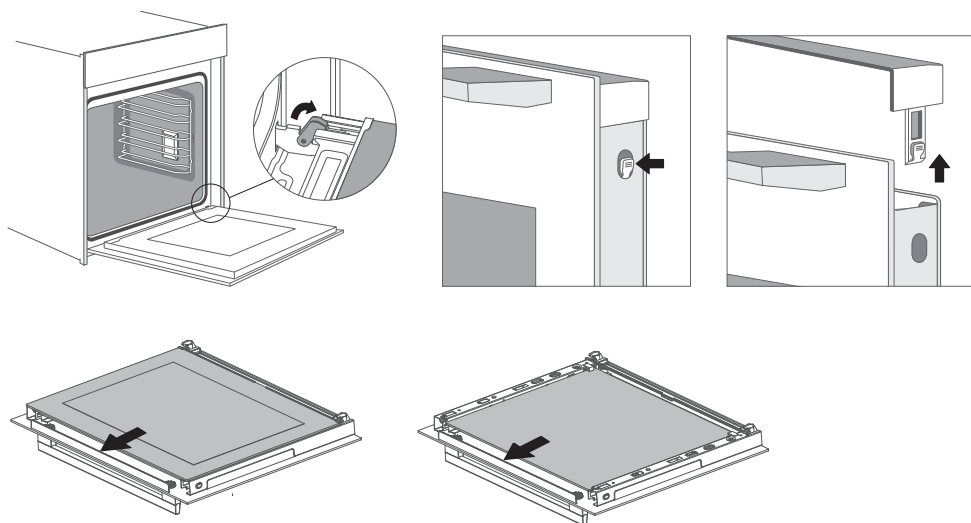
U kunt de deur van het apparaat losmaken om schoon te maken en de deurpanelen verwijderen. Er zit een vergrendelingshendel op de linker- en rechterscharnieren van de deur van het toestel. Als de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur van het apparaat geblokkeerd. Die kan niet losgemaakt worden. Wanneer de vergrendelingshendels worden geopend om de deur van het apparaat af te halen, worden de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet sluiten.

WAARSCHUWING:

1. De scharnieren van de deur van het toestel bewegen wanneer de deur wordt geopend en gesloten, waardoor u bekneld kunt raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
2. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht sluiten. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het toestel verwijdert, volledig open staan.

De deur van de oven verwijderen en installeren

1. Open de deur volledig.
2. Open de twee vergrendelingshendels links en rechts.
3. Sluit de deur van het toestel tot aan de pal.
4. Neem de deur met beide handen vast, links en rechts, en trek ze omhoog.
5. Het plastic inzetstuk van de afdekking van de deur kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u het deksel verwijderen. Druk op de linker- en rechterschakelaars op het deksel.
6. Til na het verwijderen van de afdekking van de deur voorzichtig het raampje van de deur op en trek het dan in de richting van de pijl om verder te gaan met schoonmaken. Plaats de deur na het reinigen terug door de stappen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

**OPMERKING:**

Plaats de deur van het toestel terug in de omgekeerde volgorde van de verwijdering.

Probleemoplossing

Als het probleem niet kan opgelost worden of als er andere problemen optreden, kan u contact opnemen met de dienst na verkoop.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Start niet	• De stekker zit niet in het stopcontact • De hoofdschakelaar staat niet aan • De deur van de oven is niet gesloten	• Stop de stekker in het stopcontact • Schakel de zekering in • Sluit de deur van de oven
De lamp gaat niet aan	• Ze is kapot	• Neem contact op met de dienst na verkoop
Stinkende of rokerige geur	• Eerste gebruik	• Geen actie nodig
Het eten is niet gaar	• De temperatuur is te laag • Er zit te veel voeding in	• Gebruik een hogere temperatuur • Kook de voeding in kleinere porties of kook ze voor een langere tijd.
Aangebrande of niet gelijkmatig gekookte voeding	• De temperatuur is te hoog ingesteld of de verwarmingstijd is te lang • De voeding bevindt zich te dicht bij de verwarmingsbuis	• Pas de kooktemperatuur of -tijd aan • Pas de plaatsing van het toebehoren aan
De ventilator stopt niet met werken wanneer de oven niet meer verwarmt	• De ventilator blijft draaien om de warmte af te voeren	• Geen actie nodig

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, testados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,
los productos de la marca VALBERG son fáciles de
usar, fiables y de un estándar impecable.
Gracias a este aparato, puede estar seguro de que
cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Vísite nuestro sitio web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

90

ES

A

Descripción del aparato

Visión general del producto

B

Utilización del aparato

Guía de inicio rápido
Instalación del aparato
Instrucciones de uso

C

Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas

Visión general del producto

Horno

Al retirar los alimentos, utilice guantes aislantes para evitar quemaduras. Tenga cuidado con el aire caliente al abrir la puerta del horno.

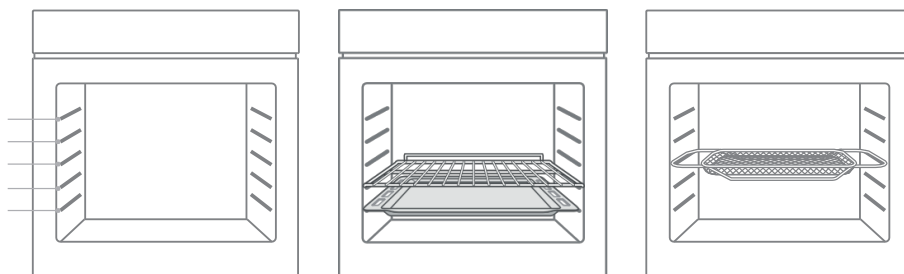
- 1 Panel de control
- 2 Orificio de fijación para el montaje
- 3 Tirador
- 4 Aperturas de ventilación
- 5 Orificio de fijación para el montaje
- 6 Puerta del horno

Accesorios

- 7 Rejilla metálica
Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor
- 8 Bandeja de grill profunda
Cocinar alimentos o recibir restos de comida
- 9 Guía de deslizamiento x2
- 10 Cesta para freír con aire caliente
Función específica de fritura por aire caliente

Utilización de los accesorios

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



Modo apagado (W)	0,50
------------------	------

Modo preparado (W)	/
--------------------	---

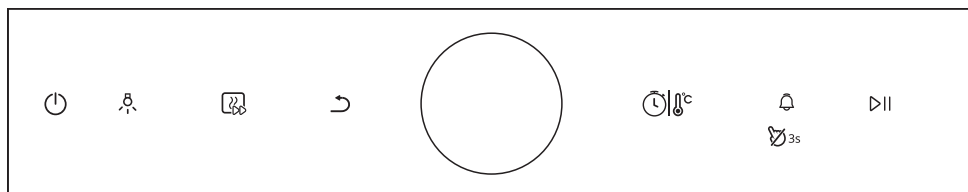
Modo preparado en red (W)	/
---------------------------	---

El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	20
--	----

Valor en modo de espera conforme al Reglamento 2023/826.

Guía de inicio rápido

Panel de control del horno



Icono	Introducción
	Cancela el ajuste actual y vuelve al modo de espera. En modo de espera, pulse la tecla « » para pasar al modo de ahorro de energía.
	Pulse esta tecla para encender la lámpara.
	Precaliente la cavidad para que la comida tenga el sabor justo.
	Vuelva al paso anterior.
	Pulse esta tecla para ajustar el tiempo o la temperatura
	Pulse brevemente esta tecla para acceder al ajuste de la función de recordatorio. Mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo para niños.
	Inicie o pause la cocción
	Gire el botón para seleccionar un modo o ajustar un parámetro. Inicie o pause la cocción



NOTA :

1. La lámpara del horno es una función principal, utilizada por los usuarios para observar el estado de cocción de los alimentos y comprobar si hay manchas de aceite y residuos en la cavidad durante la limpieza. Después de activar la función de la lámpara del horno, debe apagarlo activamente para que el horno pueda volver al modo de espera.

2. Después de la cocción, el ventilador de refrigeración de todo el aparato sigue funcionando para disipar el calor hasta que la temperatura de la cavidad descienda por debajo de la temperatura de seguridad.

Modo	Temperatura	Introducción
 Convencional	30 °C-250 °C	Los elementos calefactores superior e inferior funcionan juntos para proporcionar una cocción convencional.
 Convección	50 °C-300 °C	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para cocinar una o varias capas. Está especialmente indicado para cocinar alimentos que requieren una coloración uniforme.
 Convencional + ventilador	50 °C-250 °C	La combinación del ventilador y los elementos calefactores superior e inferior garantiza una penetración del calor y una coloración más uniformes, especialmente al cocinar carne.
 Parrilla con calor radiante	150 °C-250 °C	El elemento interior del grill se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Puede usarse para asar. Puede usarse para cocinar una pequeña cantidad de comida.
 Ventilador doble grill +	50 °C-250 °C	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando con el ventilador.
 Doble rejilla	150 °C-250 °C	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando.

Modo	Temperatura	Introducción
 Pizza	50 °C-300 °C	Especialmente adecuado para hacer pizzas.
 Cocción inferior	30 °C-220 °C	El calentamiento se realiza mediante tubos calefactores situados al fondo del horno. Se utiliza principalmente para mantener calientes los alimentos y dorarlos.
 ECO	140 °C-240 °C	Cocina suavemente los ingredientes seleccionados.
 Descongelación	/	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin calor).
 Fermentación de masa	30 °C-45 °C	Prepare una masa de levadura o yogur.
 Mantener caliente	60 °C-100 °C	Mantiene los alimentos a una temperatura constante.
 Shabat	60 °C-140 °C	En modo Shabat, solo funciona el tubo de calentamiento inferior.
 Freír con aire caliente	150 °C-250 °C	Es especialmente adecuado para preparar alimentos crujientes como patatas fritas y filetes de pollo.

Menú para freír con aire caliente

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
01	Papas fritas (350g)		19 minutos	200 °C	Sí
02	Papas fritas (750g)		23 minutos	230 °C	Sí
03	Muslos de pollo (500g)		30 min	250 °C	No
04	Muslos de pollo (1000g)		32 min	250 °C	No
05	Nuggets de pollo		17 min	250 °C	Sí
06	Pepitas de verduras		11,5 min	250 °C	Sí

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
07	Papas fritas con mozzarella		10 min	250 °C	Sí
08	Aros de cebolla corte grueso		11,5 min	220 °C	Sí
09	Champiñones rebozados (125g)		13 min	230 °C	Sí
10	Champiñones rebozados (250g)		13 min	230 °C	Sí

NOTA :

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice una cesta para freír con aire caliente y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.

Menú de repostería

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
11	Soufflé		13 min	200 °C	Sí
12	Cannele		65 min	220 °C	Sí
13	Pastel de lava y chocolate		40 min	150 °C	Sí
14	Tarta de manzana		55 min	205 °C	Sí
15	Milhojas		27 min	200 °C	Sí

NOTA :

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la bandeja para parrillada y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.

Menú de pescado y marisco

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
16	Bogavantes al horno con salsa de champiñones		7 min	230 °C	Sí
17	Lubina a la parrilla con sal		13 min	250 °C	Sí
18	Salmón asado		9 min	220 °C	Sí
19	Pámpano en papillote		10 min	220 °C	Sí

NOTA :

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la bandeja para parrillada y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.

Menú de carnes y aves

Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
20	Filetes tomahawk		15 min	230 °C	Sí
21	Pierna de cordero asada con salsa de menta		80 min	175 °C	Sí
22	Chuleta de cerdo al horno		13 min	220 °C	Sí
*23	Pato asado con salsa de naranja		55 min	220--250 °C	Sí
24	Pierna de cordero asada		90 min	205 °C	Sí
*25	Costillas de cerdo a la barbacoa con salsa de guayaba		30 min	180--235 °C	Sí
26	Marsala de cerdo		16 min	220 °C	Sí
*27	Pollo asado		45 min	250--180 °C	Sí
28	Muslo de pato a la braciola		20 min	250 °C	Sí

NOTA :

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
 2. Utilice una bandeja de horno para el menú 23, y utilice bandejas de horno para los demás menús, que se colocan en el tercer nivel de la cavidad.
 3. En el menú automático, la configuración de temperatura no es ajustable
- *Código 23 Nota de la etapa de cocción: Etapa 1: utilice la función convencional + ventilador con 220°C durante 40 minutos. Etapa 2: uso convencional + ventilador a 250°C durante 15 minutos.
- *Código 25 Nota de la etapa de cocción: Etapa 1: utilice la función convencional + ventilador con 180°C durante 20 minutos. Etapa 2: uso convencional + ventilador con 235°C durante 10 minutos.
- *Código 27 Nota de la etapa de cocción: Etapa 1: utilice la función de convección con 250°C durante 20 minutos. Etapa 2: utilice la función de convección a 180°C durante 25 minutos.

Menú de pizza o quiche

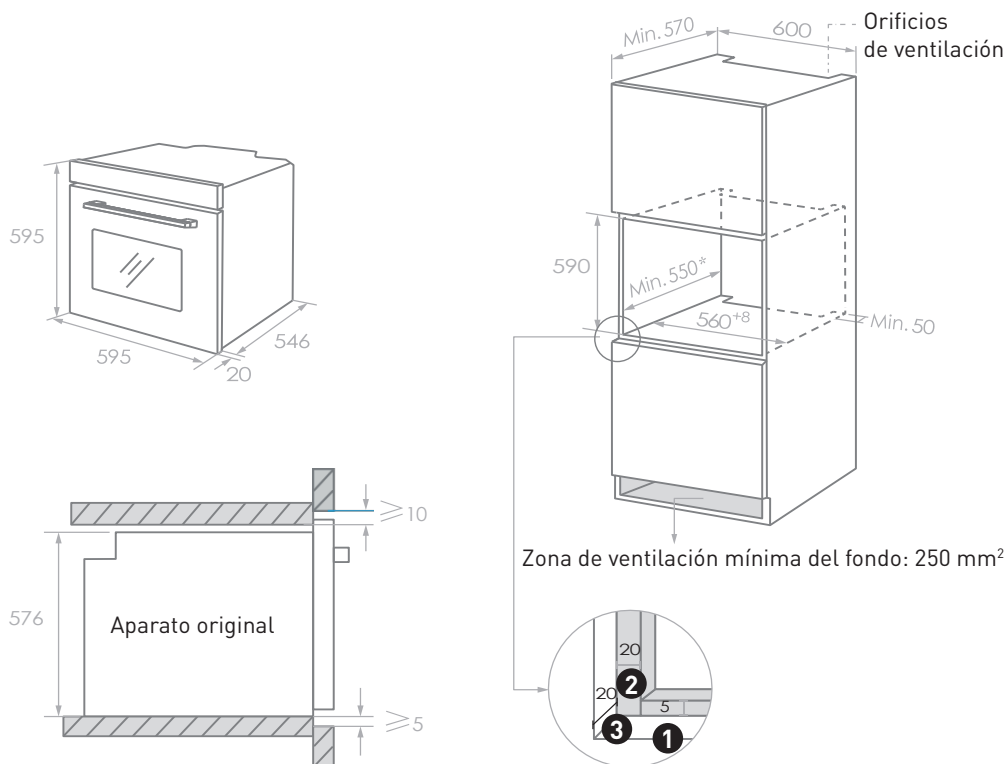
Código	Nombre del menú	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalentamiento
29	Lasaña		20 min	220 °C	Sí
30	Pizza con tomate y queso a la albahaca		8 min	250 °C	Sí
31	Patata asada con queso		78 min	205 °C	Sí

NOTA :

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la bandeja para parrillada y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.

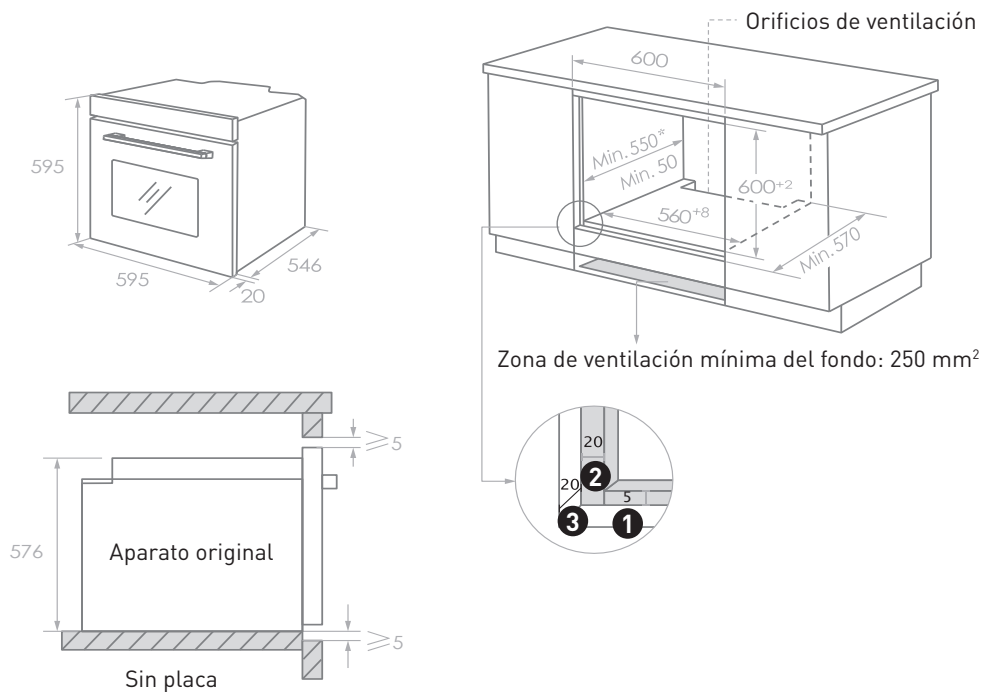
Instalación del aparato

Diagrama del armario (armario sobre pie)

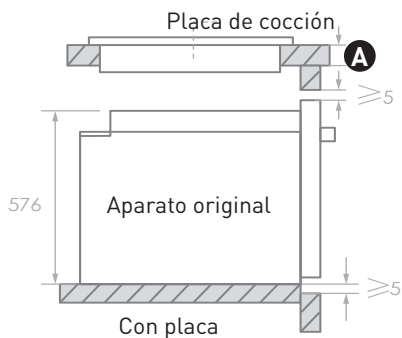


- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

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 abertura del armario debe aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Diagrama del armario (armario en el suelo)

- 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 de cocción, el grosor mínimo de la encimera **A** se indica a continuación:

Tipo de placa de cocción	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 abertura del armario debe aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Instrucciones importantes de instalación

ADVERTENCIA: Contenido que significa [obligatorio]

1. El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si ha sido instalado profesionalmente de acuerdo con estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de cualquier daño provocado por una instalación incorrecta.
2. Todo el proceso de instalación requiere dos instaladores profesionales. Utilice guantes protectores secos durante la instalación para evitar 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 una toma de 16 A.

ADVERTENCIA: Contenido que significa [prohibido]

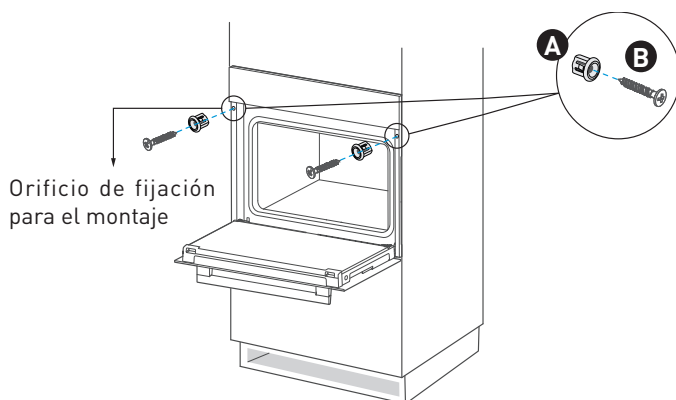
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o de la puerta de un mueble de la cocina, ya que esto podría provocar el sobrecalentamiento del electrodoméstico.
2. Después de desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el electrodoméstico.
4. Extrema las precauciones al mover o instalar el aparato. El electrodoméstico pesa mucho, no lo levante por el asa de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica u otras lesiones.

ADVERTENCIA: Contenido que significa [nota]

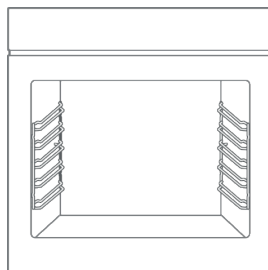
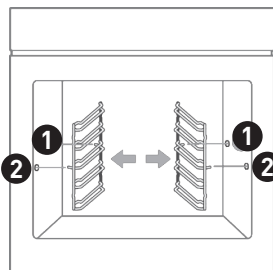
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños al aparato o daños a los muebles.
2. Antes de encender el electrodoméstico, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. La toma de corriente debe ser accesible a los usuarios (junto al armario, por ejemplo) para facilitar la conexión.
4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe está firmemente introducido en la toma de corriente.
5. Consulte el «esquema del armario» para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. El espacio libre entre el fondo del armario y el panel trasero (o la pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Pasos de la instalación

1. Personalice el armario según el «esquema del armario».
2. Antes de la instalación, compruebe que las tomas de corriente son normales y que la toma de tierra es la adecuada, y que las dimensiones de la caja cumplen los requisitos de la instalación.
3. Coloque el aparato en las zonas previstas de la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte la alimentación eléctrica.
4. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del aparato y observe el marco lateral del mismo (posición mostrada arriba).
5. Fije el aparato al armario con los dos tapones de goma **A** y los tornillos **B** suministrados con el aparato.

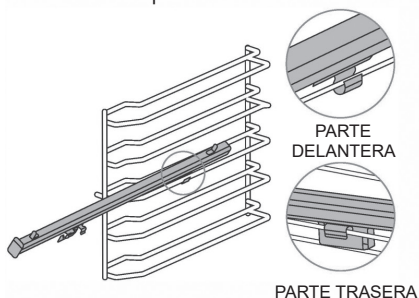


Instalación de los accesorios

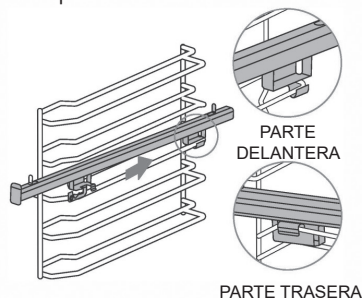


Instalación del riel deslizable

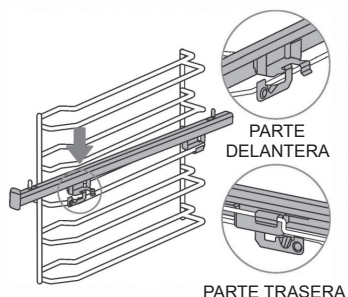
1. Coloque el extremo del riel deslizable sobre el soporte.



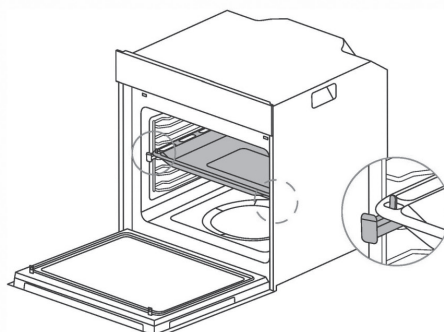
2. Empuje el riel deslizable hacia el final del soporte.



3. Una la parte delantera del riel deslizable a la pared interior de la cavidad y presiónela hacia abajo.



4. Coloque los 2 orificios de la bandeja de horno en el riel deslizable.



Instrucciones de uso

Primer uso

1. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie un poco el horno y los accesorios. Retire el embalaje protector del horno. Retire todos los accesorios (por ejemplo, bandejas de horno, rejillas, espuma, etc.) de la cavidad.
2. Limpie a fondo el accesorio con agua jabonosa y un paño o un cepillo suave.
3. Limpie la cavidad del horno y las superficies con un paño suave y húmedo.
4. Para evitar el riesgo de incendio, asegúrese de que la cavidad esté libre de todos los materiales de embalaje y accesorios antes de utilizarla por primera vez.
5. Cuando lo utilice por primera vez, asegúrese de que la cocina está bien ventilada (abra la campana y las ventanas). Durante este periodo, los niños y los animales domésticos deben permanecer alejados de la cocina y las puertas de las habitaciones contiguas deben estar cerradas.
6. Para eliminar el olor de los productos nuevos, proceda del siguiente modo:

Modo horno	Temperatura	Tiempo
	250 °C	0,5 horas
Convencional		

Función de cocción

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Función».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Modo», y el icono del modo correspondiente aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.
6. Pulse el botón «» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse el botón «» para iniciar el precalentamiento (Puede omitir este paso).

9. Una vez precalentado, introduzca los alimentos en el horno y pulse el botón «▷||» o el botón principal para iniciar la cocción.

NOTA:

1. Desde la interfaz de ajustes o durante el funcionamiento, pulse el botón «⊙/⊞» para alternar entre los ajustes de temperatura y hora, ajuste los parámetros girando el botón y espere 5 segundos a que se complete la confirmación.
2. Si no se ajusta la temperatura de cocción, el aparato funcionará a la temperatura por defecto.
3. Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, el tiempo de trabajo por defecto es de 9 horas.
4. No introduzca alimentos en el horno hasta que haya terminado de precalentarse.

Freír con aire caliente

1. En el modo de espera, gire el botón para seleccionar «Freír con aire caliente».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para ajustar la temperatura.
4. Pulse el botón «⊙/⊞» para pasar al ajuste del tiempo.
5. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse el botón «⊞/⊙» para iniciar el precalentamiento (Puede omitir este paso).
7. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para iniciar la cocción.

NOTA :

1. Utilice un accesorio de cesta para freír con aire caliente.
2. No introduzca alimentos en el horno hasta que haya terminado de precalentarse.

Limpieza - Función de pirólisis

Esta función limpia la cavidad. Recomendado después de cocinar una gran cantidad de alimentos grasos. Retire todos los accesorios de la cavidad antes de iniciar esta función.

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Limpieza».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Pirólisis».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

Limpieza - AQUA

1. Mezcle 250 ml de agua pura y detergente uniformemente y viértalos en el fondo de la cavidad del horno.
2. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Limpieza».
3. Pulse el botón principal para confirmar.
4. Gire el botón para seleccionar «AQUA».
5. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

NOTA :

1. El tiempo de funcionamiento por defecto es de 30 minutos.
2. Después de limpiar, cuando abra la puerta del horno, tenga cuidado con el vapor que salpica a su cara para evitar quemaduras.
3. Después de la limpieza, utilice un paño seco para secar las gotas de agua en la cavidad para evitar la proliferación de bacterias.

Descongelación

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Descongelación».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

Fermentación de masa

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Fermentación de masa».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.
6. Pulse el botón «🕒» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

Mantener caliente

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Mantener caliente».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.
6. Pulse el botón «🕒» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.

8. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

Shabat

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».

2. Pulse el botón principal para confirmar.

3. Gire el botón para seleccionar «Shabat».

4. Pulse el botón principal para confirmar.

5. Gire el botón para ajustar la temperatura.

6. Pulse el botón «⌚» para pasar al ajuste del tiempo.

7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.

8. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

NOTA :

1. Cuando se activa el día de shabat, no es posible ajustar la hora, pero sí la temperatura. Si no ajusta la duración, el tiempo de funcionamiento por defecto es de 80 horas.

2. Cuando se activa el día de shabat, solo es válido el botón «⏻», los demás botones no lo son. Mantenga pulsado el botón «⏻» durante 5 segundos para activar o desactivar el modo Shabat.

3. Cuando se activa el día de shabat, solo funciona el tubo calefactor inferior.

Menú Auto

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Menú Auto».

2. Pulse el botón principal para confirmar.

3. Gire el botón para seleccionar «Menú P01-P31».

4. Pulse el botón «▷||» o el botón principal para empezar.

NOTA :

Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.

Ajuste de sonido

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Ajustes».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Ajustes de sonido».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para seleccionar «ON» u «OFF».
6. Pulse el botón principal para confirmar el ajuste.

NOTA :

1. Cuando el tono de las teclas está en «OFF», otros sonidos como el tono de aviso y la alarma siguen sonando.
2. Cuando el tono de las teclas está ajustado en el estado «OFF», el tono de las teclas permanece en el estado «OFF» después de desconectar y conectar la alimentación.

Ajustes de idioma

1. En modo de espera, gire el botón para seleccionar «Ajustes».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Ajustes de idioma».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para seleccionar «Idioma».
6. Pulse el botón principal para confirmar el ajuste.

Función de recordatorio

1. Pulse el botón «» para acceder al ajuste de la función de recordatorio.
2. Gire el botón para seleccionar el dígito de la hora.
3. Pulse el botón principal para confirmar.
4. Gire el botón para seleccionar el dígito de los minutos.
5. Pulse el botón principal para confirmar.

NOTA:

1. Cuando la función de recordatorio esté en funcionamiento, pulse el botón «» para ver la hora del recordatorio.
2. Una vez transcurrido el tiempo de recordatorio, el icono «» desaparece y la alarma sonará 5 veces.

Seguridad infantil

1. En el modo de espera, pulse el botón «» durante 3 segundos para entrar en el modo de seguridad infantil, y la pantalla mostrará «».
2. En el modo de seguridad infantil, pulse el botón «» durante 3 segundos para entrar en el modo de seguridad infantil, y la pantalla mostrará «».
3. En el modo de ahorro de energía, pulse el botón para cancelar automáticamente el estado de seguridad infantil y volver al modo de espera.

Pausa/Inicio/Cancelación

1. Una vez configurados los parámetros, pulse el botón «» o el botón principal para empezar.
2. Durante la cocción, pulse el botón «» para hacer una pausa.
3. En cualquier estado (excepto seguridad infantil), pulse el botón «» para volver al modo de espera.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Desconecte la fuente de alimentación antes de efectuar la limpieza y el mantenimiento. Para que su horno dure el mayor tiempo posible, debe limpiarlo con cuidado y con frecuencia. Los pasos de limpieza son los siguientes:

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. Limpie los restos de alimentos de la cavidad del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave empapado en detergente y, a continuación, séquelo con un paño suave.

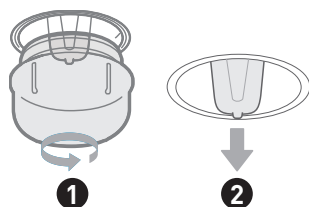
NOTA:

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 productos abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

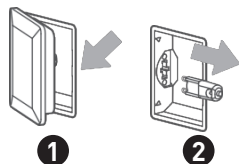
Sustitución de la lámpara

1. Para evitar dañar la lámpara, coloque una toalla en la cavidad.
2. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa de cristal (lámpara de esquina); abra suavemente la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral).
3. Retire la mecha y vuelva a colocarla (no la gire).

4. Vuelva a colocar la tapa y retire la toalla.



Lámpara de esquina



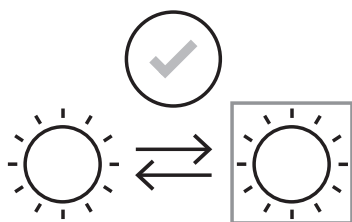
Lámpara lateral
Solo en algunos modelos

Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

La fuente de luz de este producto puede ser reemplazada por el usuario final.

Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de cambio de fuente de luz.

La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.



ADVERTENCIA:

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que la alimentación del aparato está desconectada y de que el aparato está completamente frío antes de retirar la lente de la lámpara.

Limpieza de la puerta

Con los cuidados y la limpieza adecuados, su aparato conservará su aspecto y seguirá siendo plenamente funcional durante mucho tiempo.

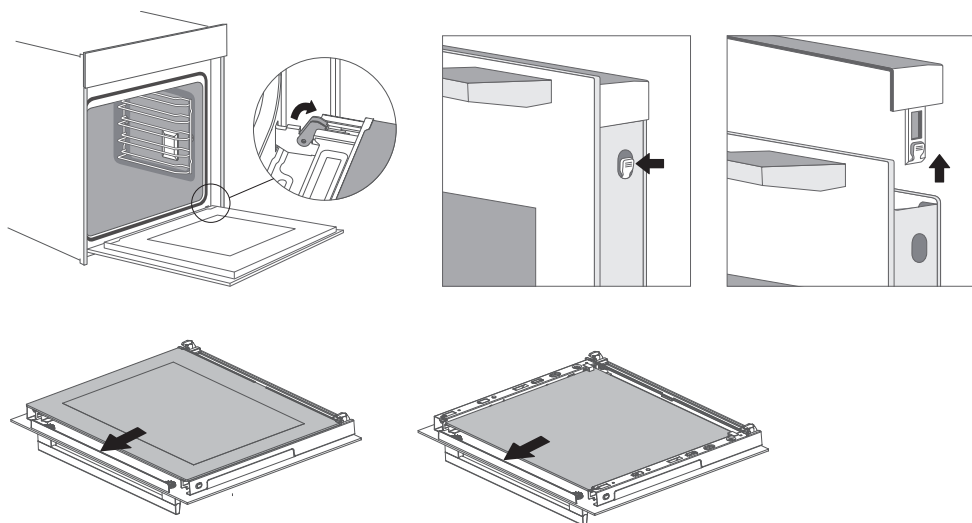
Puede desmontar la puerta del aparato para limpiarla y retirar los paneles de la puerta. Hay una palanca de bloqueo en las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda bloqueada. No puede desprenderse. Cuando se abren las palancas de bloqueo para desbloquear la puerta del aparato, las bisagras quedan bloqueadas. No se pueden volver a cerrar.

ADVERTENCIA:

1. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y podría quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, cuando retire la puerta del aparato, completamente abiertas.

Desmontaje e instalación de la puerta del horno

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Agarre la puerta con ambas manos, a la izquierda y derecha, y tire de ella hacia arriba.
5. El inserto de plástico de la tapa de la puerta puede estar descolorido. Para una limpieza a fondo, puede retirar la tapa. Pulse los interruptores izquierdo y derecho de la tapa.
6. Después de retirar la tapa de la puerta, levante suavemente el cristal de la puerta y tire de él en la dirección de la flecha para continuar con la limpieza. Después de limpiar el cuerpo de la puerta, complete el montaje del cuerpo de la puerta siguiendo los pasos inversos.

**NOTA:**

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de extracción.

Solución de problemas

Si el problema no puede resolverse o si surgen otros problemas, póngase en contacto con el servicio posventa.

Problema	Posible razón	Solución
No se pone en marcha	• La energía no está conectada • El interruptor principal no está encendido • La puerta del horno no está cerrada	• Conecte la alimentación eléctrica • Encienda el interruptor de encendido • Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	• Está rota	• Contacte con el servicio posventa
Olor acre o ahumado	• Primera vez que utiliza el aparato	• No se requiere ningún procedimiento
La comida no está cocinada	• La temperatura está demasiado baja • La ración de alimentos es demasiado grande	• Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos pequeños o aumente el tiempo de cocción.
Alimentos quemados o desiguales	• La temperatura está configurada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo de calentamiento	• 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	• El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor	• No se requiere ningún procedimiento



