

WARRANTY CONDITION

EN

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

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN POLAND

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr



Built-in Oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrable

10009229 - MFO 77 P K CDTR 373P

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	38
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	74
INSTRUCCIONES DE USO	110

VALBERG



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

A

Preview of the appliance

Description of the appliance
Specifications of the appliance

B

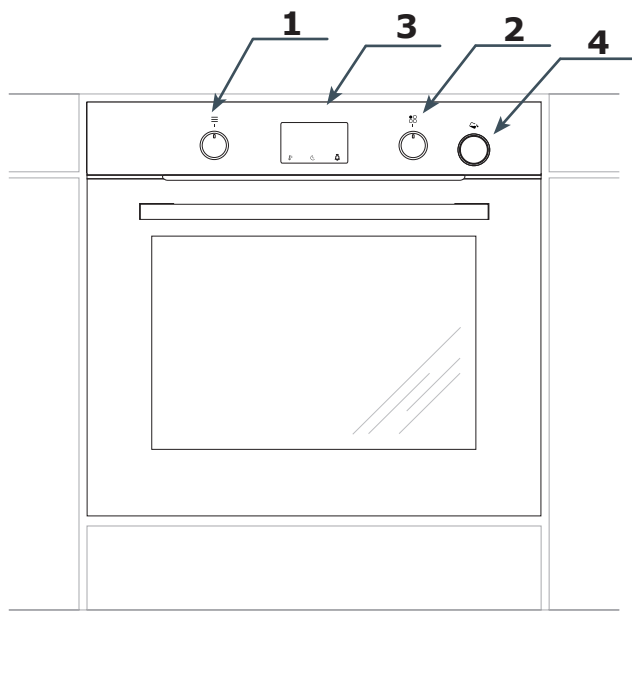
Using the appliance

Installation
Before using the oven for the first time
Operation
Baking in the oven - Practical hints
Test dishes. According to standard EN 60350-1.

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting and transport

Description of the appliance

1 Adjust settings knob +/-

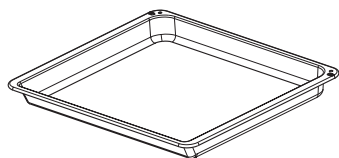
3 Electronic programmer

2 Oven function selector knob

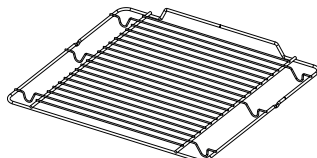
4 Water drawer container

Specifications of the appliance

COOKER FITTINGS:

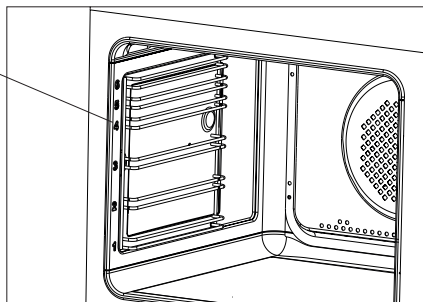


Roasting tray



Grill grate
(drying rack)

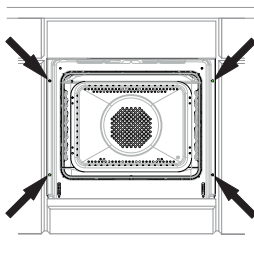
Sideracks



Installation

INSTALLING THE OVEN

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.

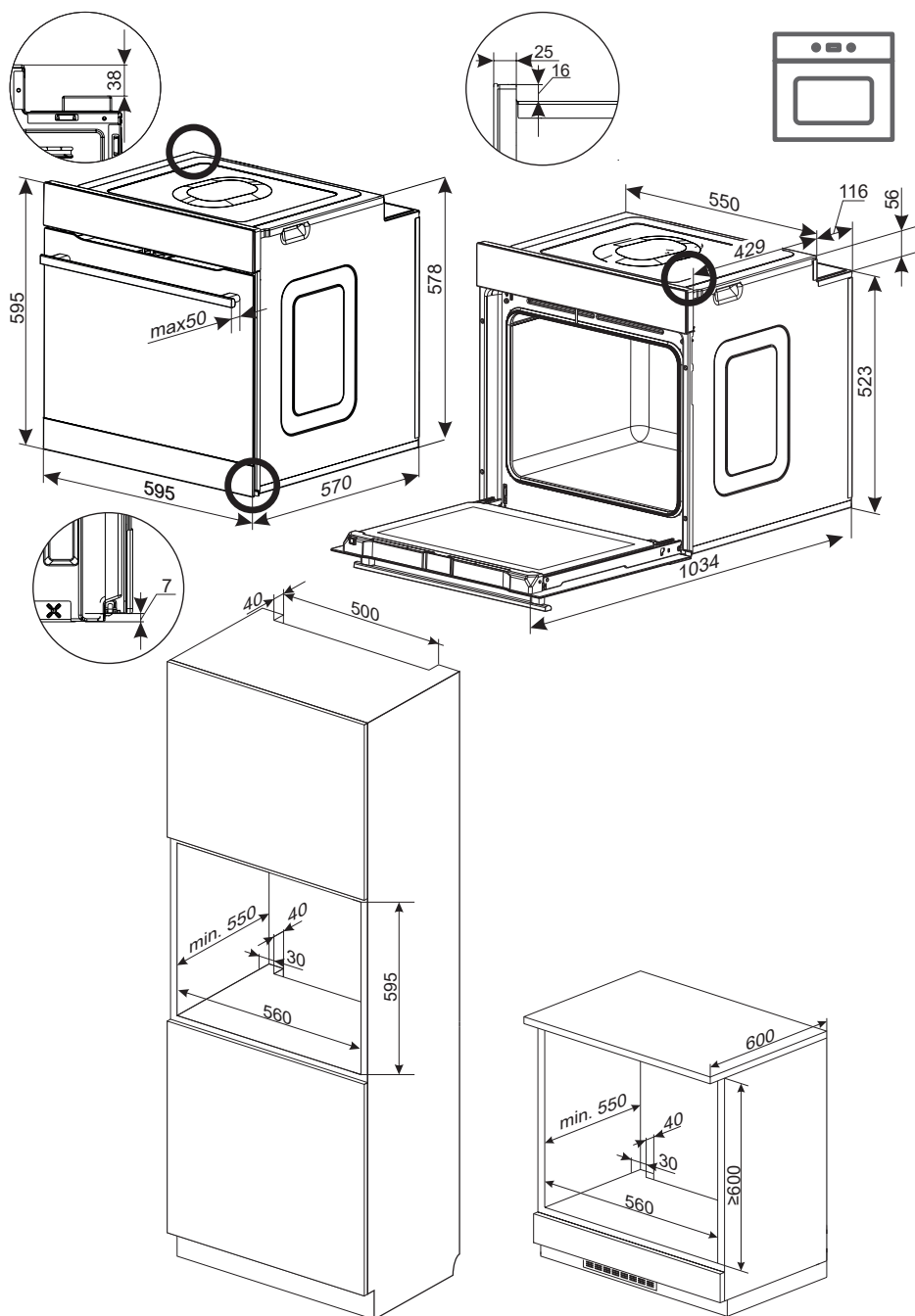


IMPORTANT!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

ELECTRICAL CONNECTION

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.



Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

IMPORTANT!

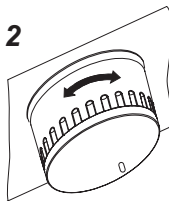
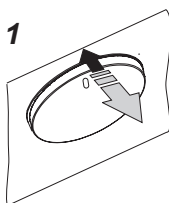
In ovens equipped with the electronic programmer, the time “0.00” will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



NOTE:

The electronic programmer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

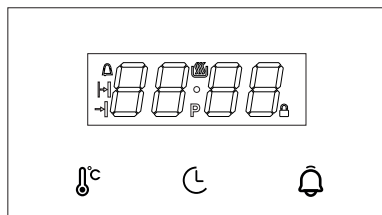
Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

IMPORTANT!

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Operation

CONTROL PANEL



The control panel features an LED display and 3 buttons (touch sensors).

Button (touch sensor)	Description
	Set temperature
	Clock setting
	Minute Minder

NOTE:

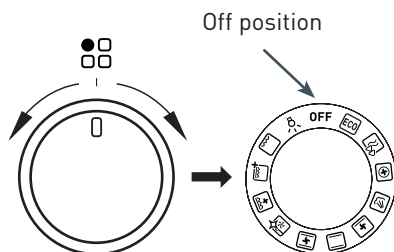
You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

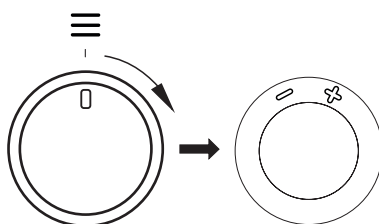
Indicator	Description
	Temperature control dial
	Minute Minder
	Duration
	End Time
	Pyrolytic cleaning
	Child Lock

Oven function knob

The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob. The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:

**Adjust settings knob +/-**

The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left toward the “-” to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.



Turn on the power

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, 0.00 will flash on the display. Press the button (touch sensor) . Turn the +/- knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance.

The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the  indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.

Press the button (touch sensor)  to save the time and the appliance enters standby.

NOTE:

In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason – the  is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process.

Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all time, temperature and timer settings. Heaters are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. Press the  button (touch sensor) to adjust the time, tone and brightness, and press the

 button (touch sensor) to adjust the minute minder time setting.

If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.

The appliance enters standby:

- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder;
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device

- when you turn the knob to position 0 during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

Activate the appliance from the standby mode:

Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.

NOTE:

If the appliance entered the standby mode automatically, you need to first turn the knob to 0 and only then to another function.

When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the  indicator flashes.

Deep sleep:

If the appliance is unused for 10 minutes, it enters the deep sleep mode - the sensors and the +/- settings knob are deactivated, and the only method of activating the appliance is to turn the function knob from the "0" position to any other position.

Set current time

You can set the current time in standby only.

Press the  button (touch sensor) in this mode to display the current time with normal brightness. Use the +/- knob to adjust the current time, wait 10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Press the  button (touch sensor) to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.

Night Mode

During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, press the  button (touch sensor) to display ton1, where 1 is the current beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/- knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, press the  button (touch sensor) again to change display brightness and bri4 (brightness 4) will be shown where 4 is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/- knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Operation

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.

Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby mode even if the function selector knob is set to 0.

Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.

The oven light is off:

- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;
- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it falls below 75°C.

Thermostat

The thermostat symbol  indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

Minute Minder

Touch the  button (touch sensor) in any mode to use minute minder. Press  to display countdown progress or 0.00 if minute minder is not active, the  indicator will flash. Turn the +/- knob to adjust the Duration and press  to confirm or simply wait 5 seconds. When the minute minder is counting down, the  indicator lights up on the display. When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by pressing any button (touch sensor).

The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

Oven door

Oven door must be closed during operation. Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any button (touch sensor) or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.

Limit the operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C or more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function, such as 170°C.

The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you turn the function selector knob.

When you touch the sensor , the oven activates.

After 10 minutes of inactivity, the oven deactivates.

Press the  button (touch sensor) to set up timed delayed operation.

Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/- knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/- knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.

Press the button  (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.

Turn the +/- setting knob display the following for 2 seconds:

- left [-]: set temperature;
- right [+]: current oven cavity temperature;

No setting is changed when the temperature is displayed.

Adjust the temperature

Press the  button (touch sensor) during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily.

Turn the +/- knob to adjust the temperature. Press the  button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.

Change settings during cooking

You can change the function during cooking. If you turn the function knob while modifying the temperature, the default temperature for the new programme is displayed and the 5 second countdown restarts. If you turn the function knob when the temperature is already set, the new programme continues with the set temperature. If the newly selected programme has a lower temperature range then the closest possible temperature is set.

Table of heating functions

Function's description		Oven elements						Temperature (°C)		Default temperature (°C)	
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Lower heater	Fan	S-Heater	min.		max
	ECO								30	280	170
	Quick oven pre-heat								30	280	170
	Fan cooking								30	280	170
	Soft Steam								20	280	200
	Pizza								30	280	220
	Conventional								30	280	180
	Pastry								30	280	170
	Pyrolytic cleaning								-	-	480
	Turbo grill *								20	280	190
	Super grill *								30	280	250
	Grill								30	280	250
	Lighting								-	-	-
OFF	Off								-	-	-

*Spit (if any)

Timed operation

Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function press the  (touch sensor) to set the Duration. The  indicator flashes and dur (duration) is displayed briefly for 1s and then 0.00 (or current countdown if the function is already active). Turn the +/- to adjust the Duration and then press the  button (touch sensor) to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you press the  button (touch sensor).

The  indicator is on during timed operation.

The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.

To cancel timed operation set Duration to 0.00 and press the  button (touch sensor) or wait 5 s — the appliance will operate normally.

Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:

a) Do one of the following:

- press any button (touch sensor) except  ;
- turn the function selector knob;
- turn the +/- knob;
- open the door.

This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.

b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.

c) Press the  button (touch sensor) to set the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note in this case (when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to 0.00 turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.

Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.

You must first set the Duration (same as in timed operation). Press the  button (touch sensor)  to confirm Duration and end message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be display calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/- knob to adjust the End Time. Press the  button (touch sensor) to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

The  and  indicators are on during the countdown to Start Time. The  symbol indicates when heating elements are on.

Press  to view and modify the set duration. Pressing the button once to set Duration, press again to set End Time and press again to display the current time. Set Duration to 0.00 to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.

You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration - Current Time - 1 minute).

When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.

Meat probe*

You can connect the meat probe at any time. This has no effect when the appliance is off.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the temperature display is dimmed and flashes — the current meat probe temperature, digits 1-2, and the set meat probe temperature, digits 3-4 (default 80°C) are displayed.

Immediately after you insert the meat probe, use the +/- knob to directly adjust the set meat probe temperature. Press the  button (touch sensor) or wait 5 seconds to confirm the current setting. The set temperature is displayed steadily, it does not flash.

The operation of the oven is modified as follows.

When the meat probe temperature is lower than the set target temperature - the thermostat maintains the set oven cavity temperature.

When the meat probe temperature reaches the set target temperature:

- the heaters are disconnected;
- you hear meat probe temperature alarm; You can mute the meat probe temperature alarm as follows:
 - turn the +/- to "+" to mute the alarm and you can then set the new meat probe target temperature;
 - use any other control to mute the alarm and the appliance will enter standby.

When you use a meat probe you cannot use a timed operation or delayed timed operation.

When you plug in the meat probe any previously set Duration is cancelled. The meat probe does not affect the set function and oven cavity temperature.

When you plug in the meat probe in standby or when the appliance is on, the oven operation is unchanged until the function and oven cavity temperature are confirmed.

Once the temperature is confirmed, the oven starts heating, but instead of displaying the current time, it displays the set meat probe target temperature.

When you unplug the meat probe before the set target temperature is reached, the oven continues to operate normally.

When the meat probe is plugged in you can view and adjust the temperature as follows:

- turn the +/- knob to display oven cavity temperature briefly and then meat probe temperature is displayed.

*optional

- press the  button (touch sensor) to adjust oven cavity temperature;
- press the  button again to confirm the adjusted oven cavity temperature and then current meat probe temperature is displayed.

Recommended meat probe temperature settings

Type of meat	Temperature (°C)
Pork	85 - 90
Beef	80 - 85
Veal	75 - 80
Lamb	80 - 85
Venison	80 - 85

NOTE:

Only use the meat probe provided with your appliance.

Pyrolytic cleaning

The P2.00 is flashing on the display and the  indicator is on. Turn the +/- knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Press  or wait 20 s to start pyrolytic cleaning.

The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.

First, the door status is checked: When the oven door is open, the  indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.

When the door is closed the  indicator is on and the door is locked. The  indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature --- C is displayed and the appliance starts cooling down.

The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The **P** indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking. No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

NOTE:

The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process. If there is a short power outage during pyrolytic cleaning the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.

If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position (such as 0), the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.

When the door is unlocked the appliance switches to standby.

If during pyrolytic cleaning you open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see «Cleaning and Maintenance.»

Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:

E1 - no cavity temperature sensor detected, do not use the appliance

E2 - short circuit or damage to the cavity temperature sensor, do not use the appliance.

E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.

E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe

E5 - meat probe is incorrectly inserted or core temperature probe short circuit.

E6 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, or cavity temperature sensor malfunction - do not use the appliance

Prob - meat probe inserted during the pyrolytic cleaning.

Soft Steam function

The oven is equipped with the Soft Steam function (☁ symbol on the knob). At the initial stage of the baking process, steam is generated, which enhances the quality of certain dishes prepared in the oven. The water drawer container is located in the control panel. Press the drawer and then pull it forwards. Pour maximum 150 ml of clean, cold water into the drawer before preheating the oven; do not add any spices or herbs. Set the function knob to a mode that uses the Soft Steam function and select the desired temperature. After approximately 5 minutes, once the oven has preheated, place the dish inside and close the door.

Notice: Do not leave residual water in the drawer after use. Once the oven has cooled down, remove the remaining water using a cloth.

Always ensure the oven has cooled down completely before removing the water.

Due to the presence of steam in the cavity, condensation may form on the interior side of the door and walls of the oven cavity. After each use, wipe away any excess moisture.

IMPORTANT!

Do not pour water into the drawer container when using the standard heating functions.

USE OF THE GRILL

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

WARNING!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

Baking in the oven - Practical hints

BAKING

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

ROASTING MEAT

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

ECO FAN HEATER

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

NOTE:

The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

Test dishes. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Baking tray	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Baking tray	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 ¹⁾	40 - 43
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 ¹⁾	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 ¹⁾	1 st side 13 - 18 2 nd side 10 - 15

¹⁾ Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

Cleaning and maintenance

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

CAUTION!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Descaling the bottom of the oven cavity after using the Soft Steam function:

- pour approx. 250 ml of 6% vinegar without any herbs into the recessed area at the bottom of the oven cavity,
- leave the vinegar at room temperature for 30 minutes to dissolve the limescale,
- clean the recessed area using warm water and a soft cloth.

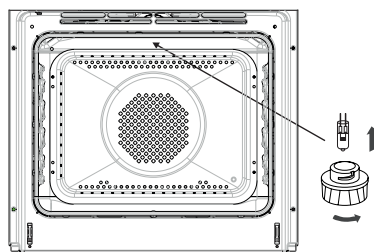
NOTICE:

It is recommended to carry out cleaning every 5-10 cycles when using the Soft Steam function.

REPLACING THE HALOGEN BULB IN THE OVEN

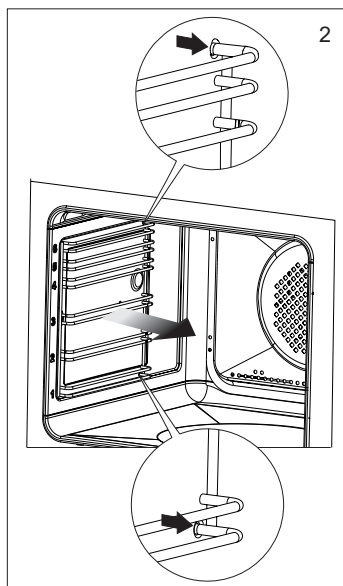
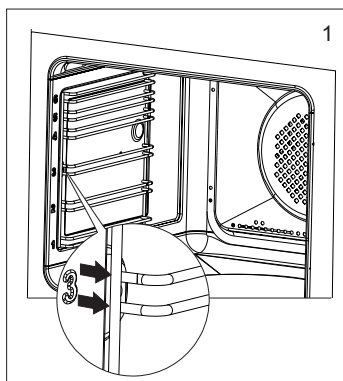
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
 - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



Oven lighting

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Pyrolytic cleaning

The oven heats up to a temperature of about 480°C.

To ensure safety, the door remains locked for the entire duration of the process. If you must open the door, use the emergency door opening procedure.

Before pyrolytic cleaning.

IMPORTANT!

Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

IMPORTANT!

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process.

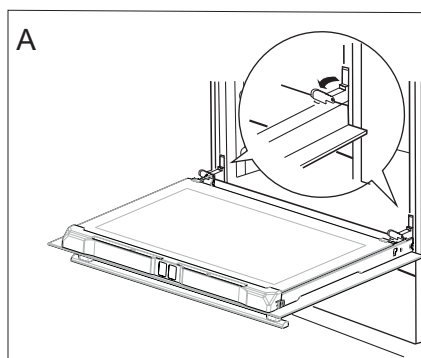
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning*.

IMPORTANT!

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

DOOR REMOVAL

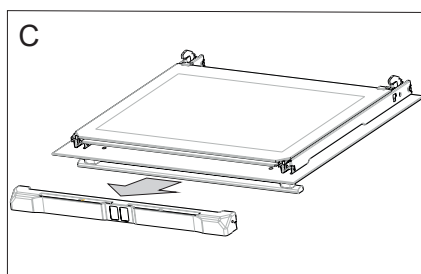
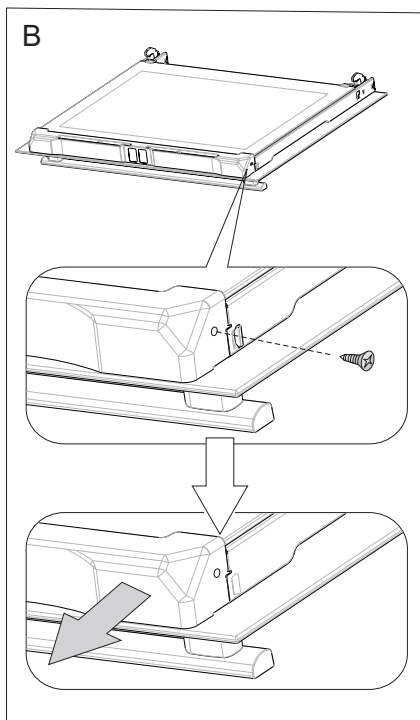
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).



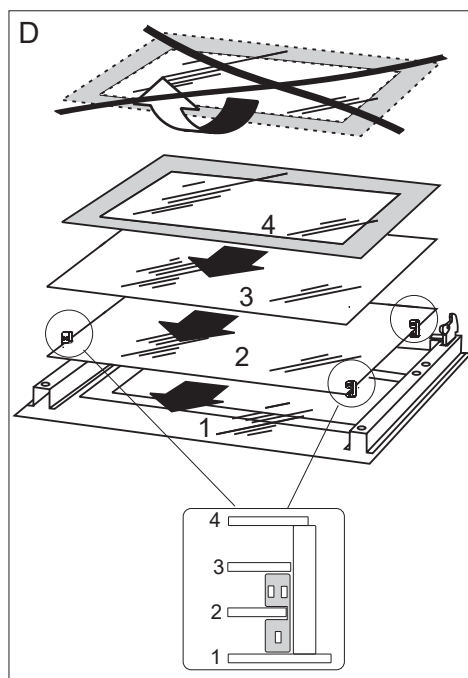
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

IMPORTANT!

Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out

Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added. Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.



Removal of the internal glass panel

REGULAR INSPECTIONS

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

CAUTION

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

Troubleshooting and transport

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

Problem	Possible cause	Solution
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see 'Cleaning and Maintenance').

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

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil
Caractéristiques de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

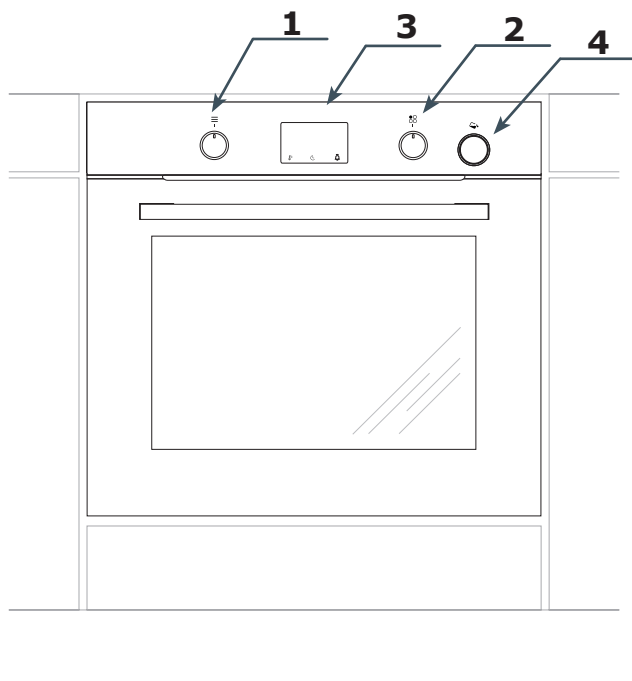
Installation
Avant la première utilisation du four
Fonctionnement
Cuisson au four - Conseils pratiques
Tests plats. Selon la norme EN 60350-1.

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Dépannage et transport

Description de l'appareil



① Bouton de réglage +/-

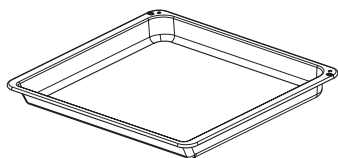
③ Programmeur électronique

② Bouton de contrôle des fonctions du four

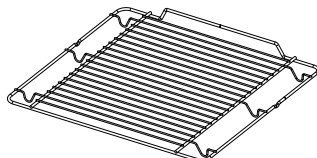
④ Récipient pour tiroir à eau

Caractéristiques de l'appareil

RACCORDS DE CUISSON :

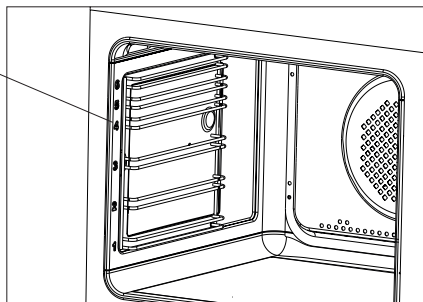


Plateau de rôtissage



Grille du grill
(grille de séchage)

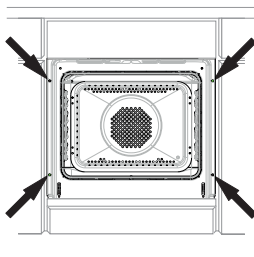
Étagères latérales



Installation

INSTALLER LE FOUR

- La cuisine doit être sèche, aérée et équipée d'une ventilation efficace. La disposition du four devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Il s'agit d'un four encastrable de type Y, ce qui signifie que sa paroi arrière et l'une de ses parois latérales peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Les revêtements ou placages utilisés sur les meubles encastrés doivent être appliqués avec un adhésif résistant à la chaleur (100 °C). Cela permet d'éviter la déformation de la surface ou le détachement du revêtement.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant.
- Réalisez une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le four à encastrer.
- Assurez-vous que la fiche secteur est débranchée, puis branchez le four sur le secteur.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués sur le schéma.



IMPORTANT !

Si le câble d'alimentation fixe est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un point de service agréé, ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

- Le four est fabriqué pour fonctionner avec un courant alternatif monophasé (230V 1N~50 Hz) et est équipé d'une prise avec un contact de protection.
- Une prise de connexion pour l'alimentation électrique doit être équipée d'une broche de protection et ne doit pas être située au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière positionnée, il est nécessaire de rendre la prise de raccordement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher le four à la prise de courant, vérifiez si :
 - le fusible et l'alimentation électrique sont capables de supporter la charge du four,
 - l'alimentation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace qui répond aux exigences des normes et dispositions en vigueur,
 - la prise est à portée de main.



Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Retirez l'emballage, nettoyez l'intérieur du four et la table de cuisson.
- Démontez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four (à une température de 250 °C, pendant environ 30 minutes), enlevez les taches éventuelles et lavez soigneusement ; les zones de chauffe de la table de cuisson doivent être chauffées pendant environ 4 minutes sans casserole.

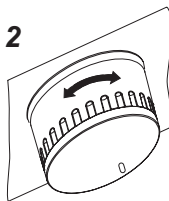
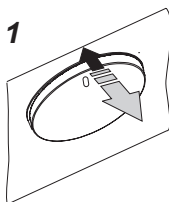
IMPORTANT !

Dans les fours équipés de programmateur électronique, l'heure "0.00" commence à clignoter dans le champ d'affichage dès la connexion à l'alimentation électrique. **Le programmateur doit être réglé sur l'heure actuelle. (Voir Programmateur électronique). Si l'heure actuelle n'est pas réglée, le fonctionnement du four est impossible.**

Le four est équipé de boutons rétractables. Pour sélectionner une fonction, procédez comme suit :

1. Appuyez doucement sur un bouton et relâchez pour qu'il ressorte
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

Les symboles imprimés autour du bouton indiquent les fonctions disponibles du four.



REMARQUE :

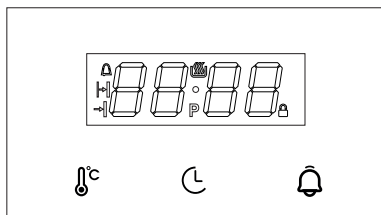
Le programmateur électronique est équipé de capteurs électroniques qui sont activés en touchant ou en appuyant sur la surface du capteur pendant au moins une seconde. Chaque réaction sensorielle du capteur est confirmée par un bip sonore. Veuillez laisser la surface du capteur propre tout le temps.

IMPORTANT !

Pour nettoyer le four, utilisez uniquement un chiffon bien essoré avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.

Fonctionnement

PANNEAU DE COMMANDE



Le panneau de commande comporte un écran LED et 3 boutons (capteurs tactiles).

Bouton (capteur tactile)	Description
	Réglage de la température
	Réglage de l'horloge
	Minuteur

REMARQUE :

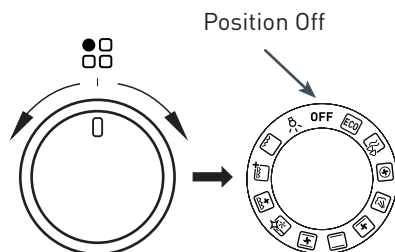
Vous entendrez un bip à chaque fois que vous toucherez un capteur. Il n'est pas possible de désactiver les bips sonores.

Signification des symboles sur l'écran.

Témoin	Description
	Sélecteur de contrôle de la température
	Minuteur
	Durée
	Heure de fin
	Nettoyage par pyrolyse
	Sécurité enfant

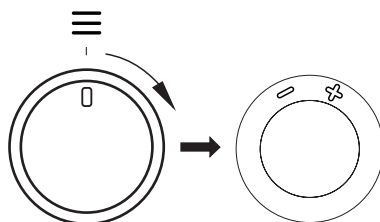
Bouton de fonction du four

Le four peut être chauffé à l'aide de la résistance inférieure, de la résistance supérieure, du ventilateur ou du grill. Sélectionnez la fonction à l'aide du bouton de fonction. La figure ci-dessous montre les fonctions situées sur le bouton dans leur ordre défini :



Bouton de réglage +/-

Le bouton de réglage est un bouton pivotant qui ne tourne pas complètement et ne peut être tourné que légèrement vers la gauche ou la droite. Ce bouton permet de régler la température et la durée. Tournez légèrement à droite pour augmenter la valeur. Tournez légèrement à gauche vers le "-" pour diminuer la valeur. Ce bouton permet de régler la température et l'heure actuelle. Si vous continuez à tourner le bouton vers la gauche ou vers la droite à partir de sa position par défaut, le taux de changement de valeur augmentera.



Mise sous tension de l'appareil

Lorsque vous branchez l'alimentation électrique (ou lorsque le courant est rétabli après une panne de courant), l'appareil vous demande de régler l'heure actuelle, 0.00 clignote sur l'écran. Appuyez sur le bouton (capteur tactile) . Tournez le bouton +/- pour régler l'heure. Vous devez régler l'heure actuelle pour utiliser l'appareil.

Le sélecteur de fonction doit être en position 0 pour confirmer le réglage de l'heure. Si le sélecteur de fonction se trouve dans une autre position, le voyant clignote et l'appareil attend que vous tourniez le sélecteur de fonction sur 0.

Appuyez sur le bouton (capteur tactile) pour enregistrer l'heure et l'appareil se met en veille.

REMARQUE :

En cas de coupure de courant, tous les réglages tels que la durée, la température et le mode de chauffe seront perdus. Vous devrez entrer à nouveau les paramètres pour poursuivre la cuisson. Si le nettoyage par pyrolyse est interrompu (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison -  est allumé), le four entame la procédure de refroidissement et d'ouverture de la porte avant que vous ne puissiez régler l'heure. Si une température supérieure à 80 °C est détectée dans le four, le ventilateur de refroidissement est activé et cela n'affecte pas le processus de réglage de l'heure.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête lorsque la température descend en dessous de 75 °C.

Mode veille

Mettez l'appareil en mode veille pour réinitialiser tous les réglages de l'heure, de la température et de la minuterie. Les résistances sont déconnectées. L'écran affiche l'heure actuelle et sa luminosité est réduite. Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour régler l'heure, la tonalité et la luminosité, et appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour régler l'heure du minuteur.

Si la température dans la cavité du four dépasse 80 °C, la température actuelle de la cavité du four s'affiche (pour indiquer la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement se met en marche. Lorsque la température descend en dessous de 75 °C, le ventilateur de refroidissement s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à la place de la température de la cavité du four.

L'appareil se met en veille :

- tournez le bouton de sélection des fonctions en position 0 à tout moment, vous entendrez un bip ;
- après une coupure de courant lors du réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin d'un mode programmé (mode différé, mode programmé, minuteur) ;
- après l'activation du dispositif d'arrêt automatique de sécurité
- lorsque vous tournez le bouton en position 0 pendant un cycle de nettoyage par pyrolyse, l'appareil active le ventilateur de refroidissement pour déverrouiller la porte, et ne se met en veille qu'une fois l'appareil refroidi et la porte déverrouillée.

Activer l'appareil à partir du mode veille :

Tournez le bouton de 0 à n'importe quelle fonction disponible pour activer l'appareil à partir du mode veille.

REMARQUE :

Si l'appareil est entré automatiquement en mode veille, vous devez d'abord tourner le bouton sur 0 et ensuite seulement sur une autre fonction.

Lorsque l'appareil est en mode veille et que le bouton de fonction est sur une position autre que 0 - l'indicateur  clignote.

Veille profonde :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, il entre en mode veille profonde - les capteurs et le bouton de réglage +/- sont désactivés, et la seule méthode pour activer l'appareil est de tourner le bouton de fonction de la position "0" à n'importe quelle autre position.

Régler l'heure actuelle

Vous pouvez régler l'heure actuelle en mode veille uniquement.

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) dans ce mode pour afficher l'heure actuelle avec une luminosité normale. Utilisez le bouton +/- pour régler l'heure actuelle, attendez 10 secondes pour enregistrer le réglage actuel et l'appareil passera en mode veille.

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour définir le bip sonore. L'horloge fonctionne uniquement en mode 24h.

Mode nocturne

De 22h00 à 06h00, en mode veille, le rétroéclairage de l'écran est réduit comme pour le mode nuit - 2 niveaux en dessous du réglage actuel.

Modifier le bip sonore

Cette fonction est disponible à tout moment en mode veille. Lors du réglage de l'heure actuelle, appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour afficher ton1, où 1 est le signal sonore actuel - les tonalités 1 à 3 sont disponibles. Tournez le bouton +/- pour modifier la tonalité actuelle, puis attendez 5 secondes pour confirmer le nouveau réglage et l'appareil passera en mode veille.

Réglage de la luminosité de l'écran

Cette fonction est disponible à tout moment en mode veille. Lors de la sélection de la tonalité, appuyez à nouveau sur le bouton  (capteur tactile) pour modifier la luminosité de l'écran et bri4 (luminosité 4) s'affichera où 4 est le niveau de luminosité allant de 1 à 9. Tournez le bouton +/- pour modifier la luminosité, puis attendez 5 secondes pour confirmer le nouveau réglage et l'appareil passera en mode veille.

Fonctionnement

Vous pouvez utiliser n'importe quelle fonction de cuisson ou de nettoyage disponible sur le bouton de sélection des fonctions.

Arrêt automatique : Lorsque le minuteur ou tout mode différé, programmé ou de nettoyage est terminé, l'appareil passe en mode veille, même si le bouton de sélection des fonctions est placé sur 0.

Éclairage

L'appareil contrôle automatiquement l'éclairage du four. Par défaut, le voyant du four est allumé.

La lumière du four est éteinte :

- lorsque 0, Nettoyage par pyrolyse ou ECO est sélectionné
- lorsque la température de la cavité du four dépasse 300 °C ;
- pendant le nettoyage par pyrolyse et le refroidissement ;
- avant et après le mode programmé et différé ;
- en mode veille, si le bouton de sélection des fonctions est réglé sur une position autre que 0.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement fonctionne indépendamment des fonctions réglées et du mode de fonctionnement de l'appareil. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lorsque la température de la cavité du four dépasse 80 °C et s'arrête lorsqu'elle descend en dessous de 75 °C.

Thermostat

Le symbole du thermostat  indique que les éléments chauffants fonctionnent. Si l'un des éléments chauffants fonctionne, l'indicateur s'allume. L'indicateur s'éteint si aucun des éléments chauffants ne fonctionne (par exemple, lorsque le four atteint la température souhaitée et que les éléments chauffants sont déconnectés jusqu'à ce que la température baisse).

Minuteur

Touchez le bouton  (capteur tactile) dans n'importe quel mode pour utiliser le minuteur. Appuyez sur  pour afficher la progression du compte à rebours ou sur 0.00 si le minuteur n'est pas actif, l'indicateur  clignotera.

Tournez le bouton +/- pour régler la durée et appuyez sur  pour confirmer ou attendez simplement 5 secondes.

Lorsque le compte à rebours du minuteur est en cours, l'indicateur  s'allume sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, vous entendrez un bip, que vous pourrez couper en appuyant sur n'importe quel bouton (capteur tactile).

L'appareil ne passera pas en mode veille tant que le compte à rebours du minuteur ne sera pas terminé et que l'alarme sonore n'aura pas été acquittée.

Porte du four

La porte du four doit être fermée pendant le fonctionnement. Les éléments chauffants sont déconnectés lorsque vous ouvrez la porte. Si la porte est ouverte pendant plus de 60 secondes, un signal sonore vous avertit que la porte est ouverte. Touchez n'importe quel bouton (capteur tactile) ou fermez la porte pour couper l'alarme. L'ouverture de la porte n'affecte pas les réglages de température ou de durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, l'appareil annule tous les programmes.

Limiter la durée d'utilisation

Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement du four est limité dans le temps. Si la température réglée est inférieure ou égale à 100 °C, le four passe en mode veille au bout de 10 heures. Si la température réglée est supérieure ou égale à 200 °C, le fonctionnement du four est limité à 3 heures. Dans la plage de température de 101 °C à 199 °C, la durée de fonctionnement est limitée proportionnellement entre 3 et 10 heures.

Activer un mode de chauffe

Tournez le bouton de sélection des fonctions de 0 à la position souhaitée pour activer un mode de chauffe. Lorsque vous placez le bouton de sélection des fonctions sur un mode de chauffe, l'écran affiche la température par défaut de la fonction, par exemple 170C.

La température affichée clignote (avec une luminosité réduite) et l'indicateur C s'allume en continu. La valeur change lorsque vous tournez le bouton de sélection de fonction.

Lorsque vous touchez le capteur , le four s'active.

Après 10 minutes d'inactivité, le four se désactive.

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour régler le fonctionnement différé.

Réglage de la température

Lorsque vous avez sélectionné un mode de chauffe, utilisez le bouton +/- pour régler la température. Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C dans la plage spécifiée pour chaque programme.

Tournez et maintenez le bouton +/- pendant au moins 1 seconde pour régler la température par paliers de 10 °C.

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour confirmer le nouveau réglage de la température ou attendez simplement 5 secondes jusqu'à ce que l'appareil affiche l'heure actuelle.

Tournez le bouton de réglage +/- pour afficher pendant 2 secondes ce qui suit :

- gauche [-] : réglage de la température ;
- droite [+] : température actuelle de la cavité du four ;

Aucun réglage n'est modifié lorsque la température est affichée.

Réglage de la température

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pendant le fonctionnement du four pour régler la température. La température clignote (avec une luminosité réduite) et l'indicateur C s'allume en continu. Tournez le bouton +/- pour régler la température.

Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour confirmer le nouveau réglage de la température ou attendez simplement 5 secondes.

Modifier les réglages pendant la cuisson

Vous pouvez changer de fonction pendant la cuisson. Si vous tournez le bouton de fonction pendant que vous modifiez la température, la température par défaut du nouveau programme s'affiche et le compte à rebours de 5 secondes recommence. Si vous tournez le bouton de fonction alors que la température est déjà réglée, le nouveau programme se poursuit avec la température réglée. Si le nouveau programme sélectionné a une plage de température inférieure, la température la plus proche possible est réglée.

Tableau des modes de chauffe

Description de la fonction		Éléments du four						Température (°C)		Défaut température (°C)
		Éclairage	Chauffage supérieur	Chauffage inférieur	Chauffage par convection	Chauffage par ventilation	Chauffage-S	min.	max.	
 ECO	ECO				☐	☐		30	280	170
 Préchauffage rapide du four	Préchauffage rapide du four	☐		☐	☐	☐		30	280	170
 Cuisson par ventilation	Cuisson par ventilation	☐			☐	☐		30	280	170
 Vapeur douce	Vapeur douce	☐			☐	☐	☐	20	280	200
 Pizza	Pizza	☐			☐	☐		30	280	220
 Convectionnel	Convectionnel	☐	☐		☐			30	280	180
 Pâtisserie	Pâtisserie	☐	☐		☐	☐		30	280	170
 Nettoyage par pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse		☐	☐	☐			-	-	480
 Turbo grill *	Turbo grill *	☐	☐	☐		☐		20	280	190
 Super grill *	Super grill *	☐	☐	☐				30	280	250
 Grill	Grill	☐		☐				30	280	250
 Éclairage	Éclairage	☐						-	-	-
OFF	Éteint							-	-	-

*Tournebroche (le cas échéant)

Mode programmé

Le mode programmé consiste à régler la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Vous pouvez régler la durée de 1 minute à 23 heures 59 minutes.

Lorsque l'appareil est en marche ou que vous avez placé le sélecteur de fonction sur la fonction souhaitée, appuyez sur le  (capteur tactile) pour régler la durée. L'indicateur  clignote et dur (durée) s'affiche brièvement pendant 1s puis 0.00 (ou le compte à rebours en cours si la fonction est déjà active). Tournez le bouton +/- pour régler la durée, puis appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour confirmer le réglage ou attendez simplement 5 secondes. L'heure actuelle est affichée 5 secondes après avoir appuyé sur le bouton  (capteur tactile).

L'indicateur  est allumé pendant la durée de l'opération.

Les modes de chauffe et de température peuvent être modifiés librement pendant la période de différé.

Pour annuler le mode programmé, réglez la durée sur 0.00 et appuyez sur le bouton  (capteur tactile) ou attendez 5 s - l'appareil fonctionnera normalement.

Une fois la durée écoulée, vous entendrez un bip [fin]. Tous les éléments chauffants sont déconnectés. Vous pouvez couper l'alarme de la manière suivante :

a) Faites l'une des choses suivantes :

- appuyez sur n'importe quel bouton (capteur tactile) à l'exception de  ;
- tournez le bouton de sélection des fonctions ;
- tournez le bouton +/- ;
- ouvrez la porte.

Cette opération efface tous les réglages de mode et de température. Même si le bouton de sélection des fonctions est réglé sur un mode de chauffe, l'appareil se met en veille.

b) Tournez le bouton de sélection des fonctions sur 0, l'appareil se met en veille.

c) Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour régler la nouvelle durée et poursuivre la cuisson avec la température et les réglages actuels. Notez que dans ce cas (lorsque vous essayez de prolonger la durée et que le signal sonore commence après que la durée s'est écoulée), le réglage de la durée sur 0.00 éteint le four au lieu de le laisser fonctionner indéfiniment.

Mode différé

Vous pouvez régler l'appareil de manière à ce que son mode programmé soit différé et que la cuisson se termine à une heure précise.

Vous devez d'abord régler la durée (comme dans le cas d'un mode programmé). Appuyez sur le bouton  (capteur tactile)  pour confirmer la durée et le message de fin s'affichera brièvement pendant 1s, puis l'heure de fin s'affichera calculée comme l'heure actuelle + la durée + 1 minute. Tournez le bouton +/- pour régler l'heure de fin. Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour confirmer l'heure de fin ou attendez 5 s pour annuler. Une fois l'heure de fin confirmée, les indicateurs  et  s'allument en continu et l'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Les indicateurs  et  sont allumés pendant le compte à rebours de l'heure de départ. Le symbole  indique que les éléments chauffants sont allumés.

Appuyez sur  pour visualiser et modifier la durée programmée. Appuyez une fois sur le bouton pour régler la durée, appuyez à nouveau sur le bouton pour régler l'heure de fin et appuyez à nouveau sur le bouton pour afficher l'heure actuelle. Réglez la durée sur 0.00 pour annuler la durée et l'heure de fin et permettre à l'appareil de fonctionner indéfiniment. Vous pouvez régler l'heure de fin entre (heure actuelle + durée + 1 minute) et (heure actuelle + durée + 10 heures). Vous pouvez modifier la durée (lorsque l'heure de fin est définie) de 0:00 à (Durée - Heure actuelle - 1 minute).

Une fois la cuisson terminée, placez le bouton de sélection des fonctions sur 0.

Sonde à viande*

Vous pouvez connecter la sonde à viande à tout moment. Cela n'a aucun effet lorsque l'appareil est éteint.

Lorsque vous branchez la sonde à viande alors que l'appareil fonctionne (la fonction et la température sont réglées), l'affichage de la température s'assombrit et clignote - la température actuelle de la sonde à viande, chiffres 1-2, et la température réglée de la sonde à viande, chiffres 3-4 (80 °C par défaut) s'affichent.

Immédiatement après avoir inséré la sonde à viande, utilisez le bouton +/- pour régler directement la température de la sonde à viande. Appuyez sur le bouton  (capteur tactile) ou attendez 5 secondes pour confirmer le réglage actuel. La température réglée est affichée en permanence, elle ne clignote pas.

Le fonctionnement du four est modifié comme suit.

Lorsque la température de la sonde à viande est inférieure à la température cible réglée, le thermostat maintient la température réglée de la cavité du four.

Lorsque la température de la sonde à viande atteint la température cible réglée :

- les résistances sont déconnectées ;
- vous entendez l'alarme de température de la sonde à viande ; Vous pouvez couper l'alarme de température de la sonde à viande comme suit :
- tournez le bouton +/- sur "+" pour couper l'alarme et vous pouvez alors régler la nouvelle température cible de la sonde à viande ;
- utilisez n'importe quelle autre commande pour couper l'alarme et l'appareil se mettra en veille.

Lorsque vous utilisez une sonde à viande, vous ne pouvez pas utiliser de mode programmé ou différé. Lorsque vous branchez la sonde à viande, toute durée réglée précédemment est annulée. La sonde à viande n'affecte pas la fonction réglée et la température de la cavité du four.

Lorsque vous branchez la sonde à viande en mode veille ou lorsque l'appareil est allumé, le mode du four reste inchangé jusqu'à ce que la fonction et la température de la cavité du four soient confirmées.

Une fois la température confirmée, le four commence à chauffer, mais au lieu d'afficher l'heure actuelle, il affiche la température cible de la sonde à viande.

Si vous débranchez la sonde à viande avant que la température cible ne soit atteinte, le four continue à fonctionner normalement.

Lorsque la sonde à viande est branchée, vous pouvez visualiser et régler la température comme suit :

- tourner le bouton +/- pour afficher brièvement la température de la cavité du four, puis la température de la sonde à viande.
- appuyez sur le bouton  (capteur tactile) pour régler la température de la cavité du four ;
- appuyez à nouveau sur le bouton  pour confirmer le réglage de la température de la cavité du four, puis la température actuelle de la sonde à viande s'affiche.

Réglages recommandés pour la température de la sonde à viande

Type de viande	Température (°C)
Porc	85 - 90
Boeuf	80 - 85
Veau	75 - 80
Agneau	80 - 85
Chevreuil	80 - 85

REMARQUE :

Utilisez uniquement la sonde à viande fournie avec votre appareil.

Nettoyage par pyrolyse

Le message P2.00 clignote sur l'écran et l'indicateur  est allumé. Tournez le bouton +/- pour régler la durée sur 2.00 - 2.30 - 3.00 heures. Appuyez sur  ou attendez 20 s pour lancer le nettoyage par pyrolyse.

Le programme de nettoyage par pyrolyse est soumis à des exigences particulières.

L'état de la porte est d'abord vérifié : Lorsque la porte du four est ouverte, le voyant  clignote et l'appareil attend 10 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit fermée et, si ce n'est pas le cas, le programme pyrolyse est annulé.

Lorsque la porte est fermée, le voyant  est allumé et la porte est verrouillée. L'indicateur  s'affiche et le nettoyage par pyrolyse démarre pour une durée de 2h00 - 2h30 - 3h00, en fonction de la durée que vous avez définie.

L'appareil affiche la durée restante jusqu'à la fin du nettoyage par pyrolyse.

Une heure avant la fin du nettoyage par pyrolyse, les appareils de chauffe sont déconnectés, la température ---C est affichée et l'appareil commence à refroidir.

La porte est déverrouillée lorsque la température est inférieure à 150 °C. Le voyant  est éteint lorsque la porte est déverrouillée. Le programme de nettoyage par pyrolyse se termine, mais vous ne pouvez pas continuer à cuisiner.

Aucun réglage ne peut être modifié pendant le nettoyage par pyrolyse et vous ne pouvez pas continuer à cuisiner avec ces réglages, mais vous pouvez consulter les réglages et la température en cours. Lorsque vous arrêtez l'alarme, l'appareil passe toujours en mode veille.

REMARQUE :

La porte du four est équipée d'une serrure qui empêche son ouverture pendant le nettoyage. N'ouvrez pas la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage.

En cas de brève coupure de courant pendant le nettoyage par pyrolyse, l'appareil commence à refroidir et finit par déverrouiller la porte.

Si vous interrompez le nettoyage par pyrolyse en tournant le bouton de sélection des fonctions sur une autre position (par exemple 0), l'appareil commence à refroidir et finit par déverrouiller la porte.

Lorsque la porte est déverrouillée, l'appareil se met en veille.

Si, pendant le nettoyage par pyrolyse, vous ouvrez la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, vous entendrez un bip [porte ouverte] et le nettoyage par pyrolyse sera interrompu.

Avant de commencer le nettoyage par pyrolyse, veuillez consulter la section "Nettoyage et entretien".

Codes d'erreur

Si une erreur est détectée, le programme est interrompu et le code d'erreur s'affiche sur l'écran :

E1 - aucune sonde de température de cavité détectée, n'utilisez pas l'appareil

E2 - court-circuit ou endommagement du capteur de température de la cavité, n'utilisez pas l'appareil.

E3 - l'appareil a surchauffé, n'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

E4 - erreur sonde à viande - si l'erreur disparaît lorsque vous débranchez la sonde à viande, vous pouvez utiliser le four avec des fonctions qui ne nécessitent pas de sonde à viande

E5 - La sonde à viande est mal insérée ou la sonde de température à cœur est en court-circuit.

E6 - Température de la cavité du four supérieure à 320 °C pour des modes autres que le nettoyage par pyrolyse, ou dysfonctionnement du capteur de température de la cavité - n'utilisez pas l'appareil

Prob - sonde à viande insérée pendant le nettoyage par pyrolyse.

Fonction vapeur douce

Le four est équipé de la fonction vapeur douce (symbole  sur le bouton). Au début du processus de cuisson, de la vapeur est générée, ce qui améliore la qualité de certains plats préparés dans le four. Le réservoir du tiroir à eau est situé dans le panneau de commande. Appuyez sur le tiroir et tirez-le vers l'avant. Versez au maximum 150 ml d'eau propre et froide dans le tiroir avant de préchauffer le four ; n'ajoutez pas d'épices ou d'herbes. Réglez le bouton de fonction sur un mode qui utilise la fonction vapeur douce et sélectionnez la température souhaitée. Après environ 5 minutes, une fois le four préchauffé, placez le plat à l'intérieur et fermez la porte.

Avertissement : Ne laissez pas d'eau résiduelle dans le tiroir après utilisation. Une fois le four refroidi, retirez l'eau restante à l'aide d'un chiffon.

Assurez-vous toujours que le four a complètement refroidi avant de retirer l'eau.

En raison de la présence de vapeur dans la cavité, de la condensation peut se former sur la face intérieure de la porte et sur les parois de la cavité du four. Après chaque utilisation, essuyez l'excès d'humidité.

IMPORTANT !

Ne versez pas d'eau dans le tiroir lors de l'utilisation des fonctions de chauffage standard.

UTILISATION DU GRILL

Le processus de grillade fonctionne grâce aux rayons infrarouges émis sur le plat par la résistance incandescente du grill.

Pour allumer le grill, il faut :

- Régler le bouton du four sur la position marquée grill,
- Chauffer le four pendant environ 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer un plateau avec un plat sur le niveau de cuisson approprié ; et si vous grillez sur la grille, insérez un plateau pour l'égouttement sur le niveau immédiatement inférieur (sous la grille).
- Fermer la porte du four.

Pour griller avec les fonctions grill et grill combiné, la température doit être réglée à 220 °C, mais pour la fonction ventilateur et grill, elle doit être réglée à un maximum de 190 °C.

AVERTISSEMENT !

Lorsque vous utilisez la fonction grill, il est recommandé de fermer la porte du four. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le grill est utilisé.

Il est préférable de tenir les enfants éloignés du four.

Cuisson au four - Conseils pratiques

PÂTISSERIES

- nous vous recommandons d'utiliser les plaques de cuisson fournies avec votre cuisinière ;
- Il est également possible de cuire dans des moules à gâteaux et des plateaux achetés ailleurs qui doivent être placés sur la grille de séchage ; pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des plateaux noirs qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson ;
- Les formes et les plateaux avec des surfaces brillantes ne sont pas recommandés lors de l'utilisation de la méthode de chauffage conventionnelle (chauffage par le haut et par le bas), l'utilisation de tels moules peut entraîner une sous-cuisson de la base des gâteaux ;
- Lors de l'utilisation de la fonction « ultra-fan », il n'est pas nécessaire de chauffer initialement la chambre du four. Pour les autres types de chauffe, vous devez chauffer la chambre du four avant d'y mettre le gâteau ;
- Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez s'il est prêt à l'aide d'une baguette de bois (si le gâteau est prêt, la baguette doit ressortir sèche et propre après avoir été insérée dans le gâteau) ;
- Après avoir éteint le four, il est conseillé de laisser le gâteau à l'intérieur pendant environ 5 minutes ;
- Les températures de cuisson avec la fonction « ultra-fan » sont généralement inférieures de 20 à 30 degrés à celles de la cuisson normale (en utilisant les résistances supérieure et inférieure) ;
- les paramètres de cuisson indiqués dans le tableau sont approximatifs et peuvent être corrigés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires.
- si les informations données dans les livres de recettes sont significativement différentes des valeurs incluses dans ce manuel d'instructions, veuillez appliquer les instructions du manuel.

VIANDE RÔTIE

- Faites cuire la viande de plus de 1 kg au four, mais les morceaux plus petits doivent être cuits sur les brûleurs à gaz.
- utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur pour le rôissage, avec des poignées qui résistent également aux températures élevées ;
- Lorsque vous rôtissez sur la grille de séchage ou la grille, nous vous recommandons de placer une plaque de cuisson contenant une petite quantité d'eau au niveau le plus bas du four ;
- Il est conseillé de retourner la viande au moins une fois pendant la durée du rôissage et d'arroser la viande avec son jus ou avec de l'eau chaude salée (ne pas verser d'eau froide sur la viande).

CHAUFFAGE PAR VENTILATEUR ECO

- Le chauffage par ventilateur ECO est une fonction de chauffage optimisée conçue pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- Vous ne pouvez pas réduire le temps de cuisson en réglant une température plus élevée ; le préchauffage du four n'est pas recommandé.
- Ne modifiez pas le réglage de la température et n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Réglage recommandé pour le chauffage par ventilateur ECO

Type de plat	Fonctions du four	Température (°C)	Niveau	Temps en minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure/ Quatre-quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poisson		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

Four à circulation d'air automatique (avec ventilateur et anneau chauffant)

Type de plat	Fonctions du four	Température (°C)	Niveau	Temps en minutes
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure/ Quatre-quarts		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gâteau à la levure/ Quatre-quarts		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Les durées s'appliquent à un plat placé dans un four froid. Pour le four préchauffé, les temps doivent être réduits d'environ 5 à 10 minutes.

¹⁾ Préchauffage

²⁾ Cuisson de petits plats

REMARQUE :

Les chiffres indiqués dans les tableaux sont approximatifs et peuvent être adaptés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires.

Test plats. Selon la norme EN 60350-1.

Pâtisseries

Type de plat	Accessoire	Niveau	Type de chauffe	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	Plaque de cuisson	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Plaque de cuisson	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Plaque de cuisson	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Plaque de cuisson Plateau de rôtissage	2 + 4 2 - plaque de cuisson ou plateau de rôtissage 4 - plaque de cuisson		150 ¹⁾	40 - 43
Sablés	Plaque de cuisson	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plaque de cuisson	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plaque de cuisson	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plaque de cuisson Plateau de rôtissage	2 + 4 2 - plaque de cuisson ou plateau de rôtissage 4 - plaque de cuisson		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Sponge cake sans matière grasse	Grille métallique + moule noir diamètre 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46

Type de plat	Accessoire	Niveau	Type de chauffe	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules noirs diamètre 20 cm	2 moules noirs placés en diagonale, à l'arrière à droite, à l'avant à gauche		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Préchauffage, n'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide environ 5 minutes

Cuisson au grill

Type de plat	Accessoire	Niveau	Type de chauffe	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Pain blanc grillé	Grille métallique	4		220 ¹⁾	3 - 7
Steaks hachés de bœuf	Grille métallique + plateau de rôtissage (pour recueillir les gouttes)	4 - grille 3 - plateau de rôtissage		220 ¹⁾	1 ^{er} côté 13 - 18 2 ^{ème} côté 10 - 15

¹⁾ Préchauffez pendant 8 minutes, n'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide.

Rôtissage

Type de plat	Accessoire	Niveau	Type de chauffe	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Poulet entier	Grille métallique + plateau de rôtissage (pour recueillir les gouttes)	2 - grilles métalliques 1 - plateau de rôtissage		180 - 190	70 - 90
	Grille métallique + plateau de rôtissage (pour recueillir les gouttes)	2 - grilles métalliques 1 - plateau de rôtissage		180 - 190	80 - 100

Les durées s'appliquent à un plat placé dans un four froid. Pour le four préchauffé, les temps doivent être réduits d'environ 5 à 10 minutes.

Nettoyage et entretien

En assurant un nettoyage et un entretien adéquats de votre cuisinière, vous pouvez avoir une influence significative sur le fonctionnement continu et sans faille de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, la cuisinière doit être éteinte et vous devez vous assurer que tous les boutons sont en position "off". Ne commencez pas le nettoyage tant que le cuiseur n'a pas complètement refroidi.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.

ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau de verre.

Détartrage du fond de la cavité du four après utilisation de la fonction Vapeur douce :

- Versez environ 250 ml de vinaigre à 6 % sans aucun aromate dans la zone évidée au fond de la cavité du four,
- Laissez le vinaigre à température ambiante pendant 30 minutes pour dissoudre le calcaire,
- nettoyez la zone encastrée à l'aide d'eau chaude et d'un chiffon doux.

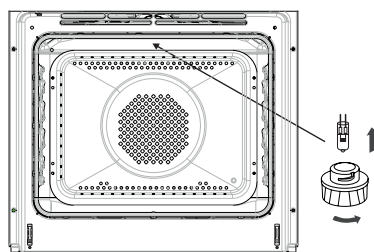
AVERTISSEMENT :

Il est recommandé d'effectuer un nettoyage tous les 5 à 10 cycles lorsque la fonction vapeur douce est utilisée.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE HALOGÈNE DU FOUR

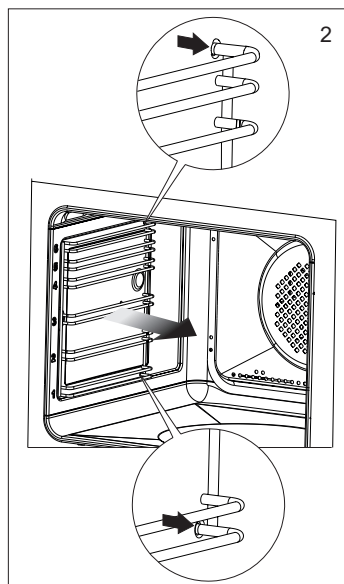
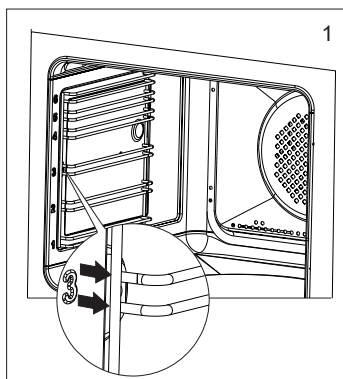
Avant de remplacer l'ampoule halogène, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Mettez tous les boutons de contrôle sur la position "–"/"0" et débranchez la prise de courant,
- Dévissez et lavez le couvercle de la lampe, puis essuyez-le.
- Retirez l'ampoule halogène à l'aide d'un chiffon ou d'un papier. Si nécessaire, remplacez l'ampoule halogène par une nouvelle.
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - G9
- Remettez l'ampoule halogène dans sa douille.
- Vissez le couvercle de la lampe.



Éclairage du four

- Les fours des cuisinières marquées de la lettre **D** sont équipés de supports d'étagères en fil de fer facilement amovibles. Pour les retirer afin de les laver, tirez sur le loquet avant, puis inclinez le support et retirez-le du loquet arrière.



Nettoyage par pyrolyse

Le four chauffe jusqu'à une température d'environ 480 °C.

Pour garantir la sécurité, la porte reste verrouillée pendant toute la durée du processus. Si vous devez ouvrir la porte, utilisez la procédure d'ouverture d'urgence de la porte.

Avant le nettoyage par pyrolyse.

IMPORTANT !

Retirez tous les accessoires du four (plaques de cuisson, grilles de séchage, grilles latérales, glissières télescopiques). Les accessoires laissés à l'intérieur du four seront irrémédiablement endommagés lors du nettoyage par pyrolyse.

- Éliminez les taches tenaces dans la chambre du four.
- Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.
- Suivez les instructions.

Pendant le processus de nettoyage.

- Ne laissez pas le chiffon à proximité du four chaud.
- N'utilisez pas la table de cuisson.
- N'allumez pas l'éclairage du four.
- La porte du four est équipée d'une serrure qui empêche son ouverture pendant le nettoyage. N'ouvrez pas la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage.

IMPORTANT !

Pendant le processus de nettoyage par pyrolyse, la chambre du four peut atteindre une température très élevée. Par conséquent, les surfaces extérieures de l'appareil peuvent chauffer plus que d'habitude, il faut donc tenir les enfants éloignés à tout moment.

Des fumées peuvent être émises pendant le nettoyage. Veillez donc à ce que la cuisine soit bien ventilée.

Le processus de nettoyage par pyrolyse.

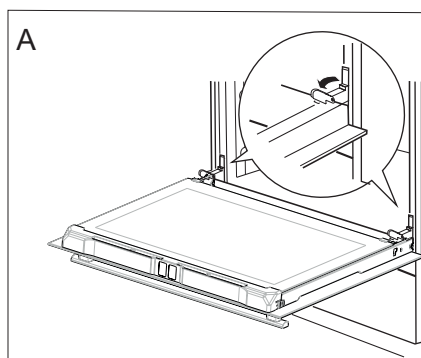
- Fermez la porte du four.
- Suivez les instructions de la section *Nettoyage par pyrolyse*.

IMPORTANT !

Si la température du four est élevée (plus élevée que lors d'une utilisation normale), la porte ne sera pas déverrouillée. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte et retirer les cendres à l'aide d'un chiffon doux et humide. Remettez en place le rail latéral et les autres accessoires. Votre four est prêt à l'emploi.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

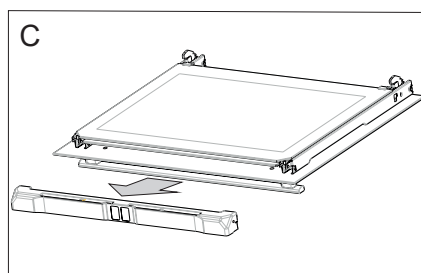
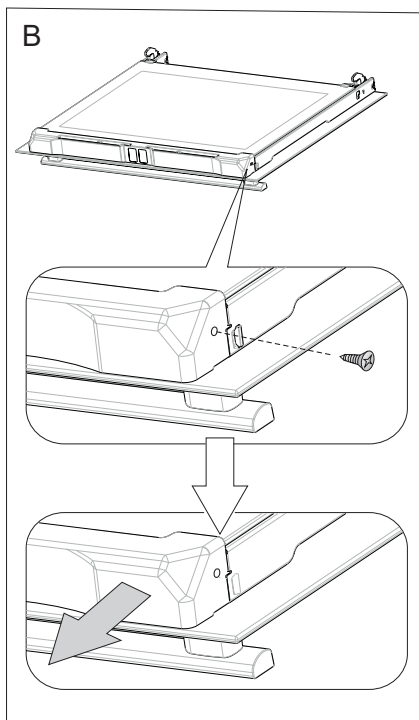
Afin de faciliter l'accès à la chambre du four pour le nettoyage, il est possible de retirer la porte. Pour ce faire, inclinez la partie de la charnière qui est munie d'un dispositif de sécurité vers le haut (fig. A). Fermez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers vous. Pour remonter la porte sur la cuisinière, procédez à l'inverse. Lors du montage, veillez à ce que l'encoche de la charnière soit correctement placée sur la saillie du support de charnière. Une fois la porte posée sur le four, le dispositif de sécurité doit être abaissé avec précaution. Si le dispositif de sécurité n'est pas réglé, la charnière peut être endommagée lors de la fermeture de la porte.



Basculement des dispositifs de sécurité
des charnières

Démontage du panneau intérieur

1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les vis de la lame supérieure de la porte (fig. B).
2. À l'aide d'un tournevis plat, retirez la lame supérieure de la porte en la tirant doucement sur les côtés (fig. B, C).



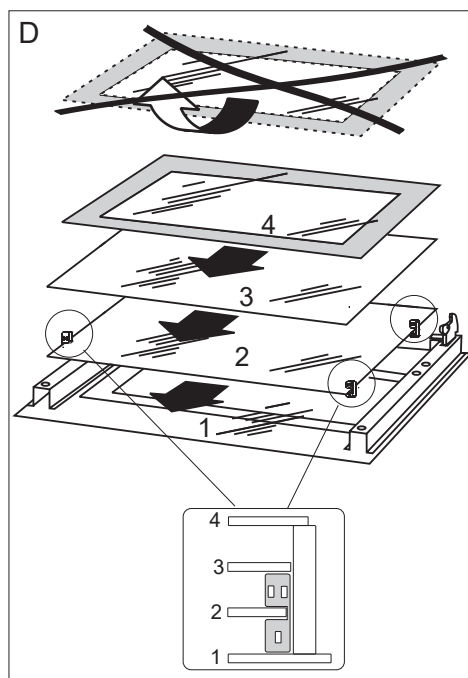
3. Retirez le panneau de verre intérieur de son logement (dans la partie inférieure de la porte).

IMPORTANT !

Risque d'endommagement du panneau de verre. Ne soulevez pas le panneau de verre, mais tirez-le vers l'extérieur

Retirez le panneau intérieur (fig. D).

4. Nettoyez le panneau avec de l'eau chaude additionnée d'un produit de nettoyage. Procédez de la même manière en sens inverse pour remonter le panneau de verre intérieur. Sa surface lisse doit être orientée vers le haut.



Démontage du panneau de verre interne

INSPECTIONS RÉGULIÈRES

En plus de maintenir la cuisinière propre, vous devez :

- effectuer des inspections périodiques des éléments de contrôle et des unités de cuisson de la cuisinière. Après l'expiration de la garantie, vous devez faire effectuer une inspection technique de la cuisinière dans un centre de service au moins une fois tous les deux ans,
- réparer les éventuels défauts de fonctionnement,
- effectuer l'entretien périodique des unités de cuisson de la cuisinière.

ATTENTION

Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

Dépannage et transport

En cas d'urgence, vous devez :

- éteindre toutes les unités de travail du four
- débrancher la fiche secteur
- appeler le centre de service
- certaines pannes mineures peuvent être réparées en se référant aux instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance à la clientèle ou le centre de service, vérifiez les points suivants qui sont présentés dans le tableau.

Problème	Cause possible	Solution
1. L'appareil ne fonctionne pas.	Coupure de l'alimentation électrique.	Vérifiez la boîte à fusibles de la maison ; si un fusible est grillé, remplacez-le par un nouveau.
2. L'écran du programmeur affiche "0:00".	L'appareil a été débranché ou il y a eu une coupure de courant temporaire.	Régler l'heure actuelle
3. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal fixée ou endommagée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule grillée (voir "Nettoyage et entretien").

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen. De producten van VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en gekozen, getest en aanbevolen. Ze zijn gebruiksvriendelijk, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit. U zal dan ook heel tevreden zijn met de aankoop van dit toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht apparaat

Beschrijving van het toestel
Eigenschappen van het toestel

B

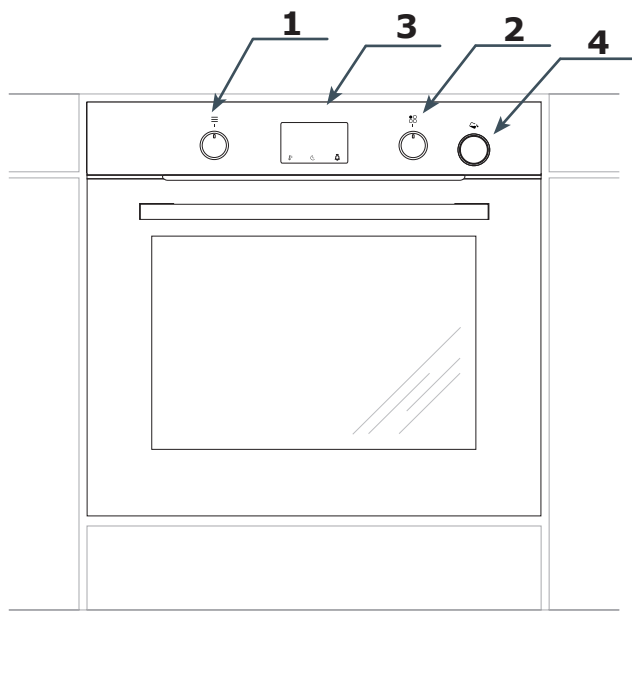
Gebruik van het toestel

Installatie
Voor u de oven voor het eerst gebruikt
Werking
In de oven bereiden - Praktische tips
Bakproeven. Volgens norm EN 60350-1.

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing en transport

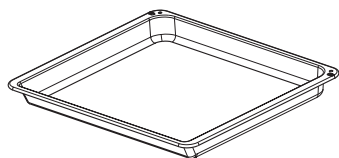
beschrijving van het apparaat

1 Instelknop +/-

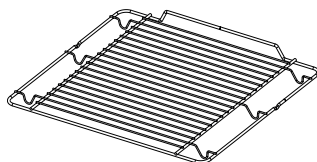
3 Elektronische programmaregelaar

2 Knop voor de bediening van de functies van de oven

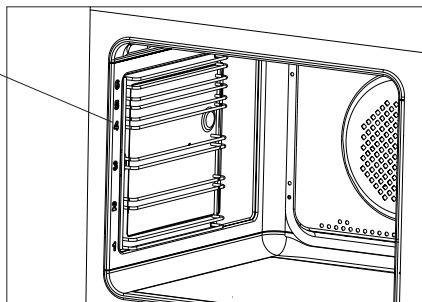
4 Container voor waterlade

eigenschappen van het toestel**TECHNISCHE AANSLUITINGEN**

Bakplaat

Rooster van de grill
(Droogrooster)

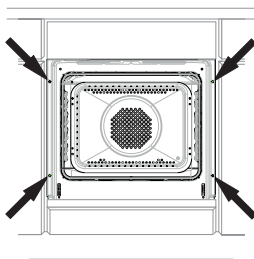
Rekken aan de zijkanten



Installatie

INSTALLATIE VAN DE OVEN

- De keuken moet droog en luchtig zijn en voorzien van doeltreffende ventilatie. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot de bedieningselementen verzekeren.
- Dit is een inbouwoven van het Y-type, wat betekent dat de achterwand en een van de zijwanden naast een hoog meubel of een muur kunnen worden geplaatst. Bekledingen of fineer die worden gebruikt op inbouwmeubelen moeten worden aangebracht met een hittebestendige lijm (100°C). Dit voorkomt dat het oppervlak vervormt of dat de coating loslaat.
- De afzuigkap dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de aanbevelingen van de fabrikant.
- Maak een opening voor de inbouwoven volgens de afmetingen op het schema van de inbouwoven.
- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald, en sluit vervolgens de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Plaats de oven volledig in de opening zonder de vier schroeven te laten vallen die zich bevinden op de plaats die is aangegeven in het diagram.



BELANGRIJK!

Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de hersteldienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om gevaar te vermijden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De oven is ontworpen om te werken op eenfasige wisselstroom (230V 1N~50 Hz) en is voorzien van een geaard stopcontact.
- Het aansluitpunt voor de voeding moet voorzien zijn van een beschermppen en mag zich niet boven het fornuis bevinden. Wanneer het fornuis geplaatst is, moet de gebruiker nog steeds aan de aansluiting kunnen.
- Voor u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, moet nagegaan worden of:
 - de zekering en de voeding bestand zijn tegen de belasting van de oven,
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem, in overeenstemming met de vereisten van de normen en de van kracht zijnde reglementen,
 - de stekker gemakkelijk bereikt kan worden.



voor u de oven voor de eerste keer gebruikt:

- Verwijder de verpakking en reinig de binnenkant van de oven en de kookplaat.
- Demonteer en was de ovenaccessoires met heet water en een beetje afwasmiddel.
- Zet de ventilatie van de ruimte aan of open het venster.
- Verwarm de oven (tot een temperatuur van 250°C, gedurende ongeveer 30 minuten), verwijder eventuele vlekken en was grondig. De vuren van de kookplaat moeten ongeveer 4 minuten zonder pot verwarmd worden.

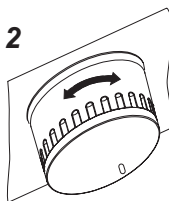
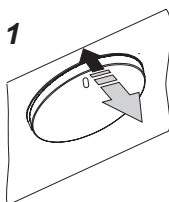
BELANGRIJK!

In ovens met een elektronisch programmatie begint de tijd "0.00" te knipperen in het display zodra de voeding wordt aangesloten.

De klok moet worden ingesteld op de huidige tijd. (Zie Elektronische programmaregelaar). Als de huidige tijd niet is ingesteld, kan de oven niet worden bediend.

De oven is uitgerust met intrekbare knoppen. Ga als volgt te werk om een functie te selecteren:

1. Druk zachtjes op een knop zodat deze eruit springt
2. Draai de selectieregelaar van de ovenfuncties op de gewenste functie. De symbolen rond de knop geven de beschikbare ovenfuncties aan.



OPMERKING:

De elektronische timer is uitgerust met elektronische sensoren die geactiveerd worden door het oppervlak van de sensor gedurende minstens één seconde aan te raken of erop te drukken.

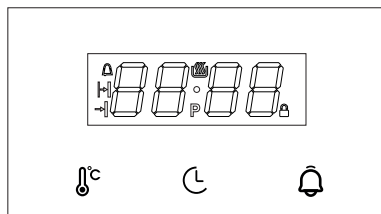
Elke reactie van de sensor wordt bevestigd door een pieptoon. Houd het oppervlak van de sensor altijd schoon.

BELANGRIJK!

Gebruik om de oven schoon te maken enkel een doek met lauw zeepsop en een beetje vloeibaar afwasmiddel.

Werking

HET BEDIENINGSPANEEL



Het bedieningspaneel heeft een ledscherm en 3 knoppen (aanraakbediening).

Knop (aanraakbediening)	Beschrijving
	Temperatuurinstelling
	Instelling van de klok
	Timer

OPMERKING:

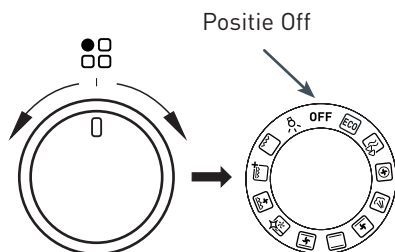
Telkens wanneer u een sensor aanraakt, hoort u een pieptoon. Het is niet mogelijk om de pieptonen uit te schakelen.

Betekenis van de symbolen op het scherm.

Lampje	Beschrijving
	Knop om de temperatuur te controleren
	Timer
	Duur
	Eindtijd
	Schoonmaken via pyrolyse
	Kinderslot

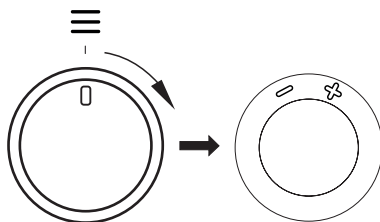
Functieknop

De oven kan worden verwarmd met het onderste verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement, de ventilator of de grill. Selecteer de functie met de functieknop. De onderstaande afbeelding toont de functies op de knop in hun vaste volgorde:



Instelknop +/-

De afstelknop is een draaiknop die niet volledig ronddraait en slechts een klein beetje naar links of rechts kan worden gedraaid. Met deze functie kunt u de temperatuur en de duur instellen. Draai iets naar rechts om de waarde te verhogen. Draai iets naar links in de richting van de "-" om de waarde te verlagen. Deze knop wordt gebruikt om de temperatuur en de huidige tijd in te stellen. Als u de knop vanuit de standaardpositie naar links of rechts blijft draaien, neemt de snelheid waarmee de waarde verandert toe.



Het toestel aanzetten

Wanneer u de stekker insteekt (of wanneer de stroom wordt hersteld na een panne), vraagt het apparaat u om de huidige tijd in te stellen, 0.00 knippert op het scherm. Druk op de knop (aanraakbediening). . Draai aan de knop +/- om de tijd in te stellen. U moet de huidige tijd instellen om het apparaat te kunnen gebruiken.

De functieselectieknop moet in positie 0 staan om het instellen van de tijd te bevestigen. Als de functieselectieknop in een andere stand staat, knippert het lampje en wacht het apparaat tot u de functieselectieknop op 0 zet.

Druk op de knop (aanraakbediening) om de tijd op te slaan en het apparaat gaat in stand-by.

OPMERKING:

Als de stroom uitvalt, gaan alle instellingen zoals tijd, temperatuur en stand verloren. U moet de instellingen opnieuw invoeren om verder te gaan met koken. Als de pyrolysereiniging wordt onderbroken (of als de deur om een andere reden wordt vergrendeld -  is aan), start de oven de afkoel- en deuropeningsprocedure voordat u de tijd kunt instellen. Als er een temperatuur boven 80°C wordt gedetecteerd in de oven, wordt de koelventilator geactiveerd. Dit heeft geen invloed op het instellen van de tijd.

De koelventilator stopt wanneer de temperatuur lager is dan 75 °C.

Stand „Stand-by“

Zet het toestel in stand-by voor u de tijd, temperatuur en timer opnieuw instelt. De weerstanden zijn losgekoppeld. Het scherm geeft de huidige tijd weer en wordt gedimd. Druk op de knop  (aanraakbediening) om de tijd, tonaliteit en helderheid in te stellen en druk op de knop  (aanraakbediening) om de timer in te stellen.

Als de temperatuur binnen in de oven hoger is dan 80°C, wordt de huidige temperatuur in de oven weergegeven (om restwarmte aan te geven) en start de koelventilator. Wanneer de temperatuur onder 75°C zakt, stopt de koelventilator en wordt de huidige tijd weergegeven in plaats van de temperatuur in de oven.

Het toestel gaat in stand-by:

- draai de functieselectieknop in positie 0 op gelijk welk moment. U hoort een pieptoon;
- na een stroompanne wanneer u de tijd instelt;
- na het einde van een geprogrammeerde stand (uitstel, geprogrammeerde stand, timer);
- na activering van de automatische veiligheidsuitschakeling
- wanneer u de knop naar stand 0 draait tijdens een reinigingscyclus met pyrolyse, activeert het apparaat de koelventilator om de deur te ontgrendelen en schakelt het pas over op stand-by wanneer het apparaat is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Het toestel vanuit stand-by aanzetten:

Draai de knop van 0 naar gelijk welke beschikbare functie om het apparaat vanuit stand-by aan te zetten.

OPMERKING:

Als het apparaat automatisch in stand-by gaat, moet u de knop eerst op 0 zetten en dan op een andere functie. Als het apparaat in stand-by staat en de functietoets in een andere stand dan 0 staat, knippert het controlelampje .

Diepe slaapstand:

Als het apparaat gedurende 10 minuten niet wordt gebruikt, gaat het in de diepe slaapstand; de sensoren en regelknop +/- zijn uitgeschakeld en de enige manier om het apparaat te activeren is door de functieknop van "0" naar een andere positie te draaien.

De huidige tijd instellen

U kunt de huidige tijd alleen in stand-by instellen.

Druk in deze stand op de toets  (aanraakbediening) om de huidige tijd met normale helderheid weer te geven. Gebruik de knop +/- om de huidige tijd in te stellen; wacht 10 seconden om de huidige instelling op te slaan en het apparaat gaat in stand-by. Druk op de knop  (aanraakbediening) om de pieptoon te bepalen. De klok werkt alleen in de stand 24 uur.

Nachtstand

Van 22:00 tot 06:00 uur wordt de achtergrondverlichting van het scherm in stand-by verminderd voor de nachtstand - 2 niveaus lager dan de huidige instelling.

De pieptoon wijzigen

Deze functie is altijd actief in stand-by. Druk tijdens het instellen van de huidige tijd op de toets  (aanraakbediening) om ton1 weer te geven, waarbij 1 de huidige pieptoon is - tonen 1 tot 3 zijn beschikbaar. Draai aan de knop +/- om de huidige toon te wijzigen, wacht dan 5 seconden om de nieuwe instelling te bevestigen en het apparaat gaat in stand-by.

Instellen van de lichtsterkte

Deze functie is altijd actief in stand-by. Wanneer u de toon selecteert, drukt u opnieuw op  (aanraaksensor) om de helderheid van het scherm te wijzigen en bri4 (helderheid 4) wordt weergegeven, waarbij 4 het helderheidsniveau is (op een schaal van 1 tot 9). Draai aan de knop +/- om de helderheid te wijzigen, wacht dan 5 seconden om de nieuwe instelling te bevestigen en het apparaat gaat in stand-by.

Werking

U kunt alle kook- en reinigingsfuncties gebruiken die beschikbaar zijn op de functiekeuzeknop. Automatisch uitschakelen: Als de timer of een andere stand met uitstel, programmering of schoonmaak afgelopen is, gaat het apparaat in stand-by, zelfs als de functiekeuzeknop op 0 staat.

Verlichting

Het toestel verlicht automatisch de oven. Het lampje van de oven is standaard aan. Het licht van de oven is uit:

- wanneer 0, schoonmaak met pyrolyse of ECO is geselecteerd
- wanneer de temperatuur binnen in de oven hoger is dan 300 °C;
- tijdens het schoonmaken via pyrolyse en de afkoeling;
- voor en na geprogrammeerde stand en uitstel;
- in stand-by als de functiekeuzeknop op een andere positie dan 0 staat.

Afkoelventilator

De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functies en de werkingsmodus van het apparaat. De koelventilator start wanneer de temperatuur in de oven hoger is dan 80°C en stopt wanneer de temperatuur onder 75°C gaat.

Thermostaat

Het symbool van de thermostaat  geeft aan dat de verwarmingselementen werken. Als een van de verwarmingselementen werkt, gaat het lampje branden. De indicator gaat uit als geen van de verwarmingselementen werkt (bijvoorbeeld als de oven de gewenste temperatuur bereikt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld totdat de temperatuur daalt).

Timer

Raak in gelijk welke stand de toets  (aanraakbediening) aan om de timer te gebruiken. Druk op  om de voortgang bij het aftellen weer te geven of op 0.00 als de timer niet actief is; het  lampje knippert.

Draai aan de knop +/- om de tijd in te stellen en druk op  om te bevestigen, of wacht gewoon 5 seconden.

Als de timer aftelt, licht de indicator  op het scherm op.

Als het aftellen voorbij is, hoort u een pieptoon die u kan uitschakelen door op een knop (aanraakbediening) te drukken.

Het apparaat gaat pas in stand-by nadat de timer is afgelopen en het geluidsalarm is uitgeschakeld.

Deur van de oven

De deur van de oven moet gesloten zijn wanneer de oven werkt. De verwarmingselementen worden uitgeschakeld wanneer u de deur opent. Als de deur langer dan 60 seconden openstaat, waarschuwt een geluidssignaal dat de deur openstaat. Raak een willekeurige

knop (aanraakbediening) aan of sluit de deur om het alarm uit te zetten. Het openen van de deur heeft geen invloed op de temperatuur- of tijdstellingen, maar als de deur langer dan 10 minuten open blijft staan, annuleert het apparaat alle programma's.

De gebruiksduur beperken

Om veiligheidsredenen kan de oven maar een beperkte tijd gebruikt worden. Als de ingestelde temperatuur lager is dan of gelijk is aan 100°C, gaat de oven na 10 uur in stand-by. Als de ingestelde temperatuur hoger is dan of gelijk is aan 200°C, wordt de werkingsduur van de oven beperkt tot 3 uur. In het temperatuurbereik van 101 °C tot 199 °C is de werkingsduur proportioneel beperkt tot tussen 3 en 10 uur.

Een verwarmingsstand aanzetten

Draai keuzeknop van de functies van 0 naar de gewenste stand om een verwarmingsstand te activeren. Wanneer u de functiekiezer op een verwarmingsstand zet, toont het scherm de standaardtemperatuur voor de functie, bijvoorbeeld 170C.

De weergegeven temperatuur knippert (met verminderde helderheid) en het lampje C brandt continu. Indien u aan de keuzeknop draait, verandert de waarde.

Wanneer u de sensor  aanraakt, wordt de oven aanzet.

Na 10 minuten inactiviteit schakelt de oven uit.

Druk op de knop  (aanraakbediening) om de uitgestelde werking in te stellen.

Temperatuurinstelling

Zodra u een verwarmingsmodus hebt geselecteerd, kan u met de knop +/- de temperatuur instellen.

U kan de temperatuur instellen in stappen van 5°C binnen het bereik dat voor elk programma is opgegeven.

Houd de knop +/- minstens 1 seconde ingedrukt om de temperatuur in te stellen in stappen van 10°C.

Druk op de toets  (aanraakbediening) om de nieuwe temperatuurinstelling te bevestigen of wacht gewoon 5 seconden tot het apparaat de huidige tijd weergeeft.

Draai met de regelknop +/- om 2 seconden het volgende weer te geven:

- links [-]: temperatuurinstelling;
- rechts [+]: huidige temperatuur in de oven;

Er worden geen instellingen gewijzigd wanneer de temperatuur wordt weergegeven.

Temperatuurinstelling

Druk wanneer de oven werkt op de knop  (aanraakbediening) om de temperatuur in te stellen. De temperatuur knippert (met verminderde helderheid) en het lampje C brandt continu. Draai aan de knop +/- om de temperatuur in te stellen.

Druk op de knop  (aanraakbediening) om de nieuwe temperatuurinstelling te bevestigen of wacht gewoon 5 seconden.

De instellingen wijzigen tijdens het koken

U kan tijdens het bakken de functie wijzigen. Als u aan de functieknop draait terwijl u de temperatuur wijzigt, wordt de standaardtemperatuur voor het nieuwe programma weergegeven en begint het aftellen van 5 seconden opnieuw. Als u aan de functieknop draait terwijl de temperatuur al is ingesteld, gaat het nieuwe programma verder met de ingestelde temperatuur. Als het nieuw geselecteerde programma een lager temperatuurbereik heeft, wordt de dichtstbijzijnde temperatuur ingesteld.

Tabel met verwarmingsstanden

Beschrijving van de functie		Onderdelen van de oven						Verwarming-S	Temperatuur (°C)		Standaard temperatuur (°C)
		Verlichting	Bovenste verwarmingselement	Verwarming braden	Verwarming met hete lucht	Onderste verwarmingselement	Ventilator		min.	max.	
	ECO				☐		☐		30	280	170
	Oven snel voorverwarmen	☐		☐	☐		☐		30	280	170
	Heteluchtfunctie	☐			☐		☐		30	280	170
	Zachte stoomfunctie	☐			☐		☐	☐	20	280	200
	Pizza	☐			☐	☐	☐		30	280	220
	Conventioneel	☐	☐			☐			30	280	180
	Gebak	☐	☐			☐	☐		30	280	170
	Schoonmaken via pyrolyse		☐	☐		☐			-	-	480
	Turbogrillfunctie*	☐	☐	☐			☐		20	280	190
	Supergrillfunctie*	☐	☐	☐					30	280	250
	Grill	☐		☐					30	280	250
	Lamp	☐							-	-	-
OFF	Uitgeschakeld								-	-	-

*Draaiend spit (indien aanwezig)

Programmeren

De geprogrammeerde stand betekent dat de duur ingesteld wordt. Daarna schakelt het toestel automatisch uit. U kan de duur instellen van 1 minuut tot 23 uur 59 minuten.

Druk op  (aanraakbediening) als het apparaat is ingeschakeld of als de functiekiezer op de gewenste functie is ingesteld om de tijd in te stellen. De indicator  knippert en dur (duur) wordt kort weergegeven (1 seconde) en vervolgens 0.00 (of het huidige aftellen als de functie al actief is). Draai aan de knop +/- om de tijd in te stellen en druk vervolgens op de  knop (aanraakbediening) om de instelling te bevestigen of wacht gewoon 5 seconden. De huidige tijd wordt 5 seconden weergegeven nadat u op de knop  gedrukt heeft (aanraakbediening). Het lampje  brandt tijdens de werking.

De verwarmings- en temperatuurstanden kunnen worden gewijzigd tijdens de periode van uitstel.

Om de geprogrammeerde stand te annuleren, stelt u de tijd in op 0.00 en drukt u op de toets  (aanraakbediening) of wacht u 5 seconden; het toestel werkt dan normaal.

Wanneer de periode afgelopen is, hoort u een pieptoon [einde]. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. U kan het alarm als volgt uitzetten:

a) Doe een van het volgende:

- Druk op gelijk welke knop (aanraakbediening), uitgezonderd ;
- Draai aan de functieselectieknop;
- Draai aan de +/- knop;
- Open de deur.

Deze handeling wist alle stand- en temperatuurinstellingen. Zelfs als de functiekeuzeknop is ingesteld op een verwarmingsstand, gaat het apparaat in stand-by.

b) Zet de functieselectieknop op 0; het toestel gaat in stand-by;

c) Druk op de knop  (aanraakbediening) om de nieuwe duur in te stellen en door te gaan met koken op de huidige temperatuur en instellingen. Merk op dat in dit geval (wanneer u de duur probeert te verlengen en de pieptoon weerklinkt nadat de tijd is verstreken), het instellen van de tijd op 0.00 de oven uitschakelt in plaats van onbeperkt te laten werken.

Uitstel

Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding klaar is op een ingesteld uur. Eerst moet u de duur instellen (zoals in de geprogrammeerde stand). Druk op de knop  (aanraakbediening)  om de duur te bevestigen en bericht van einde wordt kort weergegeven (gedurende 1 sec); daarna wordt de eindtijd weergegeven, berekend als de huidige tijd + duur + 1 minuut. Draai aan de +/- knop om de eindtijd in te stellen. Druk op de knop  (aanraakbediening) om de eindtijd te bevestigen of wacht 5 seconden om te annuleren. Zodra de eindtijd is bevestigd, gaan de lampjes  en  continu branden en wordt de huidige tijd opnieuw weergegeven.

De lampjes  en  branden tijdens het aftellen tot de starttijd. Het symbool  geeft aan dat de verwarmingselementen ingeschakeld zijn.

Druk op  om de geprogrammeerde tijd te bekijken en te wijzigen. Druk eenmaal op de knop om de duur in te stellen, druk nogmaals op de knop om de eindtijd in te stellen en druk nogmaals op de knop om de huidige tijd weer te geven. Stel de duur in op 0.00 om de duur en eindtijd te annuleren en het apparaat onbeperkt te laten werken.

U kan de eindtijd instellen tussen (huidige tijd + duur + 1 minuut) en (huidige tijd + duur + 10 uur). U kunt de duur (wanneer de eindtijd is ingesteld) wijzigen van 0:00 tot (Duur - Huidige tijd - 1 minuut).

Wanneer het bakken afgelopen is, plaatst u de functieknop op 0.

Vleesthermometer*

U kan de vleesthermometer op gelijk welk moment aansluiten. Dit heeft geen effect wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

Als u de vleesthermometer aansluit terwijl het apparaat werkt (de functie en temperatuur zijn ingesteld), wordt de temperatuurweergave donkerder en knippert ze - de huidige temperatuur van de vleesthermometer, cijfers 1-2, en de ingestelde temperatuur van de vleesthermometer, cijfers 3-4 (standaard 80°C) worden weergegeven.

Gebruik je de knop +/- onmiddellijk nadat u de vleesthermometer geplaatst heeft om de temperatuur van de vleesthermometer direct in te stellen. Druk op de knop  (aanraakbediening) om de nieuwe instelling te bevestigen of wacht gewoon 5 seconden. De ingestelde temperatuur wordt permanent weergegeven en knippert niet.

De werking van de oven kan als volgt gewijzigd worden.

Als de temperatuur van de vleesthermometer lager is dan de ingestelde gewenste temperatuur, behoudt de thermostaat de ingestelde temperatuur van de oven.

Wanneer de temperatuur van de vleesthermometer de ingestelde gewenste temperatuur bereikt:

- worden de weerstanden uitgeschakeld;
- hoort u het temperatuuralarm van de vleesthermometer; dit alarm kan als volgt worden uitgeschakeld:
- draai de knop +/- tot "+" om het alarm uit te zetten. U kan dan de nieuwe gewenste temperatuur voor de vleesthermometer instellen;
- kan u gelijk welke andere instelling gebruiken om het alarm uit te schakelen en het apparaat gaat in stand-by.

Wanneer u een vleesthermometer gebruikt, kan u de geprogrammeerde stand of uitstel niet gebruiken. Wanneer u de vleesthermometer aansluit, wordt de eerder ingestelde tijd geannuleerd. De vleesthermometer heeft geen invloed op de ingestelde functie of de temperatuur van de oven.

Wanneer u de vleesthermometer aansluit in de stand-by of wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, blijft de ovenstand dezelfde totdat de functie en temperatuur van de oven worden bevestigd.

Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de oven op te warmen, maar in plaats van de huidige tijd wordt de gewenste temperatuur van de vleesthermometer weergegeven.

*facultatief

Als u de vleesthermometer loskoppelt voordat de gewenste temperatuur is bereikt, blijft de oven normaal werken.

Wanneer de vleesthermometer is aangesloten, kan u de temperatuur als volgt bekijken en instellen:

- draai aan de knop +/- om kort de temperatuur van de oven en vervolgens de temperatuur van de vleesthermometer weer te geven.
- Druk op de knop  (aanraakbediening) om de temperatuur van de oven in te stellen.
- druk nogmaals op de toets  om de temperatuurinstelling van de oven te bevestigen, waarna de huidige temperatuur van de vleesthermometer wordt weergegeven.

Aanbevolen instellingen voor de temperatuur van de vleesthermometer

Soort vlees	Temperatuur (°C)
Varkensvlees	85 - 90
Rundvlees	80 - 85
Kalfsvlees	75 - 80
Lam	80 - 85
Hert	80 - 85

OPMERKING:

Gebruik enkel de vleesthermometer die bij het toestel geleverd wordt.

Schoonmaken via pyrolyse

De melding P2.00 knippert op het scherm en het lampje  brandt. Draai aan de knop +/- om de temperatuur in te stellen op 2.00 - 2.30 - 3.00 uur. Druk op  of wacht 20 seconden om de pyrolysereiniging te starten.

Voor het reinigingsprogramma met pyrolyse gelden speciale vereisten.

Ga de staat van de deur na: Wanneer de ovendeur wordt geopend, knippert het lampje  en wacht het apparaat 10 minuten totdat de ovendeur wordt gesloten. Als dit niet gebeurt, wordt het pyrolyseprogramma geannuleerd.

Als de deur gesloten is, brandt het lampje **P** en is de deur vergrendeld. De indicator  wordt weergegeven en de pyrolysereiniging start voor 2u00 - 2u30 - 3u00, afhankelijk van de tijd die u heeft ingesteld.

Het apparaat geeft de resterende tijd tot het einde van de reiniging met pyrolyse weer.

Een uur voor het einde van de reiniging met pyrolyse worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuur --- C wordt weergegeven en het apparaat begint af te koelen.

De deur is ontgrendeld wanneer de temperatuur lager is dan 150°C. Het lampje **P** gaat uit wanneer de deur ontgrendeld is. Het programma voor reiniging met pyrolyse is afgelopen, maar u kan niet verder koken.

Tijdens de pyrolysereiniging kunnen geen instellingen worden gewijzigd en u kunt niet verder koken met deze instellingen, maar u kunt wel de huidige instellingen en temperatuur bekijken. Als u het alarm uitschakelt, schakelt het apparaat altijd over op stand-by.

OPMERKING:

De ovendeur is voorzien van een slot zodat de deur tijdens het schoonmaken niet opengaat. Open de deur niet zodat het reinigingsproces niet onderbroken wordt.

Als de stroom kort uitvalt tijdens de pyrolysereiniging, begint het apparaat af te koelen en wordt de deur uiteindelijk ontgrendeld.

Als u de pyrolysereiniging onderbreekt door de functiekeuzeknop in een andere stand te zetten (bijv. 0), begint het apparaat af te koelen en wordt de deur uiteindelijk ontgrendeld.

Wanneer de deur ontgrendeld wordt, gaat het toestel in stand-by.

Als u tijdens de pyrolysereiniging de deur opent voordat ze vergrendeld is, hoort u een pieptoon [deur open] en wordt de pyrolysereiniging onderbroken.

Lees het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' door voor u met de reiniging door pyrolyse begint.

Foutcodes

Als er een fout wordt gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt de foutcode op het scherm:

E1 - geen temperatuursensor in de oven gedetecteerd. Gebruik het toestel niet.

E2 - kortsluiting of beschadiging van de temperatuursensor van de oven. Gebruik het toestel niet.

E3 - Het apparaat is oververhit. Gebruik het toestel niet tot het afgekoeld is.

E4 - fout met de vleesthermometer - als de fout verdwijnt wanneer u de vleesthermometer loskoppelt, kunt u de oven gebruiken met functies waarvoor geen vleesthermometer nodig is

E5 - De vleesthermometer is niet correct geplaatst of er is kortsluiting.

E6 - Temperatuur van de oven hoger dan 320°C voor andere standen dan pyrolysereiniging, of defect van de sensor voor de temperatuur van de oven. Gebruik het toestel niet.

Prob - vleesthermometer ingebracht tijdens pyrolysereiniging.

Zachte stoomfunctie:

De oven is uitgerust met een zachte stoomfunctie (symbool  op de knop). Aan het begin van het kookproces wordt stoom gegenereerd, wat de kwaliteit van bepaalde gerechten die in de oven worden bereid, verbetert. De watertank bevindt zich in het bedieningspaneel. Druk op de lade en trek ze naar voor. Giet niet meer dan 150 ml schoon, koud water in de lade voordat u de oven voorverwarmt; voeg geen specerijen of kruiden toe. Stel de functieknop in op een stand die de zachte stoomfunctie gebruikt en selecteer de gewenste temperatuur. Na ongeveer 5 minuten, wanneer de oven is voorverwarmd, plaatst u de schaal erin en sluit u de deur.

Waarschuwing: Laat geen water achter in de lade na gebruik. Verwijder het overblijvende water met een doek zodra de oven is afgekoeld.

Zorg er altijd voor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u het water verwijderd.

Door de aanwezigheid van stoom in de oven kan condensvorming optreden aan de binnenkant van de deur en op de wanden van de oven. Verwijder overtollig vocht na elk gebruik.

BELANGRIJK!

Giet geen water in de lade wanneer u de standaard verwarmingsfuncties gebruikt.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De gerechten worden gegrild door infraroodstralen die door de gloeiende weerstand van de grill uitgezonden worden.

Om de grill aan te zetten:

- Stel de knop van de oven in op de grilfunctie,
- laat de oven gedurende ongeveer 5 minuten opwarmen (deur van oven dicht).
- Plaats een plaat met een schaal op het juiste niveau; en als u op het rooster grilt, plaats dan een plaat voor het druppen op het niveau er direct onder (onder het rooster).
- Sluit de deur van de oven.

Om te grillen met de grilfunctie en de gecombineerde grilfunctie moet de temperatuur worden ingesteld op 220 °C, maar voor de ventilator- en grilfunctie moet de temperatuur worden ingesteld op maximaal 190 °C.

WAARSCHUWING!

Het is aanbevolen om de deur van de oven te sluiten wanneer u de grilfunctie gebruikt. De toegankelijke delen kunnen erg warm worden wanneer de grill gebruikt wordt. We raden ten zeerste aan kinderen uit de buurt van het toestel te houden.

Bereidingen in de oven - Praktische tips

GEBAK

- We raden u aan de kookplaten te gebruiken die bij uw fornuis zijn geleverd;
- Het is ook mogelijk om te bakken in elders gekochte taartvormen en schalen, die op het droogrooster moeten worden geplaatst; gebruik voor het bakken bij voorkeur zwarte bakvormen, aangezien die de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten;
- Vormen en schalen met glanzende oppervlakken worden niet aanbevolen bij gebruik van de conventionele verwarmingsmethode (verwarmen vanaf de boven- en onderkant), omdat het gebruik van dergelijke vormen ertoe kan leiden dat de onderkant van de cakes niet voldoende gebakken is;
- Bij gebruik van de "ultrafan"-functie is het niet nodig om de oven eerst op te warmen. Bij andere soorten opwarming moet u de oven verwarmen voordat u de cake erin plaatst;
- Controleer voordat u de cake uit de oven haalt of hij klaar is met behulp van een houten stokje (als de cake klaar is, moet het stokje er droog en schoon uitkomen nadat het in de cake is gestoken);
- We raden u aan uw gebak nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten nadat u hem heeft uitgeschakeld;
- De kooktemperaturen bij gebruik van de "ultrafan"-functie zijn over het algemeen 20 tot 30 graden lager dan die bij normaal koken (met gebruik van de bovenste en onderste verwarmingselementen);
- De instellingen in de tabellen zijn bij benadering en kunnen worden aangepast op basis van uw ervaring en voorkeuren.
- Volg de instructies in de handleiding als de informatie in de receptenboeken aanzienlijk afwijkt van de waarden in deze handleiding.

GEROOSTERD VLEES

- Bereid vlees van meer dan 1 kg in de oven; kleinere stukken moeten op de gasvuren worden bereid.
- gebruik hittebestendig kookgerei om te braden, met handgrepen die ook bestand zijn tegen hoge temperaturen;
- Wanneer u braadt op het droogrek of de grill, raden we aan om een bakplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau van de oven te plaatsen;
- Het is aan te raden om het vlees tijdens het braden minstens één keer om te draaien en te bedruipen met het sap of met heet gezouten water (geen koud water over het vlees gieten).

VERWARMING MET HETE LUCHT ECO

- Verwarming met hete lucht ECO is een geoptimaliseerde verwarmingsfunctie die ontworpen is om energie te besparen bij het bereiden van voedsel.
- U kunt de bereidingstijd niet verkorten door een hogere temperatuur in te stellen; voorverwarmen van de oven wordt niet aanbevolen.
- Wijzig de temperatuurinstelling niet en open de deur van de oven niet tijdens het koken.

Aanbevolen instelling voor verwarming met hete lucht ECO

Soort gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd in minuten
Sponscake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Cake met gist/ Cake		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

Heteluchtoven met ventilator en ringverwarming

Soort gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd in minuten
Sponscake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Cake met gist/ Cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Cake met gist/ Cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worsten		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

De tijden gelden voor een gerecht dat in een koude oven gezet wordt. Voor een voorverwarmde oven moeten de tijden met ongeveer 5 tot 10 minuten worden verkort.

¹⁾ Voorverwarming

²⁾ Kleine gerechten koken

OPMERKING:

- De instellingen in de tabellen zijn bij benadering en kunnen worden aangepast op basis van uw ervaring en voorkeuren.

Proefgerechten. Volgens norm EN 60350-1.

Gebak

Soort gerecht	Toebehoren	Niveau	Type opwarming	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Gebakjes	Bakplaat	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bakplaat	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Bakplaat	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Bakplaat Braadslede	2 + 4 2 - bakplaat of braadslede 4 - bakplaat		150 ¹⁾	40 - 43
Zandkoekjes	Bakplaat	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bakplaat	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakplaat	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakplaat Braadslede	2 + 4 2 - bakplaat of braadslede 4 - bakplaat		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Sponscake zonder vet	Metalen rooster + zwarte bakvorm diameter 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Appeltaart	Metalen rooster + 2 zwarte bakvormen diameter 20 cm	2 zwarte vormen diagonaal geplaatst, rechtsachter, linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Voorverwarmen, de snelle voorverwarmingsfunctie niet gebruiken ca. 5 minuten

Koken met de grill

Soort gerecht	Toebehoren	Niveau	Type opwarming	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Gegrild wit brood	Metalen rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rundburger	Metalen grill + braadslede (om druppels op te vangen)	4 - rooster 3 - braadslede		220 ¹⁾	1 ^{ste} zijde 13 - 18 2 ^{de} zijde 10 - 15

¹⁾ 8 minuten voorverwarmen, gebruik de snelle voorverwarmingsfunctie niet.

Roosteren

Soort gerecht	Toebehoren	Niveau	Type opwarming	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Volledige kip	Metalen rooster + braadslede (om druppels op te vangen)	2 - metalen roosters 1 - braadslede		180 - 190	70 - 90
	Metalen rooster + braadslede (om druppels op te vangen)	2 - metalen roosters 1 - braadslede		180 - 190	80 - 100

De tijden gelden voor een gerecht dat in een koude oven gezet wordt. Voor een voorverwarmde oven moeten de tijden met ongeveer 5 tot 10 minuten worden verkort.

Reiniging en onderhoud

Een schoongemaakt en goed onderhouden fornuis werkt continu zonder problemen.

Voordat u begint met schoonmaken, moet het fornuis worden uitgeschakeld en moet u ervoor zorgen dat alle knoppen in de "uit"-stand staan. Begin pas met schoonmaken als het fornuis volledig is afgekoeld.

Oven

- De oven dient na elk gebruik schoongemaakt te worden. Wanneer u de oven schoonmaakt, moet de verlichting aan zijn zodat u de oppervlakken beter kunt zien.
- De oven mag alleen worden afgewassen met heet water en een beetje afwasmiddel.
- Veeg de oven na het reinigen droog.

OPGELET!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om het glaspaneel schoon te maken en te onderhouden.

Ontkalking van de oven na gebruik van de zachte stoomfunctie:

- Giet ongeveer 250 ml azijn 6% zonder smaakstoffen in de verzonken ruimte op de bodem van de oven,
- Laat de azijn 30 minuten op kamertemperatuur staan om de kalkaanslag op te lossen,
- Reinig het verzonken gedeelte met warm water en een zachte doek.

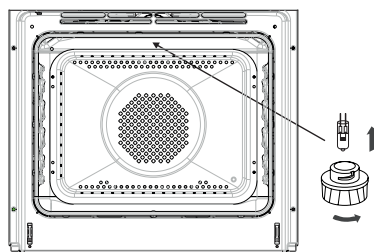
WAARSCHUWING:

We raden aan om het apparaat om de 5 tot 10 cycli schoon te maken wanneer u de functie voor zachte stoom gebruikt.

VERVANGING VAN DE HALOGEENLAMP VAN DE OVEN

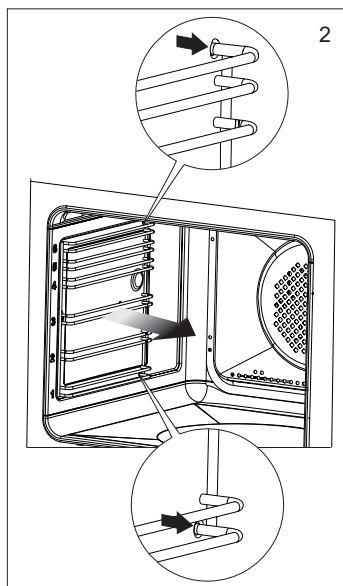
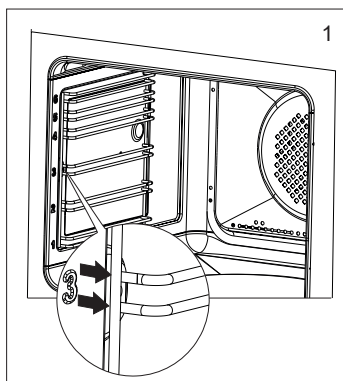
Om elektrische schokken te voorkomen, trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact vooraleer u de lamp vervangt.

- Draai alle instelknoppen naar de stand "-"/"0" en trek de stekker uit het stopcontact,
- Maak het deksel van de lamp los en was het. Droog het dan af.
- Verwijder de halogeenlamp met een doek of papier. Vervang indien nodig de halogeenlamp door een nieuwe.
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - G9.
- Plaats de halogeenlamp in de fitting.
- Schroef het deksel van de lamp vast.



Ovenlamp

- Ovens op fornuizen met de letter **D** zijn voorzien van dragers voor de rekken in ijzerdraad die gemakkelijk verwijderd kunnen worden. Om ze te verwijderen voor het wassen, trekt u aan de voorste vergrendeling, kantelt u de drager en verwijdt u hem van de achterste vergrendeling.



Schoonmaken via pyrolyse

De oven warmt op tot een temperatuur van ongeveer 480°C.

Om de veiligheid te garanderen, blijft de deur tijdens het hele proces vergrendeld. Als u de deur moet openen, dient u de procedure voor noodgevallen te gebruiken.

Voor u schoonmaakt met pyrolyse

BELANGRIJK!

Haal alle accessoires uit de oven (bakplaten, droogrekken, zijroosters, telescoopgeleiders). Accessoires die in de oven worden achtergelaten, raken onherstelbaar beschadigd tijdens de pyrolyscleaning.

- Verwijder hardnekkige vlekken in de oven.
- Reinig de buitenkant van het toestel met een vochtige doek.
- Volg de instructies.

Tijdens het reinigen

- Laat het doek niet in de buurt van de hete oven liggen.
- Gebruik de kookplaat niet.
- Doe de lamp van de oven niet aan.
- De ovendeur is voorzien van een slot zodat de deur tijdens het schoonmaken niet opengaat. Open de deur niet zodat het reinigingsproces niet onderbroken wordt.

BELANGRIJK!

Tijdens de reiniging via pyrolyse kan de oven erg heet worden. Hierdoor kunnen de buitenoppervlakken van het apparaat warmer worden dan normaal, dus houd kinderen altijd uit de buurt.

Tijdens het reinigen kunnen dampen vrijkomen. Let erop dat de keuken steeds goed wordt geventileerd.

Reiniging met pyrolyse

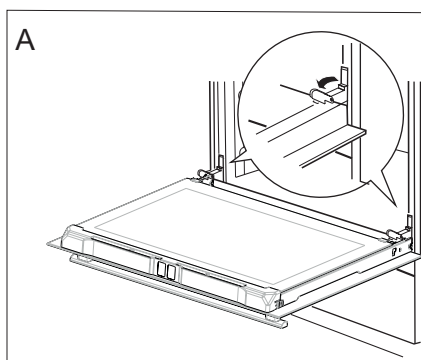
- Sluit de deur van de oven.
- Volg de instructies in het deel *Reiniging met pyrolyse*.

BELANGRIJK!

Als de oventemperatuur hoog is (hoger dan bij normaal gebruik), wordt de deur niet ontgrendeld. Zodra de oven is afgekoeld, kan u de deur openen en de as verwijderen met een zachte, vochtige doek. Plaats de geleider aan de zijkant en de andere accessoires terug. Uw oven is nu klaar om gebruikt te worden.

DEMONTAGE VAN DE DEUR

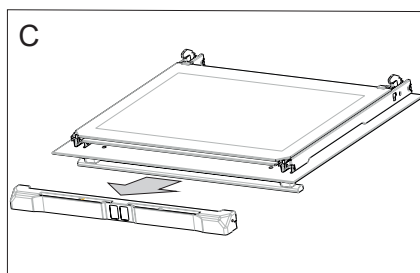
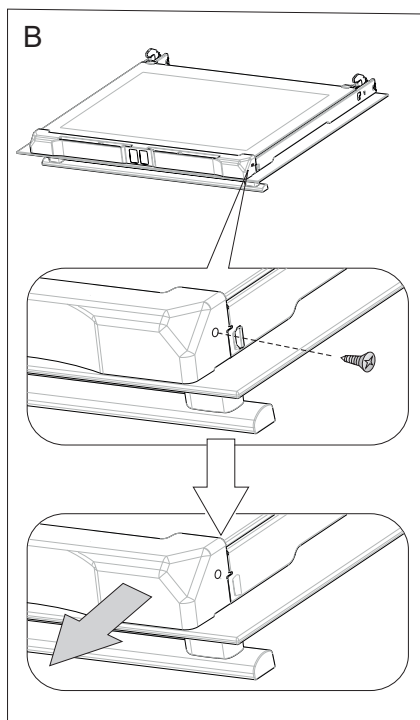
Om de oven gemakkelijker te kunnen schoonmaken, kan de deur worden verwijderd. Kantel hiervoor het deel van het scharnier met de beveiliging naar boven (fig. A). Sluit de deur een beetje, til ze op en trek ze naar u toe. Om de deur opnieuw te monteren, gaat u omgekeerd te werk. Zorg er bij het monteren voor dat de inkeping van het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Zodra de deur op de oven is geplaatst, moet de beveiliging voorzichtig omlaag worden gebracht. Indien de beveiliging slecht afgesteld is, kan de scharnier beschadigd worden wanneer de deur gesloten wordt.



Omklappen van de veiligheidspal van de scharnieren

Plaatsen van het binnenpaneel

1. Verwijder met een kruiskopschroevendraaier de schroeven van het bovenste blad van de deur (afb. B).
2. Verwijder met een platte schroevendraaier het bovenste blad van de deur door het voorzichtig opzij te trekken (afb. B, C).



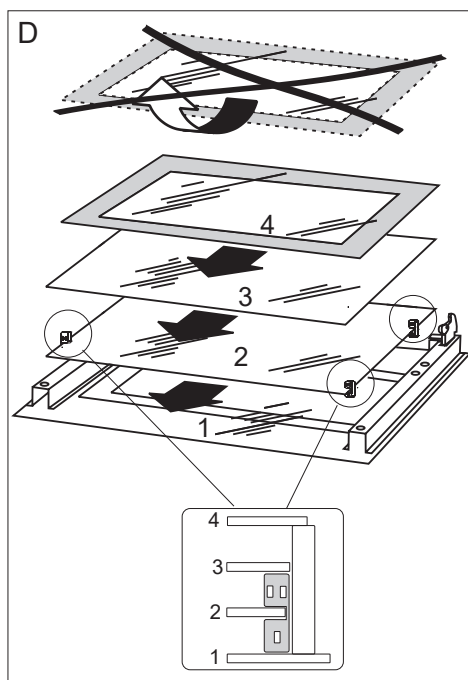
3. Verwijder het binnenste glazen paneel uit zijn behuizing (onderaan de deur).

BELANGRIJK!

Risico op beschadiging van het glazen paneel Til het glaspaneel niet op, maar trek het naar buiten toe

Verwijder het binnenpaneel (afb. D).

4. Maak het paneel schoon met heet water en een schoonmaakmiddel. Volg dezelfde procedure in omgekeerde volgorde om het glazen paneel weer te monteren. Het gladde oppervlak moet naar boven gericht zijn.



Demontage van het glazen binnenpaneel

REGELMATIGE INSPECTIES

Naast het schoonhouden van het fornuis, moet u het volgende doen:

- Regelmatig inspecties uitvoeren van de bedieningselementen en kookvuren en ovenfuncties van het fornuis. Na afloop van de garantie moet u het fornuis minstens om de twee jaar technisch laten nakijken in een servicecentrum,
- Eventueel vastgestelde defecten te herstellen,
- Regelmatig onderhoud uitvoeren aan kookvuren en ovenfuncties het fornuis.

OPGELET

De herstellingen en afstellingen dienen uitgevoerd te worden door een geschikt servicecentrum of een erkend installateur.

Probleemoplossing en transport

In een noodgeval moet u het volgende doel:

- Schakel alle werkende delen van de oven uit
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Contacteer het service center.
- Sommige kleine storingen kunnen worden gerepareerd aan de hand van de instructies in de onderstaande tabel. Controleer de volgende punten in de tabel voordat u de klantenservice of het servicecentrum belt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
1. Het toestel werkt niet.	Onderbreking van de elektrische stroomtoevoer.	Controleer de zekeringkast in uw huis; als er een zekering is doorgebrand, dient u ze door een nieuwe te vervangen.
2. Het scherm van de programmering geeft "0:00" weer.	De stekker werd uitgetrokken of er was een tijdelijke stroompanne.	De huidige tijd instellen
3. De verlichting van de oven werkt niet	De gloeilamp zit los of is beschadigd.	Draai de doorgebrande gloeilamp vast of vervang deze (zie "Reiniging en onderhoud").

¡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.

Visite nuestro sitio web: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Vista general del aparato

Descripción del aparato
Características del aparato

B

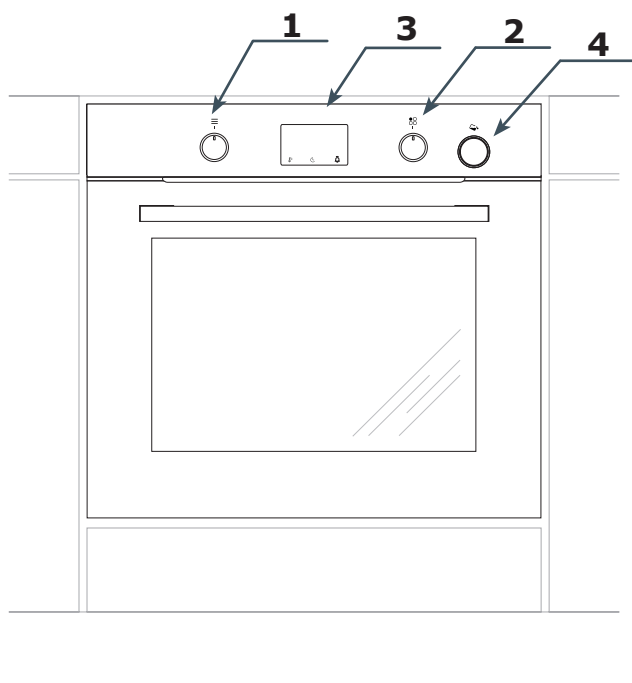
Utilización del aparato

Instalación
Antes de utilizar el horno por primera vez
Funcionamiento
Cocción en el horno - Consejos prácticos
Pruebas de platos Conforme a la norma EN 60350-1.

C

Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas y transporte

Descripción del aparato

1 Botón de ajuste +/-

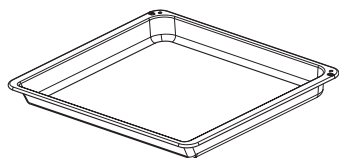
3 Programador electrónico

2 Botón de control de las funciones del horno

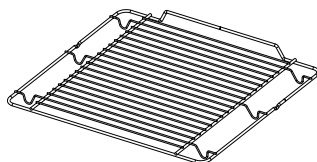
4 Recipiente para cajón de agua

Características del aparato

CONEXIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

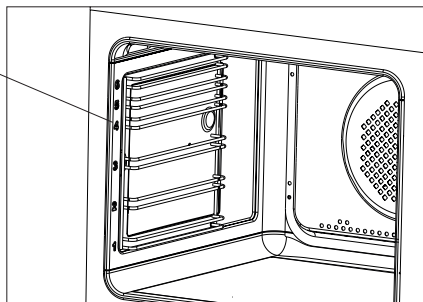


Bandeja de horno



Rejilla del grill
(rejilla de secado)

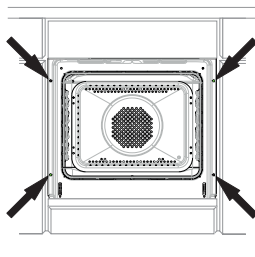
Estantes laterales



Instalación

INSTALAR EL HORNO

- La cocina debe estar seca, ventilada y equipada con una ventilación eficaz. La colocación del horno debe permitir acceder libremente a todos los elementos de control
- Se trata de un horno empotrable de tipo Y, lo que significa que su pared trasera y una de sus paredes laterales pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. Los revestimientos o contrachapados utilizados en muebles empotrados deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100°C). Así se evita que la superficie se deforme o que el revestimiento se desprenda.
- Las campanas deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Realice una abertura con las dimensiones indicadas en el esquema para el horno empotrado.
- Asegúrese de que el enchufe esté desenchufado, después enchufe el horno a la toma de corriente.
- Introduzca el horno completamente en la abertura sin soltar los cuatro tornillos situados donde se muestra en el esquema.

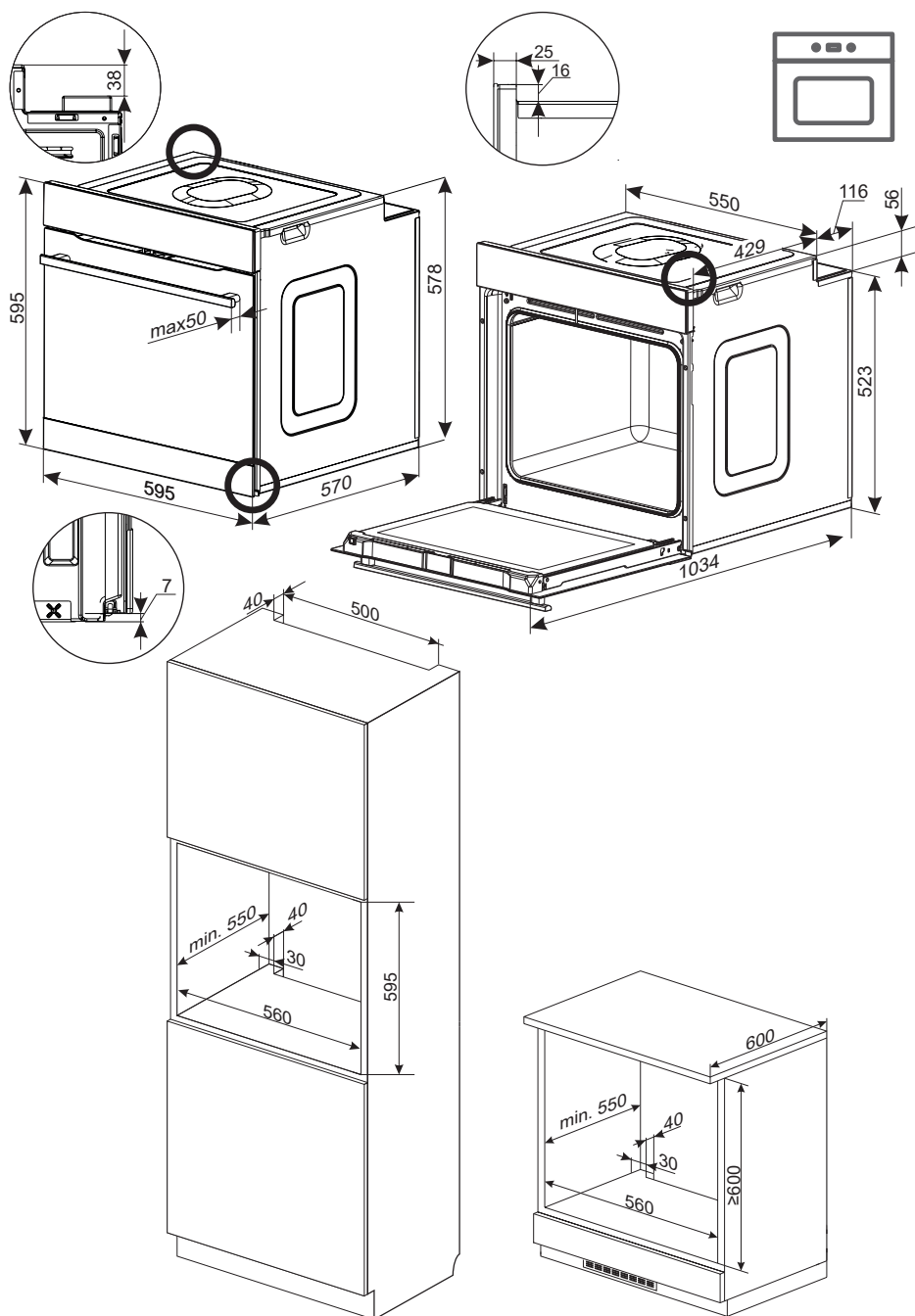


¡IMPORTANTE!

Si el cable de corriente fija está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente autorizado o personas igualmente cualificadas para evitar riesgos.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

- El horno está diseñado para funcionar con corriente alterna monofásica (230V 1N~50 Hz) y cuenta con una toma de corriente con contacto de protección.
- La toma de conexión para la alimentación eléctrica debe estar provista de una clavija de protección y no debe estar situada por encima de la placa de cocción. Una vez colocada la cocina, la toma de conexión debe ser accesible para el usuario.
- Antes de conectar el horno a la toma de corriente, hay que comprobar que:
 - el fusible y la fuente de alimentación pueden soportar la carga del horno,
 - la instalación eléctrica está equipada de un sistema de puesta a tierra eficaz, correspondiente a las exigencias de las normas y reglamentaciones vigentes,
 - el enchufe está a mano.



Antes de utilizar el horno por primera vez

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno y la placa de cocción.
- Desmonte y lave los accesorios del horno con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250°C, durante unos 30 minutos), quite las manchas y lave a fondo; las zonas de calentamiento de la placa de cocción deben calentarse durante unos 4 minutos sin olla.

¡IMPORTANTE!

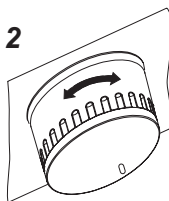
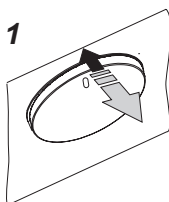
En los hornos equipados con programador electrónico, la hora «0.00» empieza a parpadear en el campo de visualización en cuanto se conecta la alimentación.

El temporizador debe ajustarse a la hora actual. (Consultar Programador electrónico). Si no se ajusta la hora actual, el horno no podrá funcionar.

El horno está equipado con botones retráctiles. Para seleccionar una función, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse y suelte suavemente un botón hasta que salga
2. Gire el botón de selección de las funciones del horno hasta la función que desee.

Los símbolos impresos alrededor del botón indican las funciones del horno disponibles.



OBSERVACIONES:

El temporizador electrónico está equipado con sensores electrónicos que se activan al tocar o presionar la superficie del sensor durante al menos un segundo.

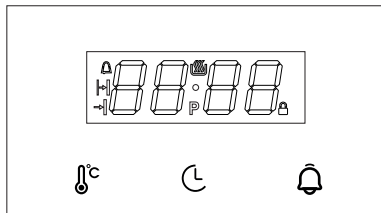
Cada reacción sensorial del sensor se confirma con un pitido. Mantenga limpia la superficie del sensor en todo momento.

¡IMPORTANTE!

Para limpiar el horno, utilice únicamente un paño bien escurrido con agua tibia y un poco de jabón.

Funcionamiento

PANEL DE CONTROL



El panel de control tiene una pantalla LED y 3 botones (sensores táctiles).

Botón (sensor táctil)	Descripción
	Ajuste de la temperatura
	Configuración del reloj
	Temporizador

OBSERVACIONES:

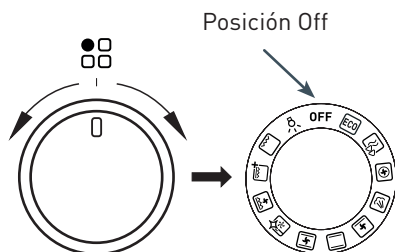
Escuchará un pitido cada vez que toque el sensor. No es posible desactivar los pitidos.

Significado de los símbolos de la pantalla

Indicador	Descripción
	Selector de control de la temperatura
	Temporizador
	Tiempo
	Hora de finalización
	Limpieza por pirólisis
	Seguridad infantil

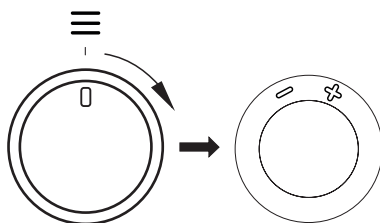
Botón de función del horno

El horno puede calentarse mediante la resistencia inferior, la superior, el ventilador o el grill. Seleccione la función con el botón de función. La siguiente imagen muestra las funciones situadas en el botón en su orden definido:



Botón de ajuste +/-

El botón de ajuste es un botón pivotante que no gira completamente y solo puede girarse ligeramente hacia la izquierda o la derecha. Este botón sirve para ajustar la temperatura y el tiempo. Gire ligeramente hacia la derecha para aumentar el valor. Gire ligeramente a la izquierda hacia el «-» para disminuir el valor. Este botón sirve para ajustar la temperatura y la hora actual. Si continúa girando el mando hacia la izquierda o hacia la derecha desde su posición predeterminada, la velocidad de cambio de valor aumentará.



Encendido del aparato

Al conectar la fuente de alimentación (o al restablecerse la alimentación tras un corte de corriente), el aparato le pedirá que ajuste la hora actual, 0.00 parpadeará en la pantalla. Pulse el botón (sensor táctil). . Gire el botón+/- para ajustar la hora. Es necesario ajustar la hora actual para utilizar el aparato.

El selector de funciones debe estar en la posición 0 para confirmar el ajuste de la hora. Si el selector de funciones está en cualquier otra posición, el  indicador luminoso parpadeará y el aparato esperará a que gire el selector de funciones hasta 0.

Pulse el botón (sensor táctil) para guardar la hora y el aparato pasará al modo de espera.

OBSERVACIONES:

En caso de corte del suministro eléctrico, se perderán todos los ajustes, como la duración, la temperatura y el modo de calentamiento. Deberá volver a introducir los ajustes para continuar la cocción. Si se interrumpe la limpieza por pirolisis (o si la puerta está bloqueada por cualquier otro motivo -  está encendido), el horno iniciará el procedimiento de enfriamiento y apertura de la puerta antes de que pueda ajustar la hora. Si se detecta una temperatura superior a 80°C en el horno, se activará el ventilador de refrigeración y esto no afectará al proceso de ajuste de la hora.

Cuando la temperatura desciende por debajo de 75°C, el ventilador de refrigeración se detiene.

Modo de espera

Ponga el aparato en modo de espera para reiniciar todos los ajustes de hora, temperatura y temporizador. Las resistencias están desconectadas. La pantalla muestra la hora actual y el brillo se atenúa. Pulse el botón  (sensor táctil) para ajustar la hora, el tono y el brillo, y pulse el botón  (sensor táctil) para ajustar la hora del temporizador.

Si la temperatura en la cavidad del horno supera los 80°C, se muestra la temperatura actual de la cavidad del horno (para indicar el calor residual) y el ventilador de refrigeración se pone en marcha. Cuando la temperatura desciende por debajo de 75°C, el ventilador de refrigeración se detiene y se muestra la hora actual en lugar de la temperatura de la cavidad del horno.

El aparato se pone en funcionamiento:

- gire el botón de selección de funciones hasta la posición 0 en cualquier momento, escuchará un pitido;
- después de un corte de corriente durante el ajuste de la hora actual;
- después del final de un modo programado (modo diferido, modo programado, temporizador);
- tras la activación del dispositivo de parada de seguridad automática
- al girar el botón a la posición 0 durante un ciclo de limpieza por pirolisis, el aparato activa el ventilador de refrigeración para desbloquear la puerta, y solo pasa al modo de espera una vez que el aparato se ha enfriado y la puerta está desbloqueada.

Activar el aparato desde el modo de espera:

Gire el botón de 0 a cualquier función disponible para activar el aparato desde el modo de espera.

NOTA:

Si el aparato ha entrado automáticamente en modo de espera, primero debe girar el botón a 0 y después a otra función.

Cuando el aparato está en modo de espera y el botón de función está en cualquier posición distinta de 0, el indicador  parpadea.

Reposo profundo:

Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, entra en modo de reposo profundo: los sensores y el botón de ajuste +/- se desactivan, y el único método para activar el aparato es girar el botón de función de la posición «0» a cualquier otra posición.

Ajustar la hora actual

Puede ajustar la hora actual solo en el modo de espera.

Pulse el botón  (sensor táctil) en este modo para visualizar la hora actual con un brillo normal. Utilice el botón +/- para ajustar la hora actual, espere 10 segundos para guardar el ajuste actual y el aparato pasará al modo de espera. Pulse el botón  (sensor táctil) para definir el pitido. El reloj solo funciona en modo 24h.

Modo nocturno

De 22:00 a 06:00, en modo de espera, la retroiluminación de la pantalla se reduce como en el modo nocturno: 2 niveles por debajo del ajuste actual.

Cambiar la señal acústica

Esta función está disponible en cualquier momento en el modo de espera. Al ajustar la hora actual, pulse el botón  (sensor táctil) para visualizar ton1, donde 1 es el tono de pitido actual, están disponibles los tonos 1 a 3. Gire el botón +/- para cambiar el tono actual, luego espere 5 segundos para confirmar el nuevo ajuste y el aparato pasará al modo de espera.

Ajuste del brillo de la pantalla

Esta función está disponible en cualquier momento en el modo de espera. Al seleccionar el tono, pulse de nuevo el botón  (sensor táctil) para cambiar el brillo de la pantalla y se mostrará bri4 (brillo 4) donde 4 es el nivel de brillo de 1 a 9. Gire el botón +/- para cambiar el brillo, luego espere 5 segundos para confirmar el nuevo ajuste y el aparato pasará al modo de espera.

Funcionamiento

Puede utilizar cualquiera de las funciones de cocción o limpieza disponibles en el botón de selección de funciones.

Apagado automático: Cuando el temporizador o cualquier modo diferido, programado o de limpieza haya finalizado, el aparato pasará al modo de espera, aunque el botón de selección de funciones esté en 0.

Iluminación

El aparato controla automáticamente la iluminación del horno. Por defecto, el indicador luminoso del horno está encendido.

La luz del horno se apaga:

- cuando se selecciona 0, Pirolysis o ECO
- cuando la temperatura de la cavidad del horno supera los 300 °C;
- durante la limpieza por pirolysis y el enfriamiento;
- antes y después del modo programado y diferido;
- en modo de espera, si el botón de selección de funciones está en una posición distinta de 0.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona independientemente de las funciones ajustadas y del modo de funcionamiento del aparato. El ventilador de refrigeración se enciende cuando la temperatura de la cavidad del horno supera los 80°C y se detiene cuando desciende por debajo de los 75°C.

Termostato

El símbolo del termostato  indica que las resistencias están funcionando. Si una de las resistencias está funcionando, el indicador se ilumina. El indicador se apaga si ninguna de las resistencias está funcionando (por ejemplo, cuando el horno alcanza la temperatura deseada y las resistencias se desconectan hasta que la temperatura desciende).

Temporizador

Toque el botón  (sensor táctil) en cualquier modo para utilizar el temporizador. Pulse  para visualizar el progreso de la cuenta atrás o 0.00 si el temporizador no está activo, el indicador  parpadeará.

Gire el botón +/- para ajustar la duración y pulse  para confirmar, o simplemente espere 5 segundos.

Cuando el temporizador está en cuenta atrás, el indicador  se enciende en la pantalla. Cuando termine la cuenta atrás, escuchará un pitido, que puede silenciar pulsando cualquier botón (sensor táctil).

El aparato no pasará al modo de espera hasta que haya transcurrido la cuenta atrás del temporizador y se haya silenciado la alarma acústica.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el funcionamiento. Las resistencias se desconectan cuando abre la puerta. Si la puerta está abierta durante más de 60 segundos, una señal acústica le avisará de que la puerta está abierta. Toque cualquier botón

(sensor táctil) o cierre la puerta para silenciar la alarma. La apertura de la puerta no afecta a los ajustes de temperatura o tiempo, pero si la puerta se deja abierta durante más de 10 minutos, el aparato cancelará todos los programas.

Limitar la duración de uso

Por razones de seguridad, el funcionamiento del horno está limitado en el tiempo. Si la temperatura ajustada es de 100°C o inferior, el horno pasará al modo de espera después de 10 horas. Si la temperatura programada es superior o igual a 200°C, el funcionamiento del horno se limita a 3 horas. En el rango de temperaturas de 101°C a 199°C, el tiempo de funcionamiento se limita proporcionalmente a entre 3 y 10 horas.

Activar un modo de calentamiento

Gire el botón de selección de las funciones de 0 hasta la posición deseada para activar un modo de calentamiento. Cuando coloca el botón de selección de funciones en un modo de calentamiento, la pantalla muestra la temperatura predeterminada para la función, por ejemplo 170C. La temperatura mostrada parpadea (con brillo reducido) y el indicador C se enciende de forma continua. El valor cambia cuando gira el botón de selección de función.

Al tocar el sensor , el horno se activa.

Tras 10 minutos de inactividad, el horno se apaga.

Pulse el botón  (sensor táctil) para ajustar el funcionamiento diferido.

Ajuste de la temperatura

Una vez seleccionado el modo de calentamiento, utilice el botón +/- para ajustar la temperatura. Puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°C dentro del intervalo especificado para cada programa.

Gire y mantenga pulsado el botón +/- durante al menos 1 segundo para ajustar la temperatura en incrementos de 10°C.

Pulse el botón  (sensor táctil) para confirmar el nuevo ajuste de temperatura o simplemente espere 5 segundos hasta que el aparato muestre la hora actual.

Gire el botón de ajuste +/- para visualizar lo siguiente durante 2 segundos:

- izquierda [-]: ajuste de la temperatura;
- derecha [+]: temperatura actual de la cavidad del horno;

No se modifica ningún ajuste cuando se visualiza la temperatura.

Ajuste de la temperatura

Pulse el botón  (sensor táctil) durante el funcionamiento del horno para ajustar la temperatura deseada. La temperatura parpadea (con brillo reducido) y el indicador C se enciende de forma continua. Gire el botón +/- para ajustar la temperatura.

Pulse el botón  (sensor táctil) para confirmar el nuevo ajuste de temperatura o simplemente espere 5 segundos.

Modificar los ajustes durante la cocción

Puede cambiar de función durante la cocción. Si gira el botón de las funciones mientras modifica la temperatura, se visualiza la temperatura por defecto del nuevo programa y se inicia de nuevo la cuenta atrás de 5 segundos. Si gira el botón de las funciones cuando la temperatura ya está ajustada, el nuevo programa continuará a la temperatura ajustada. Si el nuevo programa seleccionado tiene un rango de temperatura inferior, se ajusta la temperatura más próxima posible.

Tabla de modos de calentamiento

Descripción de la función		Elementos del horno						Temperatura (°C)		Fallo temperatura(°C)	
		Iluminación	Calor superior	Calor asador	Calentamiento por ventilador	Calor inferior	Ventilador	Calor-S	mín.		máx.
	ECO								30	280	170
	Precalentamiento rápido del horno								30	280	170
	Cocción por ventilación								30	280	170
	Vapor moderado								20	280	200
	Pizza								30	280	220
	Convencional								30	280	180
	Pasteles								30	280	170
	Limpieza por pirolisis								-	-	480
	Turbo grill*								20	280	190
	Super grill*								30	280	250
	Grill								30	280	250
	Iluminación								-	-	-
OFF	Apagado								-	-	-

*Asador (si fuese necesario)

Modo programado

El modo programado consiste en fijar el tiempo tras el cual el aparato se apaga automáticamente. Puede ajustar la duración de 1 minuto a 23 horas 59 minutos.

Con el aparato encendido, o con el selector de funciones ajustado en la función deseada, pulse  (sensor táctil) para ajustar la hora. El indicador  parpadea y dur (duración) se visualiza brevemente durante 1 seg. y a continuación 0.00 (o la cuenta atrás actual si la función ya está activa). Gire el botón +/- para ajustar la duración y, a continuación, pulse el botón  (sensor táctil) para confirmar el ajuste o simplemente espere 5 segundos. La hora actual se mostrará 5 segundos después de haber pulsado el botón  (sensor táctil).

El indicador  se enciende mientras dura la operación.

Los modos de calentamiento y temperatura pueden cambiarse libremente durante el periodo de retardo.

Para cancelar el modo programado, ajuste el tiempo a 0.00 y pulse el botón  (sensor táctil) o espere 5 segundos, el aparato funcionará normalmente.

Una vez transcurrido el tiempo, escuchará un pitido [fin]. Todas las resistencias se desconectan. Puede detener la alarma de la siguiente manera:

a) Realice una de las siguientes acciones:

- presione cualquier botón (sensor táctil), excepto ;
- gire el botón de selección de funciones;
- gire el botón +/-;
- abra la puerta.

Esta operación borra todos los ajustes de modo y temperatura. Aunque el botón de selección de funciones esté ajustado en un modo de calentamiento, el aparato pasará al modo de espera.

b) Gire el botón de selección de funciones a 0, el aparato pasará al modo de espera.

c) Pulse el botón  (sensor táctil) para ajustar la nueva duración y continuar la cocción con la temperatura y ajustes actuales. Tenga en cuenta que en este caso (cuando intenta prolongar el tiempo y el pitido comienza después de que haya transcurrido el tiempo), al ajustar el tiempo en 0.00 se apaga el horno en lugar de dejarlo funcionar indefinidamente.

Modo diferido

Puede configurar el aparato para que su modo programado sea diferido y la cocción finalice a una hora precisa.

Primero hay que fijar la duración (como en el modo programado). Pulse el botón  (sensor táctil)  para confirmar la duración y el mensaje de fin se mostrará brevemente durante 1 seg., después se mostrará la hora de fin calculada como la hora actual + la duración + 1 minuto. Gire el botón +/- para ajustar la hora de finalización. Pulse el botón  (sensor táctil) para confirmar la hora de finalización o espere 5 segundos para cancelarla. Una vez confirmada la hora de finalización, los indicadores  y  se iluminarán de forma continua y se volverá a mostrar la hora actual.

Los indicadores  y  se encienden durante la cuenta atrás de la hora de inicio. El símbolo  indica que las resistencias están encendidas.

Pulse  para ver y cambiar la duración programada. Pulse el botón una vez para fijar la duración, pulse de nuevo el botón para fijar la hora de finalización y pulse de nuevo el botón para mostrar la hora actual. Ajuste la duración en 0.00 para cancelar la duración y la hora de finalización y permitir que el aparato funcione indefinidamente.

Puede fijar la hora de finalización entre (hora actual + duración + 1 minuto) y (hora actual + duración + 10 horas). Puede cambiar la duración (cuando se establece la hora de finalización) de 0:00 a (Duración - Hora actual - 1 minuto).

Una vez finalizada la cocción, coloque el botón de selección de funciones en 0.

Termómetro para carne*

Puede conectar el termómetro para carne en cualquier momento. Esto no tiene ningún efecto cuando el aparato está apagado.

Cuando conecte el termómetro para carne mientras el aparato está en funcionamiento (la función y la temperatura están ajustadas), la pantalla de temperatura se oscurecerá y parpadeará, aparecen la temperatura actual del termómetro para carne, dígitos 1-2, y la temperatura ajustada del termómetro para carne, dígitos 3-4 (por defecto 80°C).

Inmediatamente después de insertar el termómetro para carne, utilice el botón +/- para ajustar directamente la temperatura del termómetro para carne. Pulse el botón  (sensor táctil) o espere 5 segundos para confirmar el ajuste actual. La temperatura programada se muestra de forma permanente y no parpadea.

El funcionamiento del horno se modifica de la siguiente manera.

Cuando la temperatura del termómetro para carne está por debajo de la temperatura objetivo ajustada, el termostato mantiene la temperatura ajustada de la cavidad del horno.

Cuando la temperatura del termómetro para carne alcanza la temperatura objetivo ajustada:

- las resistencias están desconectadas;
- escuchará la alarma de temperatura del termómetro para carne; puede desconectar la alarma de temperatura del termómetro para carne de la siguiente manera:
- gire el botón +/- a «+» para silenciar la alarma y fijar la nueva temperatura objetivo para el termómetro para carne;
- utilice cualquier otro comando para desactivar la alarma y el aparato pasará al modo de espera.

Cuando se utiliza un termómetro para carne, no se puede utilizar un modo programado o diferido. Al conectar el termómetro para carne, se anula cualquier tiempo previamente ajustado. El termómetro para carne no afecta a la función ajustada ni a la temperatura de la cavidad del horno.

Al conectar el termómetro para carne en modo de espera o al encender el aparato, el modo de funcionamiento del horno permanece invariable hasta que se confirman la función y la temperatura de la cavidad del horno.

*opcional

Una vez confirmada la temperatura, el horno comienza a calentarse, pero en lugar de mostrar la hora actual, muestra la temperatura objetivo del termómetro para carne.

Si desconecta el termómetro para carne antes de que se alcance la temperatura objetivo, el horno seguirá funcionando con normalidad.

Cuando el termómetro para carne está conectado, puede ver y ajustar la temperatura de la siguiente manera:

- gire el botón +/- para visualizar brevemente la temperatura de la cavidad del horno y, a continuación, la temperatura del termómetro para carne.
- pulse el botón  (sensor táctil) para ajustar la temperatura de la cavidad del horno;
- pulse de nuevo el botón  para confirmar el ajuste de la temperatura de la cavidad del horno y, a continuación, se mostrará la temperatura actual del termómetro para carne.

Ajustes recomendados para la temperatura del termómetro para carne

Tipo de carne	Temperatura (°C)
Cerdo	85 - 90
Vaca	80 - 85
Ternera	75 - 80
Cordero	80 - 85
Ciervo	80 - 85

OBSERVACIONES:

Utilice únicamente el termómetro para carne incluido con su aparato.

Limpieza por pirolisis

En la pantalla parpadeará el mensaje P2.00 y se encenderá el indicador . Gire el botón +/- para ajustar la duración en 2.00 - 2.30 - 3.00 horas. Pulse  o espere 20 segundos para iniciar la limpieza por pirolisis.

El programa de limpieza por pirolisis está sujeto a requisitos especiales.

El estado de la puerta se comprueba en primer lugar: Cuando se abre la puerta del horno, el indicador  parpadea y el aparato espera 10 minutos hasta que se cierra la puerta del horno. Si no es así, el programa de pirolisis se cancela.

Cuando la puerta está cerrada, el indicador  está encendido y la puerta está bloqueada. Aparece el indicador  y la limpieza por pirolisis se inicia durante 2h00 - 2h30 - 3h00, según el tiempo que haya programado. El aparato muestra el tiempo restante hasta el final del proceso de limpieza por pirolisis.

Una hora antes del final de la limpieza por pirolisis, se desconectan las resistencias, se visualiza la temperatura --- C y el aparato empieza a enfriarse.

La puerta se desbloquea cuando la temperatura es inferior a 150°C. El indicador  se apaga cuando la puerta está desbloqueada. El programa de limpieza por pirolisis finaliza, pero no se puede seguir cocinando.

Durante la limpieza por pirolisis no se puede modificar ningún ajuste y no se puede seguir cocinando con estos ajustes, pero se pueden ver los ajustes y la temperatura actuales. Cuando apaga la alarma, el aparato pasa siempre al modo de espera.

OBSERVACIONES:

La puerta del horno cuenta con un cierre que impide su apertura durante la limpieza. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

Si se produce un breve corte de corriente durante la limpieza por pirolisis, el aparato comenzará a enfriarse y acabará desbloqueando la puerta.

Si interrumpe la limpieza por pirolisis girando el botón selector de funciones a otra posición (por ejemplo, 0), el aparato comenzará a enfriarse y, finalmente, desbloqueará la puerta.

Cuando la puerta se desbloquea, el aparato se pone en modo de espera.

Si, durante la limpieza por pirolisis, abre la puerta antes de que se bloquee, escuchará un pitido [puerta abierta] y se interrumpirá la limpieza por pirolisis.

Antes de comenzar la limpieza por pirolisis, consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento».

Códigos de error

Si se detecta un error, el programa se interrumpe y el código de error aparece en la pantalla:

E1 - no se detecta el sensor de temperatura de la cavidad, no utilice el aparato

E2 - cortocircuito o daño del sensor de temperatura de la cavidad, no utilice el aparato.

E3 - el aparato se ha sobrecalentado, no lo utilice hasta que se haya enfriado.

E4 - error del termómetro para carne - si el error desaparece al desconectar el termómetro para carne, puede utilizar el horno con funciones que no requieren termómetro para carne

E5 - El termómetro para carne está mal colocado o la sonda de temperatura de cocción está cortocircuitada.

E6 - Temperatura de la cavidad del horno superior a 320°C para modos distintos a la limpieza por pirolisis, o mal funcionamiento del sensor de temperatura de la cavidad - no utilice el aparato

Sonda de carne insertada durante la limpieza por pirolisis.

Función vapor moderado

El horno está equipado con una función de vapor moderado (símbolo  en el botón). Al inicio del proceso de cocción se genera vapor, lo que mejora la calidad de determinados platos preparados en el horno. El depósito del cajón del agua se encuentra en el panel de control. Pulse el cajón y tire hacia delante. No vierta más de 150 ml de agua limpia y fría en el cajón antes de precalentar el horno; no añada especias ni hierbas. Coloque el botón de las funciones en un modo que utilice la función de vapor moderado y seleccione la temperatura deseada. Transcurridos unos 5 minutos, una vez precalentado el horno, introduzca la fuente y cierre la puerta.

Advertencia: No deje restos de agua en el cajón después de utilizarlo. Una vez que el horno se haya enfriado, retire el agua restante con un paño.

Asegúrese siempre de que el horno se ha enfriado completamente antes de retirar el agua. Debido a la presencia de vapor en la cavidad, puede formarse condensación en el interior de la puerta y en las paredes de la cavidad del horno. Después de cada uso, seque el exceso de humedad.

¡IMPORTANTE!

No vierta agua en el cajón cuando utilice las funciones de calentamiento estándar.

UTILIZACIÓN DEL GRILL

Los platos se gratinan gracias a los rayos infrarrojos emitidos por la resistencia incandescente del grill sobre el plato.

Para encender el grill, debe seguir los siguientes pasos:

- Ajuste el botón del horno a la posición marcada como grill,
- Caliente el horno durante al menos 5 minutos (con la puerta del horno cerrada).
- Inserte una bandeja con un plato en el nivel de cocción adecuado; y si está asando en la rejilla, inserte una bandeja recogegotas en el nivel inmediatamente inferior (debajo de la rejilla).
- Cierre la puerta del horno.

Para asar con las funciones grill y grill combinado, la temperatura debe ajustarse a 220 °C, pero para la función ventilador y grill, debe ajustarse a un máximo de 190 °C.

¡ADVERTENCIA!

Cuando utilice la función grill, se recomienda cerrar la puerta del horno. Las partes accesibles pueden calentarse cuando se está usando el grill.

Se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados del aparato.

Cocción en el horno - Consejos prácticos

REPOSTERÍA

- le recomendamos que utilice las placas de cocción suministradas con su cocina;
- También es posible hornear en moldes y bandejas comprados en otro sitio, que deben colocarse en la rejilla de secado; para hornear, es preferible utilizar bandejas negras, que conducen mejor el calor y acortan el tiempo de horneado;
- Los moldes y bandejas con superficies brillantes no se recomiendan cuando se utiliza el método de calentamiento convencional (calentamiento por arriba y por abajo), ya que el uso de este tipo de moldes puede provocar una cocción insuficiente de la base de los pasteles;
- Cuando se utiliza la función «ultra-fan», no es necesario calentar inicialmente la cámara del horno. Para otros tipos de calentamiento, es necesario calentar la cámara del horno antes de introducir el pastel;
- Antes de sacar el pastel del horno, compruebe que está listo con un palillo de madera (si el pastel está listo, el palillo debe salir seco y limpio después de introducirlo en el pastel);
- Se aconseja dejar su pastel en el horno después de haberlo apagado durante al menos 5 minutos;
- Las temperaturas de cocción utilizando la función «ultra-fan» son generalmente de 20 a 30 grados más bajas que las de cocción normal (utilizando las resistencias superior e inferior);
- los parámetros de cocción indicados en la tabla son aproximados y pueden corregirse según su experiencia y preferencias culinarias.
- si la información facilitada en los libros de recetas difiere significativamente de los valores incluidos en este manual de instrucciones, siga las instrucciones del manual.

CARNE ASADA

- Cocine la carne de más de 1 kg en el horno, sin embargo, los trozos más pequeños deben cocinarse en los quemadores de gas.
- utilice utensilios de cocina resistentes al calor para asar, con mangos también resistentes a las altas temperaturas;
- Al asar en la rejilla de secado o en el grill, se recomienda colocar una bandeja de horno con una pequeña cantidad de agua en el nivel más bajo del horno;
- Es aconsejable dar la vuelta a la carne al menos una vez durante el asado y rociar la carne con sus jugos o con agua caliente con sal (no verter agua fría sobre la carne).

CALENTAMIENTO POR VENTILADOR ECO

- El calentamiento por ventilador ECO es una función de calentamiento optimizada diseñada para ahorrar energía en la preparación de alimentos.
- No se puede reducir el tiempo de cocción ajustando una temperatura más alta; no se recomienda precalentar el horno.
- No modifique la temperatura y no abra la puerta del horno durante la cocción.

Ajuste recomendado para el calentamiento por ventilador ECO

Tipo de plato	Funciones del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo en minutos
Bizcocho		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Pastel de levadura/ Cuatro cuartos		180 - 200	2	50 - 70
Pescado		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Ternera o buey		200 - 220	2	90 - 120
Cerdo		200 - 220	2	90 - 160
Pollo		180 - 200	2	80 - 100

Horno con circulación de aire automática (con ventilador y anillo calefactor)

Tipo de plato	Funciones del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo en minutos
Bizcocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pastel de levadura/ Cuatro cuartos		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pastel de levadura/ Cuatro cuartos		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Ternera o buey		225 - 250	2	120 - 150
Ternera o buey		160 - 180	2	120 - 160
Cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Cerdo		160 - 190	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Pollo		175 - 190	2	60 - 70
Verduras		190 - 210	2	40 - 50
Verduras		170 - 190	3	40 - 50

Los tiempos se aplican a un plato colocado en un horno frío. Para el horno precalentado, los tiempos deben reducirse entre 5 y 10 minutos.

¹⁾ Precalentamiento

²⁾ Cocción de platos pequeños

OBSERVACIONES:

Los valores indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse según su experiencia y preferencias culinarias.

Prueba de platos. Conforme a la norma EN 60350-1.

Repostería

Tipo de plato	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja para alimentos	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bandeja para alimentos	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Bandeja para alimentos	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Placa de cocción Bandeja de horno	2+4 2 - placa de cocción o bandeja de horno 4 - placa de cocción		150 ¹⁾	40 - 43
Galletas de mantequilla	Bandeja para alimentos	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bandeja para alimentos	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bandeja para alimentos	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Placa de cocción Bandeja de horno	2+4 2 - placa de cocción o bandeja de horno 4 - placa de cocción		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Bizcocho sin grasa	Rejilla metálica + molde negro diámetro 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Tarta de manzana	Rejilla metálica + 2 moldes negros diámetro 20 cm	2 moldes negros colocados en diagonal, en la parte trasera derecha, delantera a la izquierda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Precalentamiento, no utilice la función de precalentamiento rápido durante aproximadamente 5 minutos

Cocción en grill

Tipo de plato	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Pan blanco tostado	Rejilla metálica	4		220 ¹⁾	3 - 7
Filetes de ternera	Rejilla metálica + bandeja de horno (para recoger los goteos)	4 - rejilla 3 - bandeja de horno		220 ¹⁾	1 ^{er} lado 13 - 18 2 ^o lado 10 - 15

¹⁾ Precaliente durante 8 minutos, no utilice la función de precalentamiento rápido.

Asado

Tipo de plato	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Pollo entero	Rejilla metálica + bandeja de horno (para recoger los goteos)	2 - rejillas metálicas 1 - bandeja de horno		180 - 190	70 - 90
	Rejilla metálica + bandeja de horno (para recoger los goteos)	2 - rejillas metálicas 1 - bandeja de horno		180 - 190	80 - 100

Los tiempos se aplican a un plato colocado en un horno frío. Para el horno precalentado, los tiempos deben reducirse entre 5 y 10 minutos.

Limpieza y mantenimiento

Si se asegura de que su cocina se limpia y mantiene correctamente, puede influir de manera significativa en el funcionamiento continuo y sin problemas de su aparato.

Antes de empezar la limpieza, la cocina debe estar apagada y debe asegurarse de que todos los botones están en la posición «off». No comience la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

Horno

- El horno debe limpiarse después de cada utilización. Cuando limpie el horno, la iluminación debe estar encendida para que pueda ver mejor las superficies.
- La cámara del horno solo debe lavarse con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.

¡ATENCIÓN!

No utilice productos de lavado que contengan ingredientes agresivos para la limpieza y mantenimiento del panel de cristal.

Limpieza del fondo de la cavidad del horno después del uso de la función Vapor moderado:

- Vierta unos 250 ml de vinagre al 6% sin aromatizantes en el hueco del fondo de la cavidad del horno,
- Deje el vinagre a temperatura ambiente durante 30 minutos para disolver la cal,
- Limpie la zona empotrada con agua tibia y un paño suave.

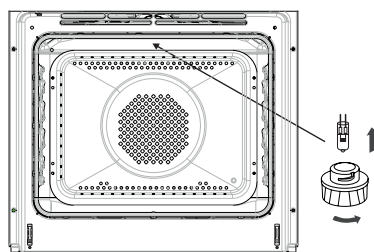
ADVERTENCIA:

Recomendamos limpiar cada 5 o 10 ciclos si se utiliza la función de vapor moderado.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA HALÓGENA DEL HORNO

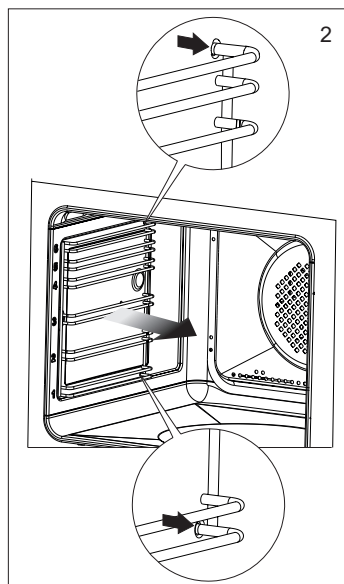
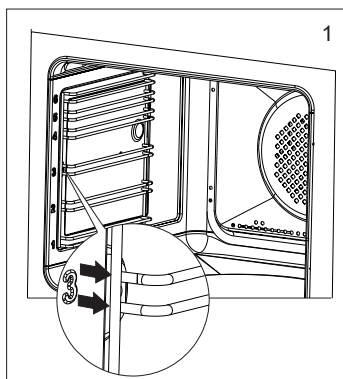
Asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla halógena para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- Coloque todos los botones de control en la posición «-»/»0» y desenchufe la clavija de red,
- Desenrosque y lave la tapa de la lámpara, séquela después.
- Retire la bombilla halógena con un trapo o un papel. Si es necesario, cambie la bombilla halógena por una nueva.
 - tensión 230 V
 - potencia 25 W
 - G9
- Vuelva a colocar la bombilla halógena en su casquillo.
- Enrosque la tapa de la lámpara.



Iluminación del
horno

- Los hornos de las cocinas marcadas con la letra **D** están equipados con soportes de estante de alambre fácilmente extraíbles. Para retirarlos para lavarlos, tire del pestillo delantero, luego incline el soporte y retírelo del pestillo trasero.



Limpieza por pirolisis

El horno se calienta a una temperatura de unos 480°C.

Para garantizar la seguridad, la puerta permanece bloqueada durante todo el proceso. Si debe abrir la puerta, utilice el procedimiento de apertura de emergencia de la puerta.

Antes de la limpieza por pirolisis.

¡IMPORTANTE!

Saque todos los accesorios del horno (placas de cocción, rejillas de secado, rejillas laterales, guías telescópicas). Los accesorios que se dejen en el interior del horno sufrirán daños irreparables durante la limpieza por pirolisis.

- Elimine las manchas difíciles en la cámara del horno.
- Limpie el exterior del horno con un paño húmedo.
- Siga las instrucciones.

Durante el proceso de limpieza.

- No deje el paño cerca del horno caliente.
- No utilice la placa de cocina.
- No encienda la lámpara del horno.
- La puerta del horno cuenta con un cierre que impide su apertura durante la limpieza. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

¡IMPORTANTE!

Durante el proceso de limpieza por pirolisis, el interior del horno puede alcanzar una temperatura muy elevada. Como consecuencia, las superficies externas del aparato pueden calentarse más de lo habitual, por lo que se recomienda mantener a los niños alejados en todo momento.

Es posible que se desprendan humos durante la limpieza. Asegúrese de que la cocina esté siempre ventilada.

Proceso de limpieza por pirolisis

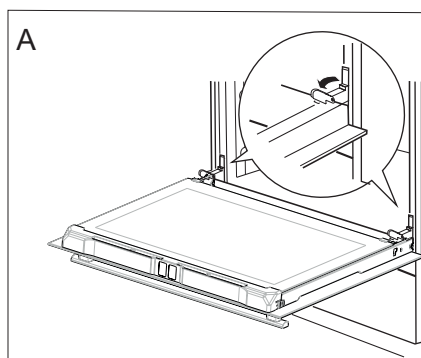
- Cierre la puerta del horno.
- Siga las instrucciones del apartado *Limpieza por pirolisis*.

¡IMPORTANTE!

Si la temperatura del horno es alta (más alta que durante el uso normal), la puerta no se desbloqueará. Una vez que el horno se haya enfriado, puede abrir la puerta y retirar las cenizas con un paño suave y húmedo. Vuelva a colocar el rail lateral y los demás accesorios. Su horno ya está listo para funcionar.

DESMONTAJE DE LA PUERTA

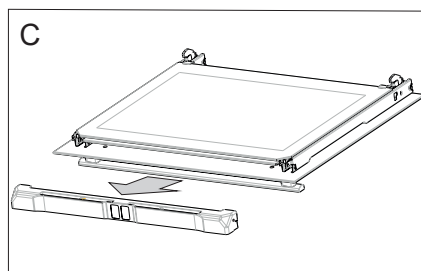
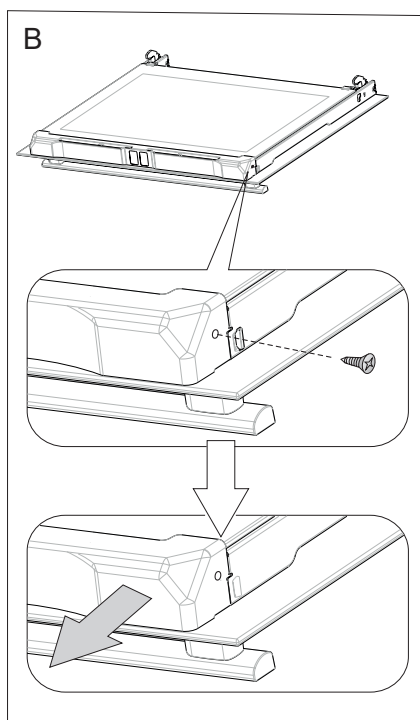
Para facilitar el acceso a la cámara del horno para su limpieza, se puede retirar la puerta. Para ello, incline hacia arriba la parte de la bisagra equipada con el dispositivo de seguridad (fig. A). Cierre ligeramente la puerta, levántela y tire de ella hacia usted. Para volver a montar la puerta en la cocina, proceda a la inversa. Durante el montaje, asegúrese de que la muesca de la bisagra está correctamente colocada en el saliente del soporte de la bisagra. Una vez colocada la puerta en el horno, hay que bajar con cuidado el dispositivo de seguridad. Si el dispositivo de seguridad no está ajustado, la bisagra puede dañarse al cerrar la puerta.



Inclinación de los dispositivos de seguridad de las bisagras

Desmontaje del panel interior

1. Con un destornillador de estrella, retire los tornillos de la hoja superior de la puerta (fig. B).
2. Con un destornillador plano, retire la hoja superior de la puerta tirando suavemente de ella hacia un lado (fig. B, C).



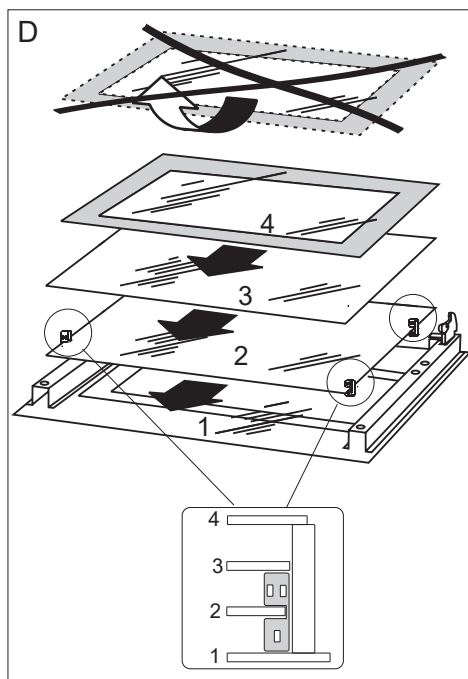
3. Extraiga el cristal interior de su compartimento (en la parte inferior de la puerta).

¡IMPORTANTE!

Riesgo de daño del panel de cristal. No levante el panel de cristal, tire de él hacia fuera

Retire el panel interior (fig. D).

4. Limpie el panel con agua caliente y un producto de limpieza. Siga el mismo procedimiento a la inversa para volver a montar el panel de cristal interior. Su superficie lisa debe orientarse hacia arriba.



Desmontaje del panel de cristal interior

INSPECCIONES PERIÓDICAS

Además de mantener limpia la cocina, debe:

- realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y las unidades de cocción de la cocina. Una vez que expire la garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años,
- reparar los posibles fallos de funcionamiento,
- realizar un mantenimiento periódico de las unidades de cocción de la cocina.

ATENCIÓN

Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser llevados a cabo por el centro de servicio apropiado o por un instalador autorizado.

Solución de problemas y transporte

En caso de emergencia, debe:

- apagar todas las unidades de trabajo del horno
- desenchufar el enchufe
- contactar con el servicio de atención al cliente
- algunas averías menores pueden repararse siguiendo las instrucciones que figuran en la tabla siguiente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente o al centro de servicio, compruebe los siguientes puntos, que se enumeran en la tabla.

Problema	Posible causa	Solución
1. El aparato no funciona.	Interrupción de la alimentación eléctrica.	Compruebe la caja de fusibles de su casa; si hay alguno fundido, sustitúyalo por uno nuevo.
2. La pantalla del temporizador muestra «0:00».	El aparato se ha desenchufado o ha habido un corte de corriente temporal.	Ajustar la hora actual
3. La luz del horno no funciona.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o sustituya la bombilla fundida (véase «Limpieza y mantenimiento»).