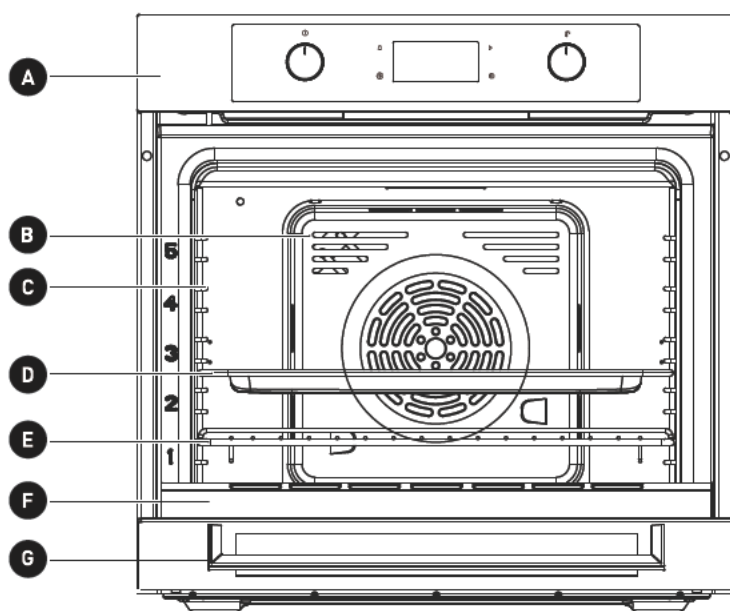


Oven
Four
Oven
Horno

10005255 - MFO 73 P K CDTR 302C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	32
GEbruikSAANWIJZINGEN	64
INSTRUCCIONES DE USO	96

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



Table of Contents

A

Product overview

Parts

B

Product usage

Installation
Accessories
Control panel
Program and function instruction
Possible settings of the oven function knob
Before using the oven for the first time
How to operate the oven

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

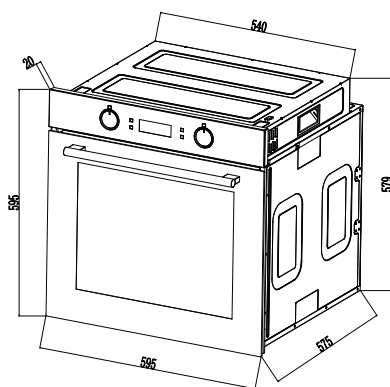
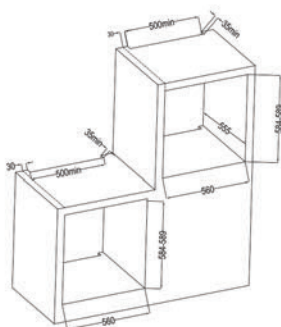
- A** Control panel
- B** Fan motor(behind steel plate)
- C** Side rack
- D** Tray
- E** Wire rack
- F** Door
- G** Handle

Installation

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available cabinets and a space must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture.

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives must be use heat resistant (100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection



Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

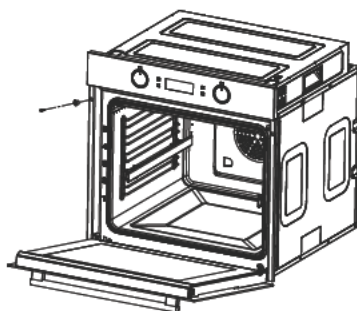


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

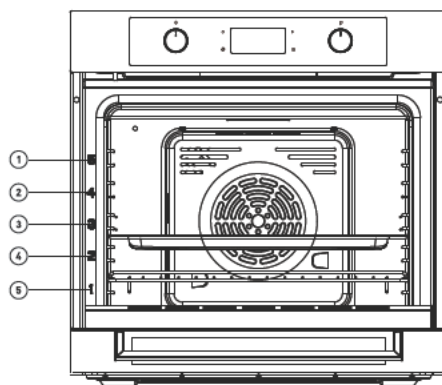
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



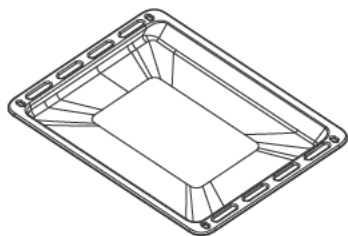
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.



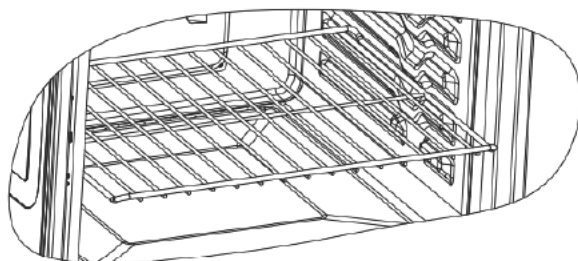
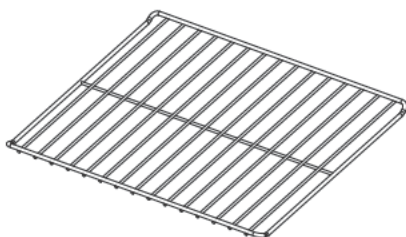
NOTE: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

Oven pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

**Wire rack**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Correct grill inside position



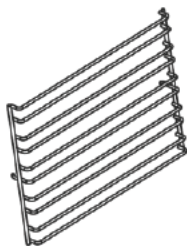
Side shelf

①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

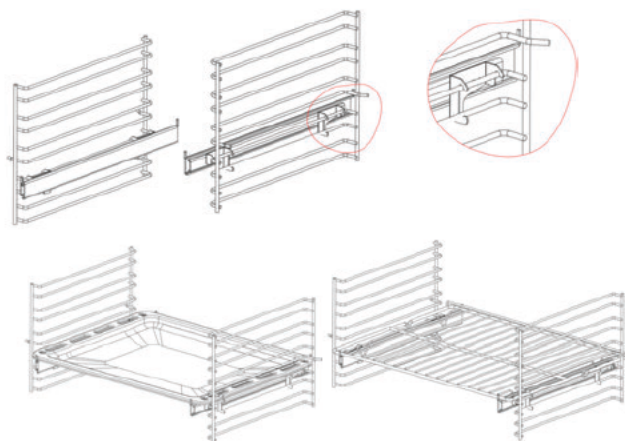
For cooking larger, these side shelf can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.



NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (Only for specific models)

**Telescopic rail runner**

Generally installed on the second or fourth layer of the side shelf, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.



Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

Button icon instruction



1 Reminder/parameter switch (temperature/time)

2 Clock

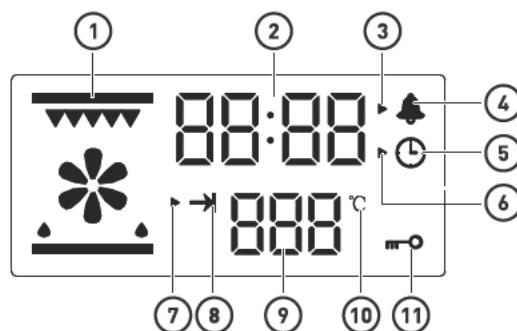
3 Start up

4 Pause / cancel

5 Plus/minus (cooking function)

6 Plus/minus (temperature/time)

Display section



Display screen icon instruction

Icons	Function
①	Function icon
②	Display the time value
③	Reminder time setting icon
④	Reminder time icon
⑤	System time icon
⑥	System time setting icon
⑦	Work parameter setting icon (time and temperature)
⑧	Oven working icon
⑨	Display the temperature value
⑩	Unit of degree Celsius °C
⑪	Lock function

Function icon instruction

Icon	Function
	Top outer heat element
	Heating fan (Defrost)
	Top inner heat element
	Bottom heat element

Program and function instruction

Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up for 1 second and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour "12" flashes, the system clock setting icon "▶" flashes, and the system clock icon "🕒" is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- After 10 seconds without any operation and the oven will enter to adjust minute automatically.
- Within 10 seconds without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- Under the standby mode, the display always shows system time. (Refer to picture 3 for the display effect.)



Pic 3: Initial standby mode

When oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-inspection, the door lock will run back and forth automatically. If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code "E-3" during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch "🔧" to cancel the fault code and return to standby mode.

Time setting

In the standby mode, touching the "🕒" button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon "▶" flash (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch ⚙️. (0~23~0 is recyclable)

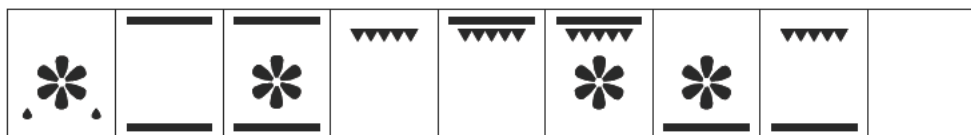


Pic 4: Hour and minute adjustment display effect

- After adjusting the hours, re-touch “⌚” to switch to minute adjustment. Minute value and the setting icon “▶” flash at this time, you can set minute time by rotating programming switch ⑥. (0~59~0 recyclable).
- After adjusting the minutes, re-touch the “⌚” to confirm, clock setting accomplished. And at this time, the clock setting icon “▶” goes out and the second icon “:” flashes (1s/1 time).
- When the hour and minute are set, the system clock setting icon “▶” flashes and the system clock icon “⌚” is always on. After confirming, the setting icon “▶” is off and the system clock icon “⌚” continues to be displayed. In the hour setting, if you do not touch the “⌚” button to confirm within 10 seconds, it will automatically switch to the minute setting. If the “⌚” button is not confirmed within 10 seconds after the clock setting is completed, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to the standby state. If the clock is not set within 20 seconds after power-on, the system default clock is 12:00 and enters standby state. If the power is turned off, the clock will be reset.
- In the standby state, only the system clock is displayed.

The choices of function

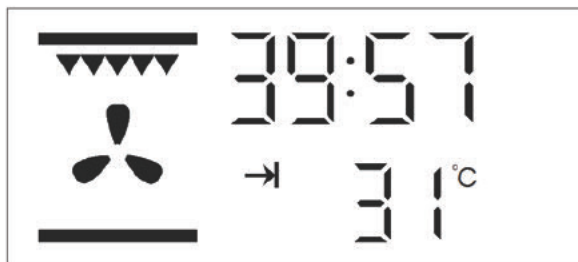
- Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch ⑤ in turn, refer to picture 5 for the order. (Non-recyclable, oven function will remember the last operation)



Pic 5: Oven function mode

- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show “Eco” under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function. For temperature adjustable function mode, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash, temperature icon “°C” will flash, and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “→” is always on. You can rotate the programming switch ⑥ to set the cooking temperature. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “→” is always on.
- For temperature adjustable function mode, after the cooking temperature is set, touch “⌚” to switch to cooking time adjustment, display screen clock place will display default cooking time of corresponding function and flash, the working parameter setting icon “▶” flash and working time icon “→” is always on, you can rotate programming switch ⑥ to set the cooking time at this time.
- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly. Please refer to the above for detailed operation.
- If the cooking time and temperature are not set, or not touching “▶” within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. (The cooking functions table are attached below.)

- Under working status the oven displays as followings:



Pic 6: Working status display effect

- Oven display when working: “→” cooking time icon will display, clock place will display cooking countdown time, corresponding selection menu display, and the temperature position displays the real-time cavity temperature.



NOTE:

- Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours.
- When the cooking time is set to 0 minutes, if the button “▷” is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.
- When the cooking time or cooking temperature setting are finished, press “▷” button to start the oven and corresponding icon stop flashing. After the oven starts working, the cooking time begin to countdown by second.
- Cooking note: When cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2 seconds. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer will continuously prompt for 5 minutes(1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100°C.
- Temperature display range: not lower than 30°C, display Lo°C when lower than 30°C.

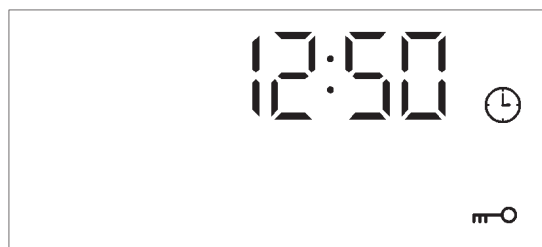
Pyrolytic self-cleaning mode

- You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch ⑨. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 1.5 hours. You can rotate ⑩ to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch “▷” to start working. At this time, “→” icon will display, door lock will be activated, door lock icon “🔒” will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch “⏏” key can pause or cancel the function.
- After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows “PyR”. Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.

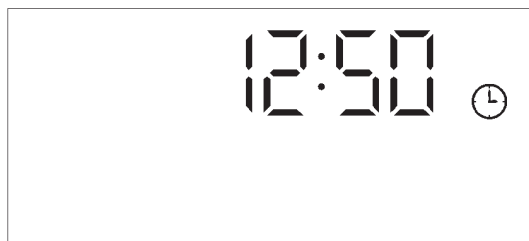
- After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis. You can touch "⏏" to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and touch "▶" again to start.

Door lock function

Door lock display: When self-cleaning process is completed, oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300°C, display screen will display door lock icon "🔒" (display effect refer to picture 8.) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280°C, door lock icon "🔒" on the display screen will extinguish at this time. (Refer to picture 9 for display effect.)



Pic 8: Door lock activated display effect under standby status



Pic 9: Door lock relieved display effect under standby status

Door lock is activated: oven will be locked under following status:

- Among all function mode (except for defrost mode), door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300°C.
- During self-cleaning process, door lock will be activated.
- When temperature sensor is abnormal, and oven cannot reach set temperature within 15 minutes, door lock will automatically be activated. (except for defrost mode).
- When oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as picture 8 shown.

Door lock is relieved: oven will be unlocked meeting the following requirements:

- When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 280°C. If electricity is cut off during self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 280°C.)
- During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 280°C.

Forced unlocking: In the case of oven lock, you can press and hold the “2 + 4” button to unlock in the oven standby state. When you hear the sound “Di” the door lock is forced unlock, the door lock icon will be extinguished. The door can be opened and door lock function is disabled.

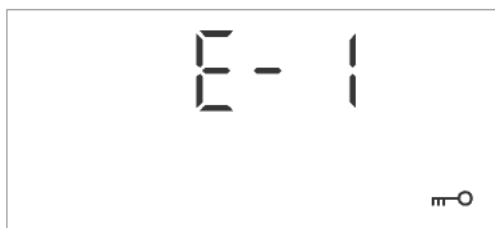


NOTE:

After the oven door lock is forcibly unlocked, the oven must be powered off and re-powered. The door lock will be self-tested after the power-on process, and the oven can be used normally after self-test.

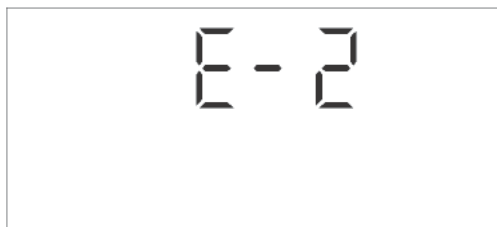
Protection function

Display will show E-1 if sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect 10. Oven will be locked at this time, touch “0” key can return to standby mode.



Pic 10: Sensor abnormal alarm display effect

When the temperature <35°C after 5 minutes of heating (except for defrost mode and Eco mode), it means the heating element have a problem, display will show E-2, buzzer will continuously prompt for 10 times(1s/time), refer to display effect shown as pic 11. Touch “0” key can return to standby status at this time.



Pic 11: Heat element abnormal alarm display effect

During self-cleaning process, if display screen shows fault code “E-3” when door is locked into place, it means door lock or detection circuit is faulty. When the fault code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), display effect as below pic 12). Touch “” key can return to standby status.



Pic 12: Door lock abnormal alarm display effect

In any state, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays “E-5”. When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads, and the display board displays “E-6”.

Enquiry function

1. Under cooking state, touch “” button once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch “” button or 10s later automatically return to the cooking time display.
2. After the reminder time setting is completed, and the oven in the cooking state, touch “” can query the alarm remaining countdown. Re-touch “” button or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state. When the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position shows 0:00.

Reminder function

Touch “” button under standby state to enter to reminder function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit. The reminder time setting icon “” flashes, the reminder time icon “” is always on.

1. Rotate programming switch  to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;
2. Touch " button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;
3. Rotate programming switch  to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59;
4. When the alarm time is set, you can touch " for confirmation. At this time, the display shows the system time, the reminder time setting icon " goes out, the second icon ":" flashes, the " is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute (1s/time), and the reminder time icon " is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

**NOTE:**

- During setup, second icon ":" and alarm clock icon " will always bright.
- During setup, touch " button will cancel the current reminder time setting and return to standby state.
- If a reminder function has been set, then reminder icon " should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

Start/pause/cancel function

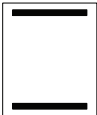
- After setting up the cooking function, touch " button to start working; if touching " button when the cooking is suspended, you can restart the work.
- During oven cooking, touch " button once can pause the cooking, temperature and time will flash display, oven working icon " flashes, function icon is always on; Touch " button again will cancel current cooking.
- When setting system time, press " button to exit the clock setting state directly and return to standby state.
- When oven function, cooking time and temperature are set, press " button to exit function setting state and return to standby state.

Other instructions

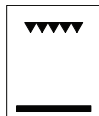
1. Key sound
2. Sound for touching the button
3. Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound;
4. Prompt sound: The temperature reaches the set value, the cooking time counts down to 0, and the alarm time counts down to 0.

Possible settings of the oven function knob

This appliance has 9 functions available.

	Icons	Function description
Function 1		Defrost mode: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.
Function 2		Conventional oven (top outer and lower element) mode: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 3		Conventional grill mode: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 4		Half grill mode: This method of cooking utilizes the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
Function 5		Full grill mode: This method of cooking utilizes the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
Function 6		Fan heating and grill mode: This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 7		Fan and bottom element mode: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom, for example pizza etc.

Function 8



Energy saving grilling mode: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Function 9



Self-cleaning mode(the display will show “P9”):

1. Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings.
2. When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization, the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.

Note:

- A. The exhaust motor works at low speed under the Function1 - Function 7 state and ECO function, and the exhaust motor stops working when the cavity temperature is lower than 100°C in the standby state.
- B. Under any function, if the cavity temperature is higher than 300°C, the exhaust motor will work at high speed.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 240°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240°C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.

- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling.



Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.
- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.

- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place a whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.

- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Main cooking guideline

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

- The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table (Some functions are only available on special models)

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature (°C)	Heating time (M) Excluding preheating time
Small cake	Bake Pan		3 rd layer	180-200	20-30
Sponge cake	Round model		2 nd layer	165-185	30-45
	Round model		2 nd layer	140-160	30-40
Apple pie	Bake Pan		4 th layer	170-190	45-55
	Bake Pan		4 th layer	155-175	50-60
Pizza	Bake Pan		3 rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	190-210	10-20
Butter biscuit	Bake Pan		3 rd layer	160-180	15-25
	Bake Pan		3 rd layer	140-160	20-30
Ribs	Rack		3 rd layer	190-210	30-40
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
Beef steak	Rack		2 nd layer	190-210	20-30
Small Whole chicken 1.2 Kg	Rack		2 nd layer	180-200	60-70
Roast chicken wings	Rack		3 rd layer	190-210	40-50
	Rack		3 rd layer	180-200	25-35

Cleaning and maintenance

General information

Service life of the product will extend and frequent problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Risk of electric shock! Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



Hot surfaces may cause burns! Allow the appliance to down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inner surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Cleaning the oven

- No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.
- Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Detaching and attaching the oven door

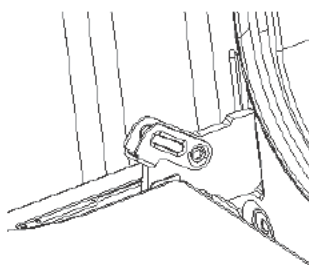
- For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.
- Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. To detach the oven door the locking rods need to be lift up to unlock the door hinges.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

1. Full open the door.
2. Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
3. Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

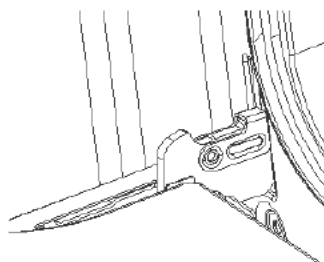


Picture A

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

1. When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
2. Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
3. When open the door, spread down locking rod (picture B).



Picture B



If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sales department.

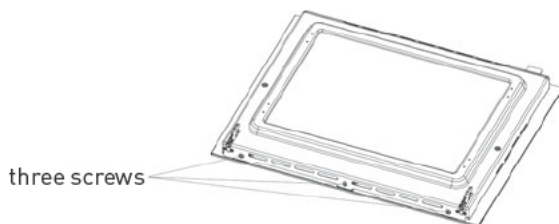
Remove and install door panel

Remove

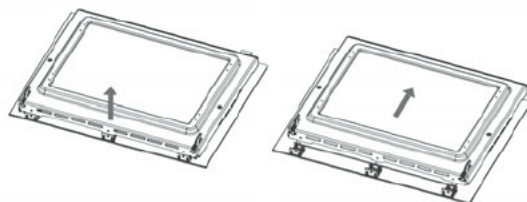
1. Remove oven door, put it on a piece of cloth.



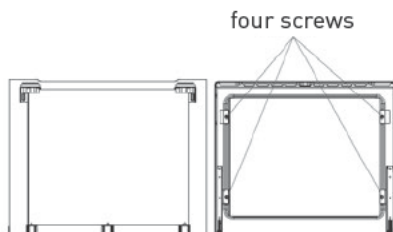
2. Remove the three screws using a cross screwdriver.



3. Lift up the enamel door and then push forward.



4. Flip the enamel door, remove the four screws using a cross screwdriver.



Notice! Dangerous!

- If the glass has some scratches, it may lead to crack.
- Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

1. Plug the inner glass into glass pressure groove.
2. Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
3. Put on the oven door.

Remove and install side shelves

- In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven.
- One hand push the side of the cavity, another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out.

Replacing the oven lamp



- If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Risk of electric shock!
- Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sales service, and maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

- When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
- When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.
- If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
- The cooling-fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.
- Please preheat before put food in oven when for baking.
- For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	• Interrupt electrical current • Breaker malfunction • Forgot to push the timer function	• Check your kitchen light or other appliance if working on • Check if your breaker are working on • Reset the timer function

Problem	Reason	Suggestion
Lamp isn't coming on	• Lamp have defectiveness • No electrical current	• Change for a new lamp • Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	• Power interrupt • Normal close thermostat protective	• Check your kitchen light or other appliance whether still working on • Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	• Not adjust the temperature controller • If this model have timer, you may not set up the time • No power • Heating element was damaged	• Set up the temperature • Set up the timer • Check the power box • Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	• Door seal is blow-by • Hinge is not strong enough	• Change for a new door seal • Change for a new hinge

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Accessoires
Panneau de commande
Utilisation des programmes et des fonctions
Réglages du bouton de fonction du four
Avant d'utiliser le four pour la première fois
Fonctionnement du four

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

A

Aperçu de l'appareil

Pièces

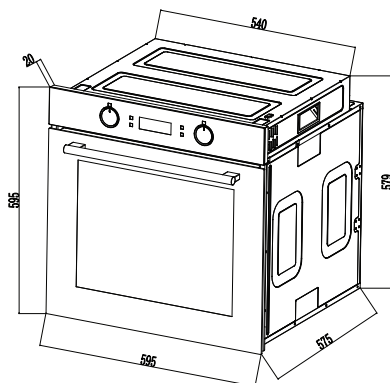
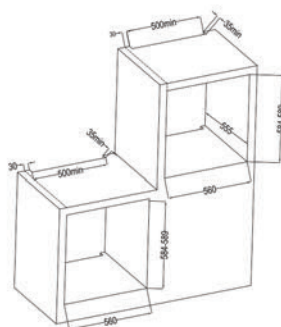
- A** Panneau de commande
- B** Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- C** Grille de support latérale
- D** Lèchefrite
- E** Grille métallique
- F** Porte
- G** Poignée

Installation

Avant l'installation

Cet appareil est conçu pour être encastré dans des meubles disponibles dans le commerce et un espace libre est requis entre l'appareil et les murs et meubles de la cuisine. Reportez-vous au schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les revêtements stratifiés synthétiques et les revêtements adhésifs utilisés autour de l'appareil doivent résister à la chaleur (100 °C minimum) et les façades des meubles adjacents doivent résister aux températures allant jusqu'à 70 °C.
- Les meubles de cuisine doivent être solidement fixés et horizontaux. Un espace de 5 mm est requis entre l'appareil et les parois adjacentes.
- Si un tiroir se trouve sous le four, il est nécessaire d'installer une étagère entre les deux.



Méthode d'installation

Installation et branchements**Risque de dommages matériels !**

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Lors de l'installation, l'appareil doit être branché et raccordé conformément à toutes les réglementations locales en vigueur en matière d'électricité et de gaz.
- Deux personnes sont requises pour le transport de l'appareil.
- Utilisez les fentes ou les poignées en fil métallique situées des deux côtés de l'appareil pour le déplacer.

**Branchement à l'alimentation secteur**

Cet appareil doit être mis à la terre !

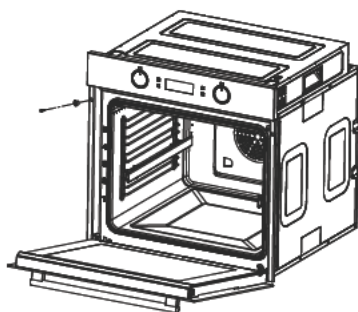
- Notre entreprise ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sur une prise non mise à la terre. Une installation non réalisée par un professionnel entraîne un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie ! Cet appareil ne peut être branché à l'alimentation secteur que par une personne qualifiée et habilitée, et la garantie de l'appareil n'est valable qu'après une installation correcte.
- Un cordon secteur abîmé représente un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie ! Le cordon secteur ne doit pas être pincé, tordu ou coincé, et il ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon secteur est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Les caractéristiques de la prise secteur doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le cordon secteur de l'appareil doit correspondre aux spécifications et aux caractéristiques électriques de la prise.

**Risque de choc électrique !**

Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, débranchez l'appareil de la prise secteur.

Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture du meuble, en veillant à ce qu'il soit aligné et en le déplaçant en toute sécurité.
2. Fixez le four à l'aide des 2 vis et rondelles, comme illustré sur le schéma.

**Vérification finale**

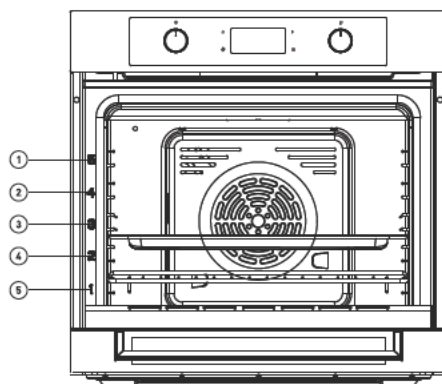
1. Branchez l'appareil à la prise secteur et allumez l'alimentation secteur.
2. Vérifiez que l'appareil fonctionne.

Accessoires

- Les accessoires fournis avec l'appareil vous permettent de préparer de nombreux plats. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans la cuve de cuisson.
- Une sélection d'accessoires optionnels est également disponible, vous permettant d'améliorer certains de vos plats préférés ou de vous faciliter l'utilisation du four, tout simplement.

Insertion des accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans la cuve de cuisson sur 5 niveaux différents. Insérez toujours les accessoires en les poussant à fond afin qu'ils ne touchent pas la paroi de la porte.



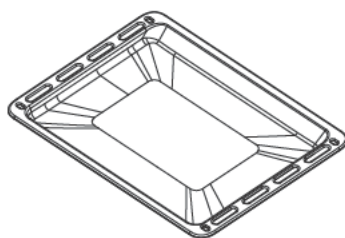
Les accessoires peuvent être tirés à moitié hors du four jusqu'à ce qu'ils se bloquent. Cela vous permet de retirer facilement les plats.



REMARQUE : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Ils reprendront leur forme initiale une fois qu'ils auront refroidi. Cela n'affecte pas l'utilisation.

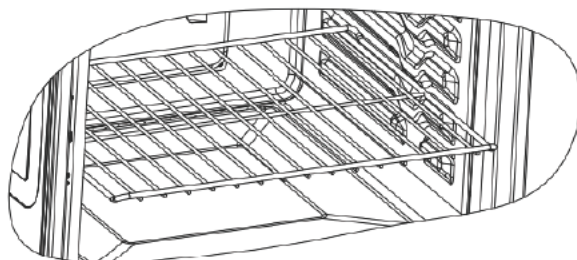
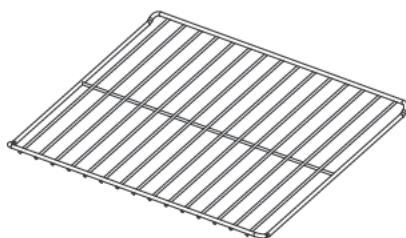
Lèche-frite

Pour les gâteaux moelleux, les viennoiseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être utilisée pour récupérer les graisses lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille métallique.



Grille métallique

Utilisée pour les rôtis ou pour y placer des aliments à cuire ou à rôtir dans une cocotte au niveau souhaité.



Position correcte de la grille dans le four



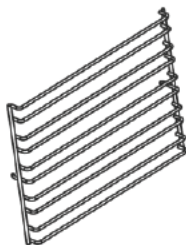
Grille de support latérale

①②③④⑤, selon la hauteur choisie parmi les cinq hauteurs différentes possibles. Les grilles de support latérales amovibles vous permettent d'ajuster la position de cuisson des aliments sur quatre niveaux de hauteur. Utilisées pour placer des grilles et des lèchefrites se fixant sur les parois latérales de la cavité du four.

Pour la cuisson d'aliments volumineux, ces grilles de support latérales peuvent être retirées ; la grille métallique peut alors être posée sur la sole du four lors de l'utilisation des fonctions comme celles de gril, gril complet, gril complet avec ventilateur.

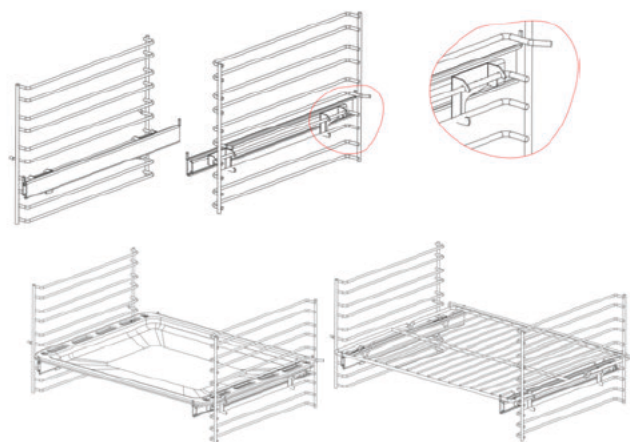


REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur la sole du four, n'utilisez **PAS** de fonctions avec chauffage par le bas pour éviter que la chaleur ne s'accumule au bas du four. (Uniquement pour des modèles spécifiques)

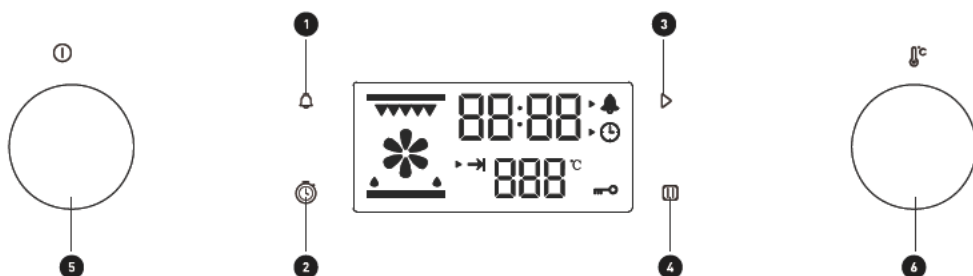


Rail télescopique

Généralement installé sur le deuxième ou quatrième niveau de la grille de support latérale, il peut soutenir la lèchefrite ou la grille métallique pour permettre de les sortir ou de les insérer facilement, et donc d'ajouter et de retirer des aliments de façon pratique.

**Panneau de commande**

Voici une description du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent varier.

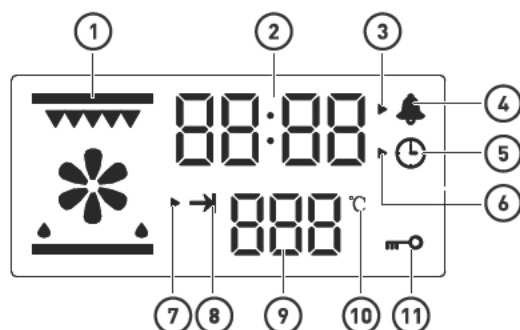
Description des icônes et des boutons

1 Bouton des paramètres/de rappel (température/durée)

2 Horloge

- 3 Démarrer
- 4 Pause/Annuler
- 5 Plus/Moins (fonction de cuisson)
- 6 Plus/Moins (température/durée)

Écran d'affichage



Description des icônes de l'écran d'affichage

Icône	Fonction
1	Icône de fonction
2	Affichage de la durée
3	Icône de réglage de l'heure de rappel
4	Icône d'heure de rappel
5	Icône de l'horloge système
6	Icône de réglage de l'horloge système
7	Icône de réglage des paramètres de cuisson (durée et température)
8	Icône de fonctionnement du four
9	Affichage de la température

⑩ Unité de mesure, degrés Celsius °C

⑪ Fonction de verrouillage

Description des icônes de fonction

Icône	Fonction
	Résistance de voûte
	Ventilateur chauffant (décongélation)
	Chaleur de gril
	Résistance de sole

Utilisation des programmes et des fonctions

Mise en marche

Branchez votre appareil à la prise secteur. Tous les voyants de l'écran d'affichage s'allument pendant 1 seconde et l'appareil entre en mode de réglage de l'horloge. L'heure par défaut affichée est 12:00 « 12 » clignote, l'icône de réglage de l'horloge système « ► » clignote et l'icône de l'horloge système « ⌚ » reste allumée. Vous pouvez alors régler l'horloge. Reportez-vous aux instructions de réglage de l'horloge pour plus de détails.

- Après 10 secondes d'inactivité, le four passera automatiquement au réglage des minutes.
- Après 10 secondes d'inactivité lors du réglage des minutes, le four passera automatiquement en mode de veille.
- En mode de veille, l'écran affiche toujours l'horloge système. (Reportez-vous à la Fig. 3 pour un exemple.)

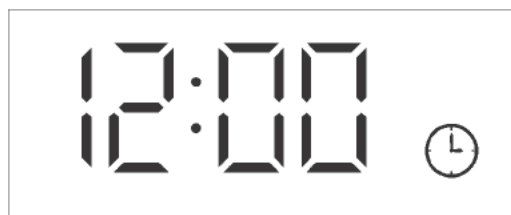


Fig. 3 : Mode de veille initial

Lorsque le four est sous tension, le système de verrouillage de la porte du four démarre un autotest. Pendant cet autotest, le système de verrouillage de la porte du four s'active et se désactive automatiquement. S'il n'y a pas d'alarme signalant une anomalie dans les 20 secondes, l'autotest est alors terminé. En cas d'affichage du code d'erreur « E-3 » pendant l'autotest, veuillez vous reporter à la fonction de protection pour une analyse du problème. Vous pouvez appuyer sur « [] » pour faire disparaître le code d'erreur et revenir en mode de veille.

Réglage de l'horloge

En mode de veille, appuyez une fois sur le bouton « [] » pour entrer en mode de réglage de l'horloge système. À ce moment-là, les heures et l'icône de réglage « [] » clignoteront (1 seconde allumées, 1 seconde éteintes) et vous pouvez régler les heures en tournant le bouton [4]. (Les heures défilent dans l'ordre 0-23-0.)



Fig. 4 : Écran lors du réglage des heures et des minutes

- Après avoir réglé les heures, appuyez à nouveau sur « [] » pour passer au réglage des minutes. Les minutes et l'icône de réglage « [] » clignotent alors et vous pouvez régler les minutes en tournant le bouton de programmation [4]. (Les minutes défilent dans l'ordre 0-59-0.)
- Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur « [] » pour confirmer et le réglage de l'horloge est terminé. L'icône de réglage de l'horloge « [] » s'éteint alors et la deuxième icône « : » clignote (1 seconde allumée, 1 seconde éteinte).
- Lorsque les heures et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge système « [] » clignote et l'icône de l'horloge système « [] » reste allumée. Après confirmation, l'icône de réglage « [] » s'éteint et l'icône de l'horloge système « [] » reste affichée. En mode de réglage des heures, si vous n'appuyez pas sur le bouton « [] » pour confirmer dans les 10 secondes, l'appareil passera automatiquement en mode de réglage des minutes. Si vous n'appuyez pas sur le bouton « [] » pour confirmer dans les 10 secondes après avoir réglé l'horloge, le système terminera le réglage de l'horloge par défaut et reviendra automatiquement en mode de veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20 secondes après la mise sous tension, l'horloge système sera réglée par défaut sur 12:00 et l'appareil entrera en mode de veille. En cas de mise hors tension, l'horloge est réinitialisée.
- En mode de veille, seule l'horloge système est affichée.

Choix des fonctions

- En mode de veille, basculez entre les différentes fonctions en tournant le bouton de programmation [5] pour sélectionner la fonction. Reportez-vous à la Fig. 5 pour voir l'ordre des fonctions. (Pas de défilement en boucle, la fonction du four mémorisera la dernière sélection.)

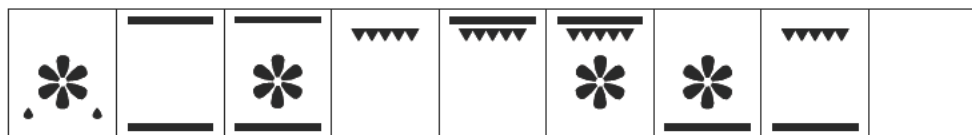


Fig. 5 : Mode de fonction du four

- Lorsque vous sélectionnez la fonction, la durée de cuisson par défaut pour la fonction correspondante s'affiche dans la zone de l'horloge (« Eco » apparaît en mode Éco), tandis que la zone de la température indique la température par défaut pour la fonction correspondante. Pour les modes de fonction à température réglable, la température par défaut pour la fonction correspondante et l'icône de température « °C » clignoteront dans la zone de la température, et l'icône de réglage des paramètres de cuisson « ► » clignotera également, tandis que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » restera allumée. Vous pouvez tourner le bouton de programmation 6 pour définir la température de cuisson. Si la température n'est pas réglable pour la fonction choisie, la durée par défaut et l'icône de réglage des paramètres de cuisson « ► » clignoteront, tandis que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » restera allumée.
- Pour les modes de fonction à température réglable, une fois que la température de cuisson est réglée, appuyez sur « ⏸ » pour passer au réglage de la durée de cuisson ; la durée de cuisson par défaut de la fonction correspondante clignotera dans la zone de l'horloge à l'écran, l'icône de réglage des paramètres de cuisson « ► » clignotera également et l'icône de durée de cuisson « ➔ » restera allumée. Vous pouvez alors tourner le bouton de programmation 6 pour régler le temps de cuisson.
- Pour les modes de fonction à température non réglable, vous pouvez directement régler la durée de cuisson.
Veuillez vous reporter aux étapes ci-dessus pour plus de détails sur le réglage.
- Si la durée et la température de cuisson ne sont pas réglées, ou si vous n'avez pas appuyé sur « ► » dans les 10 secondes suivant le réglage, le système reviendra automatiquement en mode de veille. (Le tableau des fonctions de cuisson est disponible plus bas.)
- Lorsque le four fonctionne, l'écran ressemble à ceci :



Fig. 6 : Écran lors du fonctionnement

- Écran lors du fonctionnement : l'icône de durée de cuisson « ➔ » s'affiche, le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche dans la zone de l'horloge, le programme sélectionné s'affiche et la température de la cavité du four s'affiche en temps réel dans la zone de la température.



REMARQUE :

- La plage de durée de cuisson pour une fonction normale s'étend de 0 minute à 10 heures.
- Lorsque la durée de cuisson est réglée sur 0 minute, si vous appuyez sur le bouton « ▶ », le four ne se mettra pas en marche et reviendra automatiquement en mode de veille.
- Une fois la durée ou la température de cuisson réglées, appuyez sur le bouton « ▶ » pour démarrer la cuisson. L'icône correspondante cessera de clignoter. Une fois la cuisson démarrée, un compte à rebours de la durée de cuisson seconde par seconde commence.
- Remarque sur la cuisson : Lorsque la température de la cavité est proche de la température définie, le four émet une sonnerie pendant 2 secondes. Lorsque le compte à rebours de la durée de cuisson atteint 0, la cuisson s'arrête (le ventilateur continue de fonctionner) et le four revient automatiquement en mode de veille. La sonnerie retentit alors en continu pendant 5 minutes (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle) et le ventilateur s'arrête de tourner une fois que la température de la cavité descend sous les 100 °C.
- Plage de température affichée : supérieure à 30 °C, « Lo°C » s'affiche lorsque la température est inférieure à 30 °C.

Mode d'auto-nettoyage par pyrolyse

- Vous pouvez passer au mode d'auto-nettoyage par pyrolyse en tournant le bouton de programmation ⑤. La température par défaut de ce mode n'est pas réglable et la durée de fonctionnement par défaut est de 1,5 heure. Vous pouvez tourner ⑥ pour ajuster la durée de fonctionnement ; la plage de réglage de la durée est de 1,5 heure min. et 2,5 heures max.
- Après avoir sélectionné le mode d'auto-nettoyage par pyrolyse et réglé la durée de fonctionnement, appuyez sur « ▶ » pour démarrer. L'icône « ➔ » s'affiche alors, le verrouillage de la porte s'active, l'icône de verrouillage de la porte « 🔒 » reste allumée pour indiquer que la porte du four est verrouillée et le mode d'auto-nettoyage par pyrolyse démarre. Appuyez sur le bouton « ⏏ » pour mettre cette fonction en pause ou l'annuler.
- Après confirmation et démarrage de la fonction d'auto-nettoyage, le compte à rebours de la durée de fonctionnement s'affiche dans la zone de l'horloge et « PYR » s'affiche dans la zone de la température. La lampe du four ne peut pas être utilisée lorsque le mode d'auto-nettoyage par pyrolyse est activé.
- Après le démarrage de l'auto-nettoyage, la fonction de verrouillage de la porte est activée automatiquement, la porte du four est verrouillée et le processus d'auto-nettoyage commence. Après le démarrage du processus d'auto-nettoyage, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 », veuillez vous reporter à la fonction de protection pour une analyse du problème. Vous pouvez appuyer sur « ⏏ » pour faire disparaître le code d'erreur et revenir en mode de veille. Après avoir fait disparaître le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'auto-nettoyage et appuyez à nouveau sur « ▶ » pour recommencer.

Fonction de verrouillage de la porte

Affichage de la fonction de verrouillage de la porte : Une fois le processus d'auto-nettoyage terminé, le four entre en mode de veille. Lorsque la température de la cavité dépasse les 300 °C, l'icône de verrouillage de la porte «  » s'affiche à l'écran (reportez-vous à la Fig. 8 pour un exemple). Le verrouillage de la porte se désactive automatiquement lorsque la température dans la cavité est inférieure à 280 °C et l'icône de verrouillage de la porte «  » s'éteint alors sur l'écran. (Reportez-vous à la Fig. 9 pour un exemple.)

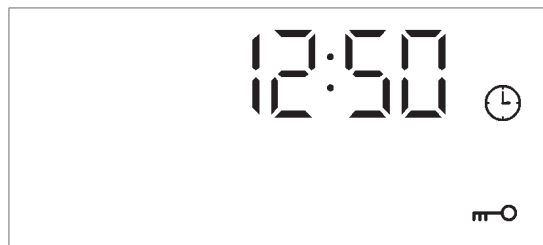


Fig. 8 : Écran lors du verrouillage de la porte en mode de veille

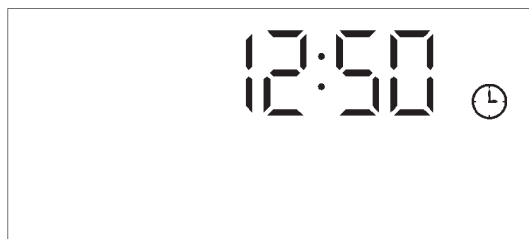


Fig. 9 : Écran lors du déverrouillage de la porte en mode de veille

Activation du verrouillage de la porte : le four sera verrouillé dans les cas suivants :

- Dans tous les modes de fonction (à l'exception du mode de décongélation), le verrouillage de la porte sera automatiquement activé lorsque la température de la cavité sera supérieure à 300 °C.
- Pendant le processus d'auto-nettoyage, le verrouillage de la porte est activé.
- En cas d'anomalie du capteur de température, et si le four n'atteint pas la température réglée dans les 15 minutes, le verrouillage de la porte sera automatiquement activé (à l'exception du mode de décongélation).
- Lorsque le four est en mode de veille, et en cas de court-circuit ou d'ouverture du circuit au niveau du capteur de température, le verrouillage de la porte sera activé et le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner. Vous trouverez un exemple de l'écran sur la Fig. 8.

Désactivation du verrouillage de la porte : le four sera déverrouillé lorsque les conditions suivantes seront remplies :

- Lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé ou mis en pause, le verrouillage de la porte du four est automatiquement désactivé uniquement une fois que la température de la cavité est tombée sous les 280 °C. En cas de coupure de courant durant le processus d'auto-nettoyage, la porte du four ne sera déverrouillée qu'une fois le courant rétabli. (Remarque : Même en cas de rétablissement du courant, la porte du four ne se déverrouillera automatiquement qu'une fois que la température de la cavité sera tombée sous les 280 °C.)
- Dans les autres modes de fonctionnement, la porte du four ne sera déverrouillée qu'une fois que la température de la cavité sera tombée sous les 280 °C en cas de température anormale du four.

Déverrouillage forcé : Si le four est verrouillé, vous pouvez maintenir le bouton « 2 + 4 » appuyé pour déverrouiller le four en mode de veille. Lorsqu'une sonnerie « Di » retentit, le verrouillage de la porte est désactivé de force et l'icône de verrouillage de la porte s'éteint. La porte peut alors être ouverte et la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.



REMARQUE :

Après le déverrouillage forcé de la porte du four, le four doit être éteint puis rallumé. À la remise en marche, le système procédera à un autotest du verrouillage de la porte, après lequel vous pourrez utiliser normalement le four.

Fonction de protection

L'écran affichera E-1 en cas de court-circuit ou d'ouverture du circuit du capteur en mode de cuisson. Une sonnerie retentira en continu 10 fois (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle). Reportez-vous à la Fig. 10 pour un exemple. Le four sera alors verrouillé ; appuyez sur le bouton « 11 » pour revenir en mode de veille.

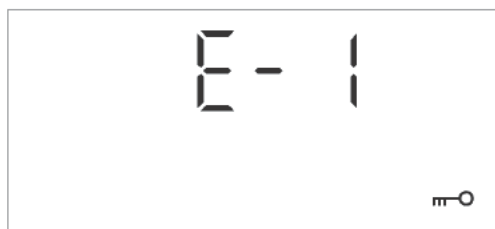


Fig. 10 : Écran lors d'une alarme d'anomalie du capteur

Lorsque la température est inférieure à 35 °C au bout de 5 minutes de chauffe (à l'exception du mode de décongélation et du mode Éco), cela signifie qu'il y a un problème au niveau de la résistance ; l'écran affichera E-2, la sonnerie retentira en continu 10 fois (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle), reportez-vous à l'exemple de la Fig. 11. Appuyez sur le bouton « 11 » pour revenir en mode de veille.

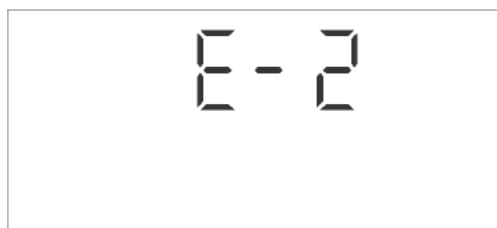


Fig. 11 : Écran lors d'une alarme d'anomalie de la résistance

Pendant le processus d'auto-nettoyage, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 » lorsque la porte est verrouillée, cela indique une défaillance du verrouillage de la porte ou du circuit de détection. En cas d'affichage du code d'erreur, la sonnerie retentit en continu 10 fois (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle) et l'écran illustré sur la Fig. 12 apparaît. Appuyez sur le bouton «  » pour revenir en mode de veille.



Fig. 12 : Écran lors d'une alarme d'anomalie du verrouillage de la porte

Quel que soit le mode, lorsque la carte d'alimentation n'est pas en mesure de recevoir des données de communication valides de la carte d'affichage après 20 secondes, la carte d'alimentation met automatiquement hors tension toutes les charges et l'écran affiche « E-5 ». Lorsque la carte d'affichage n'est pas en mesure de recevoir des données de communication valides de la carte d'alimentation après 20 secondes, la carte d'affichage envoie des données pour mettre hors tension toutes les charges et l'écran affiche « E-6 ».

Fonction d'affichage du temps

1. En mode de cuisson, appuyez sur le bouton «  » pour afficher l'horloge système. L'horloge du système s'affichera dans la zone de l'horloge et la deuxième icône clignotera. Appuyez à nouveau sur le bouton «  » ou attendez 10 s pour que le four affiche à nouveau la durée de cuisson.
2. En mode de cuisson, après réglage de l'heure de rappel, appuyez sur le bouton «  » pour afficher le compte à rebours avant l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton «  » ou attendez 10 s pour que le four revienne à l'état précédent. Vous pouvez afficher le temps restant avant l'alarme et réinitialiser l'heure de l'alarme en mode de veille. Lorsque le compte à rebours avant l'alarme est inférieur à 1 minute, 0:00 s'affiche dans la zone de la durée.

Fonction de rappel

Appuyez sur le bouton «  » en mode de veille pour accéder au réglage de la fonction de rappel. Les heures clignoteront alors dans la zone de la durée tandis que les minutes resteront fixes. L'icône de réglage de l'heure de rappel «  » clignote tandis que l'icône de l'heure de rappel «  » reste allumée.

1. Tournez le bouton de programmation  pour régler les heures. Les heures restent alors fixes et la plage de réglage est de 0 à 23 ;
2. Appuyez à nouveau sur le bouton «  ». Les minutes clignotent alors et les heures restent fixes ;
3. Tournez le bouton de programmation  pour régler les minutes. Les minutes restent alors fixes et la plage de réglage est de 0 à 59 ;
4. Une fois l'heure de l'alarme réglée, vous pouvez appuyer sur «  » pour confirmer. L'écran affiche alors l'horloge système, l'icône de réglage de l'heure de rappel «  » s'éteint, la deuxième icône «  » clignote, «  » reste allumé et un compte à rebours en secondes démarre pour l'heure de rappel. Lorsque le compte à rebours atteint 00:00, la sonnerie retentit pendant 1 minute (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle), et l'icône d'heure de rappel «  » clignote en continu (bips de 1 seconde à 1 seconde d'intervalle). Appuyez sur n'importe quel bouton pour qu'elle cesse de clignoter.



REMARQUE :

- Pendant la configuration, la deuxième icône «  » et l'icône de l'heure d'alarme «  » resteront fixes.
- Pendant la configuration, appuyez sur le bouton «  » pour annuler le réglage actuel du rappel et revenir en mode de veille.
- Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel «  » devrait rester affichée lors de la cuisson et vous pouvez afficher l'heure de rappel.

Fonction Démarrer/Pause/Annuler

- Après réglage de la fonction de cuisson, appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson ; vous pouvez reprendre la cuisson en appuyant sur le bouton «  » lorsque la cuisson est interrompue.
- Pendant la cuisson au four, appuyez une fois sur le bouton «  » pour mettre la cuisson en pause. La température et la durée clignoteront à l'écran, l'icône de fonctionnement du four «  » clignotera également et l'icône de fonction restera fixe. Appuyez à nouveau sur le bouton «  » pour annuler la cuisson en cours.
- Lors du réglage de l'horloge système, appuyez sur le bouton «  » pour quitter directement le mode de réglage de l'horloge et revenir en mode de veille.
- En mode de cuisson, lorsque la durée et la température de cuisson sont réglées, appuyez sur le bouton «  » pour quitter le mode de réglage de la fonction et revenir en mode de veille.

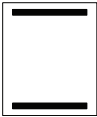
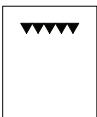
Autres instructions

1. Son des boutons
2. Son lorsque vous appuyez sur les boutons
3. Sonnerie d'alarme : Sonnerie en cas de défaillance de la résistance, sonnerie en cas de défaillance du capteur ;

4. Sonnerie d'invite : Sonnerie lorsque la température réglée est atteinte, lorsque le compte à rebours de la durée de cuisson atteint 0 et lorsque le compte à rebours de l'heure d'alarme atteint 0.

Réglages du bouton de fonction du four

Cet appareil dispose de 9 fonctions de cuisson.

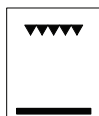
	Icône	Description du fonctionnement
Fonction 1		Mode de décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, ainsi que de la quantité et du type d'aliments. Vérifiez toujours l'emballage des aliments pour les consignes de décongélation.
Fonction 2		Mode Four conventionnel (résistances de sole et de voûte) : Ce mode correspond à une cuisson classique, avec une chaleur provenant des résistances de sole (bas) et de voûte (haut). Cette fonction permet de faire rôtir et cuire des aliments sur une grille uniquement.
Fonction 3		Mode Gril conventionnel : Ce mode correspond à un mode de cuisson conventionnel, avec une chaleur produite de la résistance de voûte vers la résistance de sole et brassée par le ventilateur pour une cuisson uniforme. Cette fonction permet de faire rôtir et cuire des aliments sur une grille uniquement.
Fonction 4		Mode Gril partiel : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie interne de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas, sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller de petites portions de bacon, de viande, de pain de mie, etc.
Fonction 5		Mode Gril complet : Ce mode de cuisson utilise la partie interne et la partie externe de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller des portions moyennes ou de grosses portions de saucisses, bacon, steak, poisson, etc.
Fonction 6		Mode Gril et Chaleur ventilée : Ce mode de cuisson utilise à la fois la résistance de voûte et le ventilateur pour que la chaleur circule rapidement à l'intérieur de la cavité. Il est adapté à la cuisson d'aliments qui doivent être cuits rapidement et permet de conserver l'humidité interne des aliments tels que des steaks de bœuf, des hamburgers et certains légumes.

Fonction 7



Mode Résistance de sole et Ventilateur : Ce mode de cuisson utilise la résistance de sole parallèlement au ventilateur, pour faire circuler la chaleur rapidement. Cette fonction convient aux aliments qui nécessitent une cuisson par le bas, tels que des pizzas, etc.

Fonction 8



Mode de gril à économie d'énergie : Ce mode de cuisson utilise la partie circulaire interne de la résistance de voûte et la résistance de sole pour contrôler la température. Cela permet d'utiliser le gril de façon plus économique, principalement pour la cuisson des aliments volumineux, car la température augmente lentement et pénètre complètement dans les aliments en réduisant la chaleur superflue.

Fonction 9



Mode d'auto-nettoyage (« PYR » s'affiche à l'écran) :

1. Avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage, retirez tous les accessoires, tels que la grille métallique, la lèchefrite et les grilles de support latérales, du four. Sinon, ils pourraient être endommagés par la température élevée.
2. Lorsque la température de la cavité atteint le niveau élevé de carbonisation, la graisse et les résidus d'aliments seront carbonisés pour un nettoyage facile.

Remarque :

- A. Le ventilateur d'évacuation tournera à vitesse faible avec les fonctions 1 à 7 et la fonction ÉCO, et il cessera de fonctionner lorsque la température de la cavité tombera sous les 100 °C en mode de veille.
- B. Si la température de la cavité dépasse les 300 °C, le ventilateur d'évacuation tournera à vitesse élevée quelle que soit la fonction sélectionnée.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de neuf du four, faites-le chauffer à vide en fermant la porte. Il est recommandé de le laisser chauffer à 240 °C pendant une heure, dans le mode de cuisson utilisant la résistance de voûte et la résistance de sole. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage dans la cuve de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour choisir un chauffage par le haut/par le bas.
2. Tournez le sélecteur de température sur 240 °C.

Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, faites tourner le sélecteur de fonction sur la position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les bien à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

Conseils d'économie d'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique en économisant de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur sombre ou avec un revêtement en émail dans le four, car cela améliorera la transmission de chaleur.
- Préchauffez le four avant la cuisson si cela est recommandé dans le mode d'emploi ou la recette.
- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat en même temps dans le four, si cela est possible. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur la grille métallique pendant la cuisson.
- Faites cuire des plats les uns après les autres. Le four sera en effet déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez alors pas la porte du four.
- Laissez les plats surgelés décongeler avant de les faire cuire.

Fonctionnement du four

Informations générales pour faire cuire, rôtir et griller les aliments.



Vapeur chaude, risque de brûlure ! Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur pourrait s'en échapper.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

- Utilisez des plaques métalliques au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Tirez le meilleur parti de l'espace de la grille.
- Il est recommandé de placer le moule au milieu de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.
- Pour déterminer si une génoise est bien cuite, enfoncez un cure-dent dans la partie la plus épaisse du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette. Si le cure-dent ressort propre, cela signifie que le gâteau est prêt.
- Si le gâteau s'effondre, utilisez moins d'ingrédients liquides la prochaine fois, ou réglez le four sur une température 10 degrés plus basse. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
- Le gâteau a monté au centre mais pas sur les bords. Ne beurrez pas les bords du moule à charnière. Après la cuisson, décollez délicatement les bords du gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le haut du gâteau est trop sombre. Placez-le plus bas dans le four, réglez le four sur une température plus basse et cuisez le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec. Une fois le gâteau prêt, faites de petits trous dedans à l'aide d'un cure-dent. Versez du jus de fruits ou une boisson alcoolisée sur le gâteau. La prochaine fois, réglez le four sur une température 10 degrés plus élevée et réduisez le temps de cuisson.

- Le pain ou le gâteau (p. ex. gâteau au fromage) a un bel aspect, mais n'est pas cuit à l'intérieur (mou, collant, avec des résidus d'eau). Utilisez un peu moins d'ingrédients liquides la prochaine fois et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux avec un nappage non solide, faites d'abord cuire la base du gâteau. Ajoutez des amandes ou de la chapelure sur le gâteau avant d'ajouter le nappage. Respectez la recette et les temps de cuisson.
- Le gâteau n'a pas bruni de façon uniforme. Choisissez une température légèrement plus basse pour garantir une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les viennoiseries et pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut et par le bas. Du papier sulfurisé qui dépasse peut entraver la circulation de l'air. Coupez donc toujours le papier sulfurisé selon la taille de la plaque.
- Le dessous de mon gâteau aux fruits n'est pas assez cuit. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
- Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez une lèchefrite plus profonde, si vous en avez une.
- Les produits de petite taille composés de pâte levée peuvent coller les uns aux autres pendant la cuisson. Laissez un espace d'environ 2 cm entre eux. Cela leur donnera assez de place pour bien gonfler et brunir sur tous les côtés.
- Vous avez placé des produits sur plusieurs niveaux. Les aliments sur la plaque du haut sont plus brunis que ceux sur la plaque du bas. Utilisez toujours la fonction de chauffage par le haut et par le bas lorsque vous cuisez des aliments sur plus d'un niveau. Des aliments placés dans le four en même temps ne seront pas forcément prêts simultanément.
- De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux moelleux. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe alors au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer sous forme de gouttelettes d'eau sur les meubles et appareils à proximité. Cela est un phénomène naturel.

Conseils pour la préparation de rôtis

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande, assaisonnez-les avec du poivre noir et du jus de citron.
- La cuisson des viandes non désossées prend environ 15 à 30 minutes de plus que la cuisson de viandes désossées de même taille.
- Le temps de cuisson peut être calculé selon l'épaisseur de la viande, en comptant environ 4 à 5 minutes par centimètre.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes une fois le temps de cuisson écoulé. Cela permet aux jus de viande de se répartir dans la viande et de ne pas couler une fois le rôti coupé.
- Placez le poisson dans un plat résistant au feu placé sur le niveau du milieu ou du bas.

Conseils pour la grillade

Le gril est parfait pour faire cuire de la viande, du poisson et de la volaille en leur donnant une surface brunie sans les dessécher. Les morceaux fins, les brochettes de viande et les saucisses se prêtent tout particulièrement bien à la grillade, comme les légumes avec une teneur élevée en eau, tels que les tomates et les oignons.

- Pour faire griller des aliments, faites préchauffer le four pendant 4 minutes environ avant de placer les aliments dans la cuve de cuisson. Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous faites griller des aliments.

- Dans la mesure du possible, les aliments à faire griller doivent être d'une épaisseur égale. Cela permettra une cuisson uniforme, avec des aliments qui resteront juteux.
- Retournez les aliments une fois aux 2/3 du temps.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient cuits.
- Ajoutez un peu de liquide pour les viandes maigres. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ 1/2 cm au fond du plat.
- Ajoutez une quantité généreuse de liquide pour les rôtis à la cocotte. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ 1 à 2 cm au fond du plat.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille métallique. Si vous ne faites griller qu'un seul morceau, vous obtiendrez de meilleurs résultats en le plaçant au centre de la grille. Placez toujours la lèchefrite au niveau 1. Les jus de viande couleront dans la lèchefrite et le four restera propre.
- Ne placez pas le plat pour four ou la lèchefrite au niveau 4 ou 5 lorsque vous faites griller des aliments. La chaleur élevée les déformerait et vous pourriez endommager la cuve de cuisson en les retirant.
- La résistance du gril s'allume et s'éteint continuellement. Cela est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence d'allumage et d'arrêt du gril.
- Lorsque le rôti est cuit, éteignez le four et laissez le rôti reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permettra une meilleure répartition des jus de viande dans la viande.
- Pour un rôti de porc avec couenne, incisez la couenne en travers, puis placez le rôti dans le plat, couenne vers le bas.
- Pour une volaille entière, placez-la à l'envers sur la grille du bas, poitrine vers le bas. Retournez-la une fois aux 2/3 du temps de cuisson.
- Pour un canard ou une oie, percez la peau sous les ailes. Cela permettra à la graisse de s'écouler.
- Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four, dans sa position de nage, avec la nageoire dorsale vers le haut. Placez une moitié de pomme de terre ou un petit récipient passant au four dans la cavité de l'estomac du poisson pour qu'il ne bascule pas.
- Pour déterminer si le rôti est prêt, utilisez un thermomètre à viande (disponible dans des magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si la viande semble ferme, c'est qu'elle est cuite. Si la cuillère s'enfonce, la viande doit être cuite un peu plus longtemps.
- Le rôti est trop sombre et la couenne est en partie brûlée. Vérifiez la hauteur du plat et la température de cuisson.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est clair et trop dilué. La prochaine fois, utilisez un plat plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur émane du rôti lorsqu'il est arrosé. Cela est un phénomène physique normal. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de la vapeur. Elle peut se déposer sous forme de condensation sur le panneau de commande qui est plus froid et sur les meubles et appareils à proximité.

Guide général de cuisson

Vous trouverez plus bas différentes recettes et réglages optimaux. Ce guide vous indiquera les modes de cuisson et les températures les plus adaptés à vos plats. Vous trouverez également des informations sur les accessoires adaptés et la hauteur de cuisson, ainsi que des conseils sur les récipients de cuisson et les méthodes de préparation.

Instructions :

- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux plats placés dans un four froid et vide. Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans le tableau ci-dessous. Ne posez pas de papier sulfurisé sur les accessoires avant la fin du préchauffage.
- Les réglages de cuisson figurant dans le tableau sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre expérience et de vos préférences.
- Veuillez utiliser les accessoires fournis. Avant d'utiliser le four, veillez à en retirer tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou ustensiles de l'appareil.

Tableau de cuisson et de grillade (certaines fonctions ne sont disponibles que sur certains modèles)

Aliments	Accessoire	Fonction de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Durée de cuisson (min) Sans la durée du préchauffage
Petit gâteau	Moule à gâteau		3 ^e niveau	180-200	20-30
Génoise	Moule rond		2 ^e niveau	165-185	30-45
	Moule rond		2 ^e niveau	140-160	30-40
Tarte aux pommes	Moule à gâteau		4 ^e niveau	170-190	45-55
	Moule à gâteau		4 ^e niveau	155-175	50-60
Pizza	Moule à gâteau		3 ^e niveau	190-210	10-20
	Moule à gâteau		3 ^e niveau	190-210	10-20
Petits beurrés	Moule à gâteau		3 ^e niveau	160-180	15-25
	Moule à gâteau		3 ^e niveau	140-160	20-30

Travers de porc	Grille		3 ^e niveau	190-210	30-40
	Grille		3 ^e niveau	190-210	20-30
Steak de bœuf	Grille		2 ^e niveau	190-210	20-30
Petit poulet entier de 1,2 kg	Grille		2 ^e niveau	180-200	60-70
Ailes de poulet rôties	Grille		3 ^e niveau	190-210	40-50
	Grille		3 ^e niveau	180-200	25-35

Nettoyage et entretien

Informations générales

Un nettoyage du produit à intervalles réguliers permet d'allonger la durée de sa vie utile et de réduire les problèmes fréquemment rencontrés.



Risque d'électrocution ! Coupez le courant avant de nettoyer l'appareil pour éviter une électrocution.



Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. Il sera alors plus facile de retirer les résidus de cuisson et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour le nettoyage du produit. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle et un chiffon doux ou une éponge douce pour nettoyer le produit, puis essuyez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous toujours que l'excès de liquide est essuyé après le nettoyage et essuyez immédiatement tout liquide renversé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou de chlorure pour nettoyer les surfaces internes ou en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux imbibé d'un détergent liquide (non abrasif) pour essuyer ces parties, en veillant à essuyer dans un sens uniquement.
- Les surfaces peuvent être endommagées par certains détergents ou matériaux de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crème nettoyante ou d'objets pointus.

Nettoyage du four

- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est

recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Cela pourrait rayer la surface et briser la vitre.

Retrait et fixation de la porte du four

- La porte du four peut être retirée pour la nettoyer et pour retirer le panneau vitré.
- Chaque charnière de porte possède une tige de verrouillage qui maintient la porte lorsqu'elle est fermée et empêche son démontage. Pour retirer la porte du four, il est nécessaire de soulever les tiges de verrouillage pour débloquer les charnières.



Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle peut se refermer de façon soudaine et avec force. Assurez-vous que la tige de verrouillage est fermée en permanence et qu'elle est ouverte lors du retrait de la porte.

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le côté droit et le côté gauche de la tige de verrouillage (Fig. A).
3. Fermez la porte jusqu'à atteindre la butée avant fermeture, tenez la porte par le côté droit et le côté gauche, puis refermez la porte et retirez-la en la soulevant et la baissant.

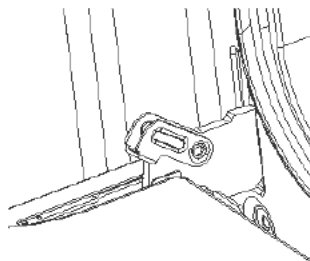


Fig. A

Installation de la porte du four

Suivez les étapes de retrait de la porte dans l'ordre inverse.

1. Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux charnières s'enclenchent directement dans l'orifice.
2. Les deux côtés de la rainure de la charnière doivent se superposer.
3. Lorsque vous ouvrez la porte, poussez la tige de verrouillage vers le bas (Fig. B).

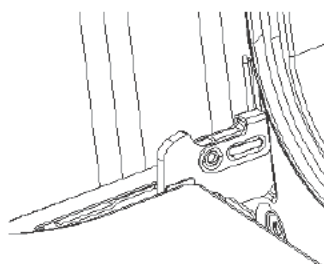


Fig. B



Si la porte tombe par accident ou si les charnières se referment soudainement, n'ouvrez pas les charnières à la main. Appelez le service après-vente.

Retrait et installation du panneau vitré de la porte

Retrait

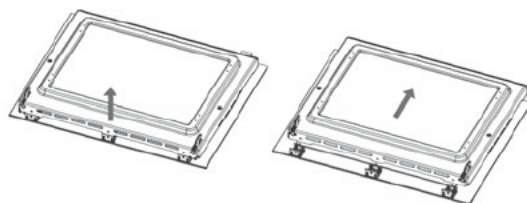
1. Retirez la porte du four et placez-la sur un morceau de tissu.



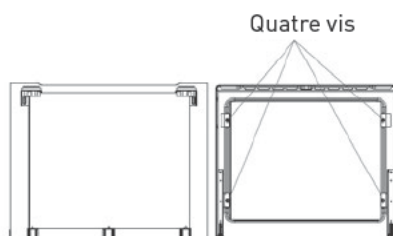
2. Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



3. Soulevez la porte en émail, puis poussez vers l'avant.



4. Retournez la porte en émail et retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

**Remarque ! Danger !**

- Si la vitre est rayée, elle pourrait se fissurer.
- N'utilisez pas de spatule en verre, de produit de nettoyage ou de détergent abrasifs ou corrosifs pour nettoyer la vitre.

Installation

1. Insérez la vitre interne dans la rainure.
2. Alignez les côtés droit et gauche avec les rainures et poussez la vitre pour la remettre en place.

3. Remettez la porte du four en place.

Retrait et installation des grilles de support latérales

- Pour nettoyer les parois latérales du four, retirez d'abord les grilles de support latérales.
- D'une main, poussez la grille dans la paroi latérale de la cavité, et de l'autre main, saisissez l'avant de la grille et tirez pour la sortir.

Remplacement de la lumière du four



- Si l'ampoule de la lumière du four ne fonctionne plus, elle doit être remplacée. Risque de choc électrique !
- Coupez le courant au niveau du disjoncteur de la boîte à fusibles.

1. Placez un torchon dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Dévissez le couvercle en verre en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule de même type.
4. Revissez le couvercle en verre.
5. Retirez le torchon et remettez le courant au niveau du disjoncteur.

Guide de dépannage

Si vous rencontrez des problèmes de fonctionnement lors de l'utilisation du four, consultez la liste d'erreurs plus bas avant de faire appel au service après-vente, car vous pourriez être en mesure d'effectuer certaines réparations vous-même.

Fonctionnement normal :

- Lors de la première utilisation, le four peut émettre une odeur étrange et une légère fumée pendant plusieurs heures. Laissez le four fonctionner à vide pendant 1 heure avant la première utilisation, puis éteignez-le et attendez qu'il refroidisse complètement avant d'ouvrir la porte et de le nettoyer.
- Le four peut émettre des bruits de craquement pendant son fonctionnement, dus au gonflement du métal.
- Lorsque vous faites cuire des aliments à teneur élevée en eau, l'orifice de sortie de vapeur peut émettre de la vapeur pendant la cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement se met en marche 15 minutes après que le four a commencé à chauffer. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 35 minutes après l'arrêt du four.
- Préchauffez le four avant d'y mettre des aliments à cuire.
- Pour les cuissons longues, vous pouvez éteindre le four un peu avant la fin du temps de cuisson, afin que la cuisson se termine grâce à la chaleur résiduelle.

Tableau de dépannage

Problème	Cause	Suggestion
Le four ne fonctionne pas.	• Il n'y a pas de courant. • Le disjoncteur a sauté. • La fonction de la minuterie n'a pas été réglée.	• Vérifiez si les lampes ou d'autres appareils de la cuisine fonctionnent toujours. • Vérifiez si le disjoncteur a sauté. • Réglez la fonction de la minuterie.
La lumière ne s'allume pas.	• La lumière est défectueuse. • Il n'y a pas de courant.	• Remplacez l'ampoule par une neuve. • Vérifiez si le four est bien sous tension.
Le four s'arrête soudainement pendant la cuisson.	• Il y a une coupure de courant. • Le système de protection du thermostat fermé s'est enclenché.	• Vérifiez si les lampes ou d'autres appareils de la cuisine fonctionnent toujours. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, il faut changer le système du thermostat.
Le four ne chauffe pas.	• La température n'a pas été réglée. • Pour les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'a peut-être pas été réglée. • Il n'y a pas de courant. • La résistance est endommagée.	• Réglez la température. • Réglez la minuterie. • Vérifiez le disjoncteur. • Remplacez la résistance.
De l'eau coule de la vitre de la porte lorsque le four est en fonctionnement.	• Le joint de la porte est endommagé. • La charnière ne se ferme pas correctement.	• Remplacez le joint de la porte. • Remplacez la charnière.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur (désactivez ou retirez le fusible).
2. Appelez le service après-vente de votre revendeur. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucune des pièces à l'intérieur de l'appareil ne peut être réparée par l'utilisateur.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Accessoires
Bedieningspaneel
Instructies over de programma's en werking
Mogelijke instellingen van de ovenfunctiekноп
Voordat u de oven in gebruik neemt
De oven bedienen

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

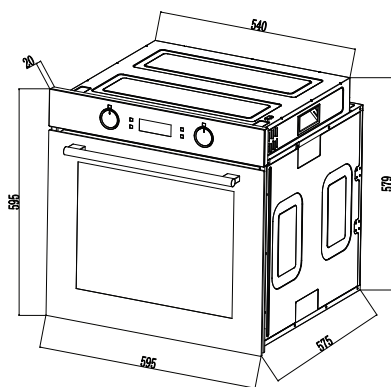
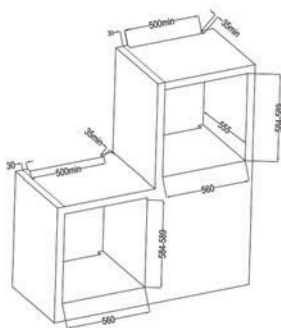
- A** Bedieningspaneel
- B** Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- C** Zijrek
- D** Bakplaat
- E** Rooster
- F** Deur
- G** Handvat

Installatie

Voor installatie

Het apparaat is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare kasten en er moet een afstand worden gehouden tussen het apparaat en de keukenwanden en meubels. Zie afbeelding (waarden in mm).

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en kleefmiddelen moeten hittebestendig zijn (minstens 100°C) en de aangrenzende kasten moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 70°C.
- Keukenkasten moeten waterpas zijn en stevig zijn vastgemaakt. Zorg voor een afstand van 5 mm tussen het apparaat en de voorkant van aangrenzende apparaten.
- Als er een lade onder de oven is, moet er een plank tussen de oven en de lade worden geïnstalleerd.



Installatiemethode

Installatie en aansluiting**Materiële schade!**

De deur en/of handgreep mogen niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.

- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd, moet het worden aangesloten in overeenstemming met alle lokale gas- en/of elektrische voorschriften.
- Draag het apparaat met minstens twee personen.
- Gebruik de sleuven of draadhandvatten aan weerskanten om het apparaat te verplaatsen.

**Aansluiting op de netvoeding**

Dit apparaat moet geaard zijn!

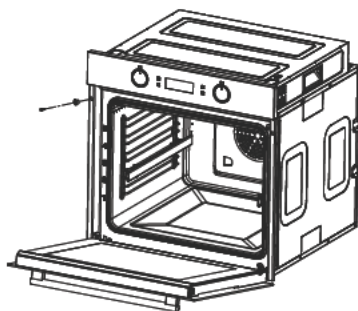
- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder geaard stopcontact. Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand door ondeskundige installatie! Het apparaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een geautoriseerd en gekwalificeerd persoon en het apparaat is alleen gegarandeerd na een correcte installatie.
- Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand door beschadiging van het netsnoer! Het netsnoer mag niet worden vastgeklemd, gebogen of bekneld raken en mag niet in contact komen met hete delen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde electricien.
- De netvoeding moet overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat zijn vermeld. Het netsnoer van het apparaat moet overeenstemmen met de specificaties en het stroomverbruik.

**Risico op elektrische schokken!**

Voordat u werkzaamheden op de elektrische installatie uitvoert, ontkoppel het apparaat van de netvoeding.

Installatie

1. Schuif de oven door de opening van de kast, breng deze op één lijn en maak vast.
2. Bevestig uw oven met behulp van de 2 schroeven en sluitringen, zoals weergegeven in de afbeelding.

**Eindcontrole**

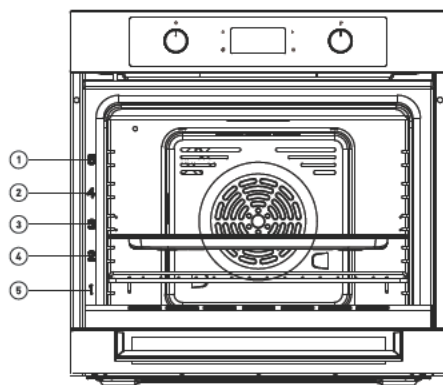
1. Sluit het apparaat aan op de netvoeding en schakel de netvoeding in.
2. Controleer de werking.

Accessoires:

- De accessoires die bij uw apparaat worden geleverd, zijn geschikt voor het bereiden van vele gerechten. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de oven plaatst.
- Er is ook een selectie van optionele accessoires, waarmee u enkele van uw favoriete gerechten kunt verbeteren of gewoon om het werken met uw oven te vergemakkelijken.

Accessoires aanbrengen

U kunt de accessoires op 5 verschillende niveaus in de oven aanbrengen. Breng ze altijd zo ver mogelijk in de oven aan zodat de accessoires het deurpaneel niet raken.



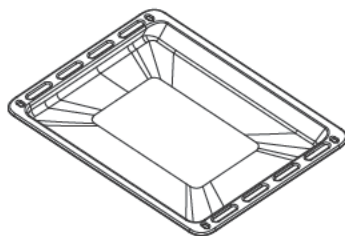
De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze op hun plaats vast komen te zitten. Dit zorgt ervoor dat de gerechten gemakkelijk verwijderd kunnen worden.



OPMERKING De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Zodra ze opnieuw afgekoeld zijn, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug. Dit heeft geen invloed op hun werking.

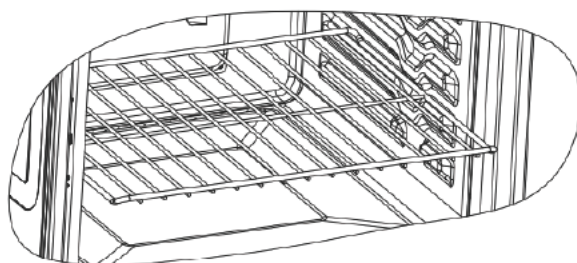
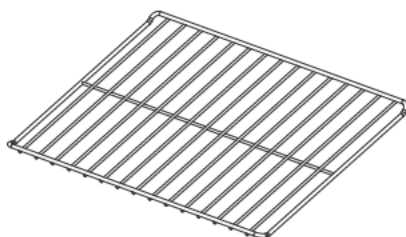
Ovenplaat

Voor smeuije cakes, gebak, diepvriesmaaltijden en grote braadstukken. Kan tevens worden gebruikt om druipend vet op te vangen wanneer u direct op het rooster grilt.



Rooster

Wordt gebruikt om te braden en om het te bakken, braden of koken voedsel in een ovenschaal te ondersteunen.



Juiste positie van rooster in de oven



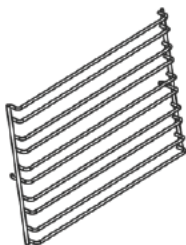
Zijrek

biedt vijf verschillende hoogtestanden om uit te kiezen. Voor het afneembare zijrek kunt u vier verschillende hoogtestanden instellen om voedsel te bakken. Wordt gebruikt om roosters en bakplaten te plaatsen die aan de zijkanten van de ovenruimte zijn bevestigd.

Voor het bereiden van grotere gerechten kunnen deze zijrekken worden verwijderd, en kan het rooster op de ovenbodem worden geplaatst. Dit kan worden gebruikt met functies zoals grill, volledige grill en volledige grill met ventilator.

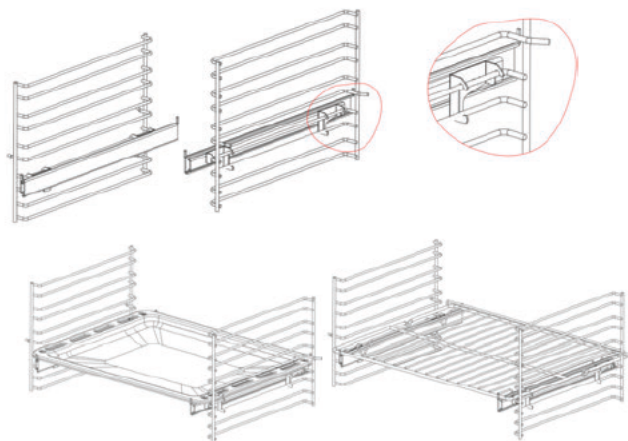


OPMERKING Wanneer u schalen op de ovenbodem plaatst, gebruik dan **GEEN** functies met het onderste verwarmingselement om ophoping van hitte aan de onderkant te voorkomen. **(Alleen voor specifieke modellen)**



Telescooprails

Deze zijn over het algemeen geïnstalleerd op de tweede of vierde laag van het zijrek. Ze ondersteunen de ovenplaat of het rooster, zodat deze soepel kunnen worden uitgetrokken en ingeschoven. Dit maakt het handig om voedsel in en uit de oven te halen.



Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het model van het apparaat kunnen individuele details verschillen.

Beschrijving van de knoppen en pictogrammen

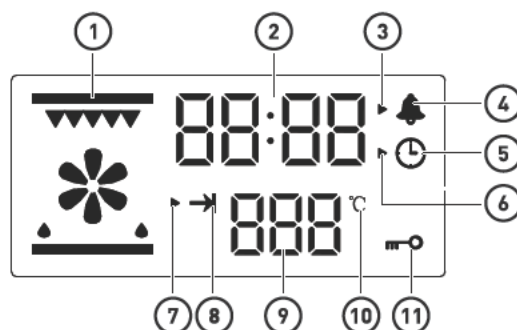


1 Herinnering/parameter wijzigen (temperatuur/tijd)

2 Klok

- 3 Starten
- 4 Pauze/Annuleren
- 5 Plus/min (kookfunctie)
- 6 Plus/minus (temperatuur/tijd)

Scherf



Beschrijving van de pictogrammen op het scherm

Pictogrammen	Functie
1	Functiepictogram
2	Tijdwaarde weergeven
3	Pictogram voor instelling van herinneringstijd
4	Pictogram voor herinneringstijd
5	Pictogram voor systeemtijd
6	Pictogram voor instelling van systeemtijd
7	Pictogram voor instelling van werkparameters (tijd en temperatuur)
8	Pictogram voor werking van oven
9	Weergave van temperatuurwaarde

10

Eenheid graden Celsius °C

11

Vergrendelingsfunctie

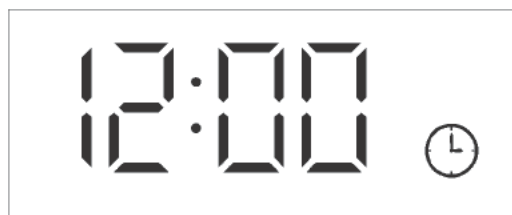
Beschrijving van de functie pictogrammen

Pictogram	Functie
	Bovenste buitenste verwarmingselement
	Verwarmingsventilator (Ontdooien)
	Bovenste binnenste verwarmingselement
	Onderste verwarmingselement

Instructies over de programma's en werking**Inschakelen**

Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact, alle controlelampjes op het displaypaneel lichten gedurende 1 seconde op en vervolgens wordt de klokinstelmodus geopend. De standaardtijd 12:00 wordt weergegeven, waarbij het uur "12" knippert, het pictogram voor instellen van systeemklok "▶" knippert en het pictogram voor systeemklok "⌚" brandt continu. De klok kan op nu worden ingesteld, raadpleeg de sectie De tijd instellen voor meer informatie.

- Na 10 seconden van inactiviteit gaat de oven automatisch naar het instellen van de minuten.
- Na 10 seconden van inactiviteit bij het instellen van de minuten, opent de oven automatisch de stand-bymodus.
- In de stand-bymodus geeft het scherm altijd de systeemtijd weer. (Raadpleeg afbeelding 3 voor de schermweergave.)

**Afb 3: Initiële stand-bymodus**

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, zal de deurvergrendeling beginnen met het uitvoeren van een zelfinspectie. Tijdens de zelfinspectie zal de deurvergrendeling automatisch heen en weer bewegen. Als er binnen 20 seconden geen abnormale alarmmelding is, is de zelfinspectie voltooid. Als de foutcode "E-3" tijdens de zelfinspectie wordt weergegeven, raadpleeg de beschermingsfunctie voor probleemanalyse. U kunt op "III" drukken om de foutcode te annuleren en naar de stand-bymodus terug te keren.

De tijd instellen

Druk in de stand-bymodus eenmaal op de knop "⌚" om de instelstatus van de systeemklok te openen. De uurwaarde van de klok knippert nu samen met het instelpictogram "▶" (1 sec aan/uit). Het uur kan worden ingesteld door de schakelaar ❷ te draaien. (0 ~ 23 ~ 0 cyclus wordt herhaald)

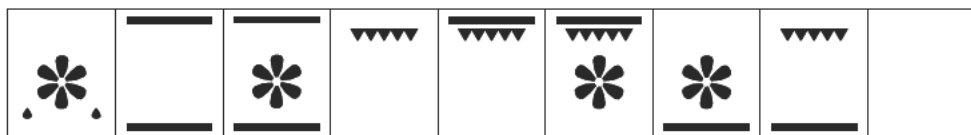


Afb 4: Weergave van uur en minuten instellen

- Na het aanpassen van het uur, druk opnieuw op "⌚" om de minuten in te stellen. De minutenwaarde knippert nu samen met het instelpictogram "▶". De minuten kunnen worden ingesteld door de programmaschakelaar ❸ te draaien. (0 ~ 59 ~ 0 cyclus wordt herhaald).
- Na het aanpassen van de minuten, druk opnieuw op de knop "⌚" om te bevestigen. De klok is nu ingesteld. Het pictogram voor instellen van de klok "▶" gaat nu uit en het tweede pictogram ":" knippert (1 sec aan/uit).
- Wanneer het uur en de minuten zijn ingesteld, knippert het pictogram voor instellen van de systeemklok "▶" en blijft het pictogram voor systeemtijd "⌚" continu branden. Na bevestiging is het instelpictogram "▶" uitgeschakeld en blijft het pictogram voor systeemklok "⌚" weergegeven. Als de knop "⌚" tijdens het instellen van het uur niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt om te bevestigen, schakelt het systeem automatisch over naar de minuteninstelling. Als de knop "⌚" niet binnen 10 seconden na het voltooiën van de klokinstelling wordt bevestigd, beschouwt het systeem de klokinstelling als voltooid en keert het automatisch terug naar de stand-bymodus. Als de klok niet binnen 20 seconden na het inschakelen wordt ingesteld, wordt de standaardklok ingesteld op 12:00 en gaat het systeem naar de stand-bymodus. Als de stroom wordt uitgeschakeld, wordt de klok opnieuw ingesteld.
- In de stand-bymodus wordt alleen de systeemklok weergegeven.

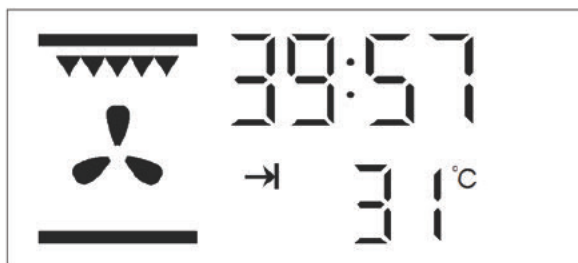
Functie selecteren

- In de stand-bymodus kunt u verschillende functies selecteren door de programmaschakelaar ❶ achtereenvolgens te draaien. Raadpleeg de afbeelding 5 voor de volgorde van functies. (Cyclus wordt niet herhaald, de ovenfunctie onthoudt de laatste werking)



Afb. 5: Functies van de oven

- Bij het selecteren van de functie toont de klokpositie de standaard kooktijd van de overeenkomstige functie (In de Eco-modus wordt "Eco" weergegeven). De temperatuurpositie toont de standaardtemperatuur van de overeenkomstige functie. Voor functies met een instelbare temperatuur zal de standaard temperatuur voor de overeenkomstige functie in de temperatuurzone knipperen. Het temperatuurpictogram "°C" knippert, het pictogram voor de werkparameterinstelling "►" knippert en het werkpictogram van de oven "→" is continu aan. U kunt de programmaschakelaar draaien ④ om de kooktemperatuur in te stellen. Als de temperatuur niet instelbaar is voor deze functie, knipperen de standaard klokwaarde en het pictogram voor instellen van werkparameter "►", terwijl het pictogram voor werking van oven "→" continu brandt.
- Voor functies met een instelbare temperatuur, nadat de kooktemperatuur is ingesteld, druk op "Q" om over te schakelen naar de kooktijdinstelling. Op het scherm wordt op de klokpositie de standaard kooktijd van de overeenkomstige functie al knipperend weergegeven. Het pictogram voor instellen van werkparameter "►" knippert pictogram voor werking van oven "→" blijft continu branden. U kunt nu de programmaschakelaar ④ draaien om de kooktijd in te stellen.
- Voor functies waarbij de temperatuur niet instelbaar is, kunt u de kooktijd direct instellen. Raadpleeg de bovenstaande instructies voor een juiste bediening.
- Als de kooktijd en temperatuur niet zijn ingesteld, of als er binnen 10 seconden na voltooiing niet op "►" wordt gedrukt, keert het systeem automatisch terug naar de stand-bymodus. (De tabel met kookfuncties bevindt zich hieronder.)
- Tijdens de werking wordt het volgende op de oven weergegeven:



Afb 6: Weergave op het scherm tijdens de werking

- Weergave op de oven tijdens de werking: Het kooktijd-pictogram "→" wordt weergegeven. Op de klokpositie wordt de kookafteltijd weergegeven. Het overeenkomstig gekozen menu wordt weergegeven. De temperatuurpositie geeft de realtime temperatuur van de ovenruimte weer.

**OPMERKING**

- Het instelbereik voor de kooktijd tijdens een normale functie is tussen 0 minuten en 10 uur:
- Als de kooktijd wordt ingesteld op 0 minuten en de knop "D" wordt ingedrukt, zal de oven niet werken en keert het systeem automatisch terug naar de stand-bymodus.

- Wanneer de kooktijd of kooktemperatuur is ingesteld, druk op de knop "D" om de oven te starten. Het bijbehorend pictogram stopt met knipperen. Nadat de oven begint te werken, wordt de kooktijd per seconde afgeteld.
- Kookopmerking: Wanneer de temperatuur in de ovenruimte dicht bij de ingestelde temperatuur komt, produceert de oven gedurende 2 seconden een signaal. Wanneer de kooktijd 0 bereikt, stopt de oven met koken (de afzuigventilator blijft werken) en keert het systeem automatisch terug naar de stand-bymodus. De zoemer gaat gedurende 5 minuten af (1 sec/per keer). De afzuigventilator stopt met werken zodra de oventemperatuur onder de 100°C daalt.
- Temperatuurweergavebereik: niet lager dan 30°C, als de temperatuur lager is dan 30°C, wordt "Lo°C" weergegeven.

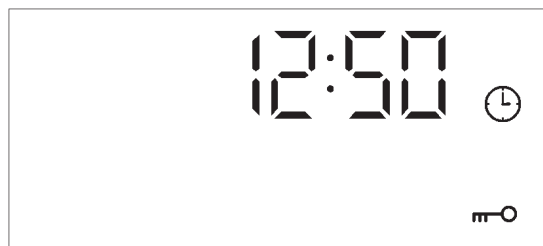
Pyrolytische zelfreinigingsmodus

- U kunt overschakelen naar de pyrolytische zelfreinigingsmodus door de programmaschakelaar 5 te draaien. De standaardtemperatuur van deze modus is niet instelbaar, de standaard werkingstijd is 1,5 uur. U kunt de schakelaar 6 draaien om de werkingstijd aan te passen, met een instelbereik tussen minimaal 1,5 uur en maximaal 2,5 uur.
- Na het selecteren van de pyrolytische zelfreinigingsmodus en het instellen van de werkingstijd, druk op "D" om het reinigingsproces te starten. Het pictogram "→" wordt nu weergegeven. De deurvergrendeling wordt geactiveerd en het deurvergrendelingspictogram "⚙" blijft continu weergegeven om aan te geven dat de ovendeur is vergrendeld en de pyrolytische zelfreinigingsmodus is gestart. Druk op de toets "⏏" om de functie te pauzeren of annuleren.
- Na bevestiging en start van de zelfreinigingsfunctie toont de klokpositie de afteltijd van de reiniging en de temperatuurpositie geeft "PyR" weer. De ovenlamp kan niet worden gebruikt nadat de pyrolytische zelfreinigingsmodus is geactiveerd.
- Na het starten van de zelfreiniging wordt de deurvergrendelingsfunctie automatisch geactiveerd. De ovendeur wordt vergrendeld en het zelfreinigingsproces begint. Als er tijdens het zelfreinigingsproces op het scherm de foutcode "E-3" wordt weergegeven, raadpleeg de beschermingsfunctie voor probleemanalyse. U kunt op "⏏" drukken om de foutcode te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus. Na het wissen van de foutcode kunt u de zelfreinigingsfunctie opnieuw instellen en op "D" drukken om te starten.

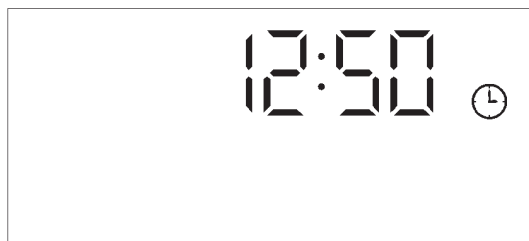
Deurvergrendelingsfunctie

Weergave van deurvergrendeling: Wanneer het zelfreinigingsproces is voltooid, gaat de oven automatisch naar de stand-bymodus. Als de oventemperatuur hoger is dan 300°C, wordt op het scherm het deurvergrendelingspictogram "⚙" weergegeven. (Raadpleeg afbeelding 8 voor de schermweergave in de stand-bymodus.) De deurvergrendeling wordt automatisch gedeactiveerd

wanneer de oventemperatuur lager is dan 280°C. Het deurvergrendelingspictogram “” verdwijnt vervolgens van het scherm. (Zie afbeelding 9 voor de weergave op het scherm.)



Afb 8: Weergave van deurvergrendeling geactiveerd in de stand-bymodus



Afb 9: Weergave van deurvergrendeling gedeactiveerd in de stand-bymodus

Deurvergrendeling is geactiveerd: de oven wordt vergrendeld in de volgende situaties:

- Tijdens alle functies (behalve ontdooimodus) wordt de deurvergrendeling automatisch geactiveerd wanneer de oventemperatuur hoger is dan 300°C.
- Tijdens het zelfreinigingsproces wordt de deurvergrendeling wordt geactiveerd.
- Wanneer de temperatuursensor abnormaal is en de oven de ingestelde temperatuur binnen 15 minuten niet kan bereiken, wordt de deurvergrendeling automatisch geactiveerd (behalve in de ontdooimodus).
- Als de oven in de stand-bymodus staat en de temperatuursensor open is of kortsluiting heeft, wordt de deurvergrendeling geactiveerd en werkt de koelventilator nog steeds. Het weergave-effect wordt weergegeven zoals op afbeelding 8.

Deurvergrendeling wordt gedeactiveerd: de oven wordt ontgrendeld wanneer aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Wanneer het zelfreinigingsproces is voltooid of gepauzeerd, wordt de deurvergrendeling van de oven automatisch gedeactiveerd zodra de oventemperatuur onder de 280°C daalt. Als tijdens het zelfreinigingsproces de elektriciteit wordt uitgeschakeld, wordt de ovendeur pas ontgrendeld nadat de stroom weer is ingeschakeld. (Opmerking: Zelfs na het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de ovendeur alleen automatisch ontgrendeld wanneer de oventemperatuur lager is dan 280°C.)
- Tijdens het gebruik van andere functies, wordt de ovendeur alleen ontgrendeld wanneer de oventemperatuur onder de 280°C daalt, in geval de temperatuur abnormaal is.

Geforceerde ontgrendeling: Wanneer de ovendeur vergrendeld is kunt u deze ontgrendelen door de knoppen "2 + 4" ingedrukt te houden wanneer de oven zich in de stand-bymodus bevindt. Wanneer u het geluid 'Di' hoort, wordt de deurvergrendeling geforceerd ontgrendeld en dooft het deurvergrendelingspictogram. De deur kan nu worden geopend en de deurvergrendelingsfunctie is uitgeschakeld.

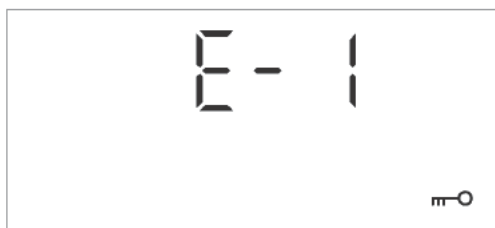


OPMERKING

Na het geforceerd ontgrendelen van de ovendeur moet de oven worden uitgeschakeld en vervolgens opnieuw worden ingeschakeld. Tijdens het opnieuw opstarten zal de deurvergrendeling een zelftest uitvoeren en kan de oven na de zelftest weer normaal worden gebruikt.

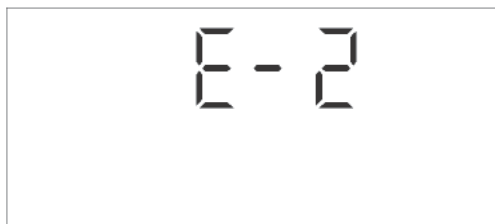
Beveiligingsfunctie

Het scherm geeft E-1 weer als de sensor een kortsluiting of open circuit detecteert in de kookmodus. De zoemer zal 10 keer na elkaar afgaan (1 sec per keer), zie afb. 10. De oven wordt nu vergrendeld. Druk op de toets "⏏" om naar de stand-bymodus terug te keren.



Afb 10: Weergave van alarmmelding bij afwijkende sensor

Wanneer de temperatuur na 5 minuten verwarmen <35°C blijft (behalve in de ontdooimodus en Eco-modus), betekent dit dat het verwarmingselement een probleem heeft. Het scherm geeft dan E-2 weer en de zoemer zal 10 keer na elkaar afgaan (1 sec per keer), zie display-effect weergegeven als afbeelding 11. Druk op de toets "⏏" om vervolgens naar de stand-bymodus terug te keren.



Afb 11: Weergave van alarmmelding bij afwijkend verwarmingselement

Als het scherm tijdens het zelfreinigingsproces de foutcode "E-3" weergeeft wanneer de deur vergrendeld is, betekent dit dat de deurvergrendeling of detectiecircuit defect is. Wanneer de foutcode verschijnt, zal de zoemer 10 keer na elkaar afgaan (1 sec per keer), zie de onderstaande afb. 12. Druk op de toets "⏏" om naar de stand-bymodus terug te keren.



Afb 12: Weergave van alarmmelding bij afwijkende deurvergrendeling

In elke status, wanneer de vermogenprint gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens van de displayprint ontvangt, schakelt de vermogenprint automatisch alle belastingen uit en geeft de displayprint "E-5" weer. Wanneer de displayprint gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens van de vermogenprint ontvangt, stuurt de displayprint een signaal om alle belastingen uit te schakelen en geeft de displayprint "E-6" weer.

Opvraagfunctie

1. Druk in de kookstatus eenmaal op de knop "⌚" om de systeemtijd op te vragen. De klokpositie toont de huidige systeemtijd en het tweede pictogram knippert. Door opnieuw op de knop "⌚" te drukken of na 10 seconden keert het scherm automatisch terug naar de weergave van de kooktijd.
2. Nadat de herinneringstijd is ingesteld en de oven zich in de kookmodus bevindt, druk op de toets "⌚" om de resterende afteltijd van het alarm op te vragen. Door opnieuw op de knop "⌚" te drukken of na 10 seconden keert het scherm automatisch terug naar de oorspronkelijke status. U kunt de resterende alarmtijd opvragen en de alarmtijd opnieuw instellen in de stand-bymodus. Wanneer de afteltijd van het alarm minder dan 1 minuut bedraagt, wordt '0:00' op de klokpositie weergegeven.

Herinneringsfunctie

Druk in de stand-bymodus op de knop "⌚" om de herinneringsfunctie te openen. Op dit moment zal de uurwaarde op de klokpositie knipperen, terwijl de minutenwaarde continu opgelicht blijft. Het pictogram voor instelling van herinneringstijd "▶" knippert, terwijl het pictogram voor herinneringstijd "▲" continue brandt.

1. Draai aan de programmaschakelaar ④ om het uur in te stellen, de uurwaarde blijft continu opgelicht. Het instelbereik van de waarde is 0-23.
2. Druk nogmaals op de knop "⌚", de minutenwaarde begint te knipperen, terwijl de uurwaarde continu brandt.
3. Draai aan de programmaschakelaar ④ om de minuten in te stellen, de minutenwaarde blijft continu opgelicht. Het instelbereik is 0-59;

4. Wanneer de alarmtijd is ingesteld, druk op "▶" om te bevestigen. Het scherm geeft vervolgens de systeemtijd weer, het pictogram voor instelling van herinneringstijd "▶" gaat uit, het seconden-pictogram ':' knippert, de "🔔" blijft continu branden en de herinneringstijd wordt in seconden afgeteld. Wanneer de afteltijd 00:00 bereikt, gaat de zoemer gedurende 1 minuut af (1 sec per keer) en blijft het pictogram voor herinneringstijd "🔔" knipperen (1 sec per keer).



OPMERKING

- Tijdens het instellen blijven het seconden-pictogram ':' en het alarmklok-pictogram "🔔" continu branden.
- Druk tijdens het instellen op de knop "⏮" om de huidige herinneringstijdingstelling te annuleren en de oven keert terug naar de stand-bymodus.
- Als er een herinneringsfunctie is ingesteld, wordt het herinneringspictogram "🔔" altijd weergegeven wanneer het menu actief is en kan de herinneringstijd worden opgevraagd.

Starten/pauzeren/annuleren-functie

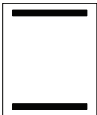
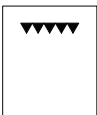
- Nadat u de kookfunctie hebt ingesteld, druk op de knop "▶" om de werking te starten. Als u tijdens het onderbreken van het kookproces op de toets "▶" drukt, wordt de werking hervat.
- Druk tijdens het koken met de oven één keer op de knop "⏮" om het kookproces te onderbreken. De temperatuur en tijd knipperen op het scherm, het pictogram "➡" voor werking van oven knippert en het functiepictogram brandt continu. Druk opnieuw op de knop "⏮" om het huidig kookproces te annuleren.
- Wanneer u de systeemtijd instelt, druk op de toets "⏮" om de klokinstelling direct af te sluiten en naar de stand-bymodus terug te keren.
- Wanneer de ovenfunctie, kooktijd en temperatuur zijn ingesteld, druk op de toets "⏮" om het instellen van de functie af te sluiten en naar de stand-bymodus terug te keren.

Overige instructies

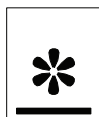
1. Knopgeluid
2. Geluid bij het aanraken van de knop.
3. Alarmgeluid: Geluid bij defect verwarmingselement, geluid bij defecte sensor.
4. Waarschuwingsgeluid: De temperatuur bereikt de ingestelde waarde, de kooktijd telt af tot 0 en de alarmtijd telt af tot 0.

Mogelijke instellingen van de ovenfunctieknop

Dit apparaat heeft 9 verschillende functies.

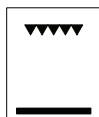
Pictogrammen	Beschrijving van de functies
Functie 1 	Ontdooimodus: De ventilator draait zonder verwarming om de ontdooitijd van bevroren voedsel te verkorten. De tijd die nodig is om het voedsel te ontdooien, hangt af van de kamertemperatuur, de hoeveelheid en het type voedsel. Controleer altijd de voedselverpakking voor de instructies voor het ontdooien.
Functie 2 	Conventionele ovenmodus (bovenste en onderste verwarmingselement): Deze bakmethode zorgt voor traditioneel koken, met warmte afkomstig van het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor braden en bakken op slechts één niveau.
Functie 3 	Conventionele grillmodus: Deze bakmethode is een conventionele kookmethode waarbij de oven warmte genereert van het bovenste element naar het onderste element. De ventilator helpt de warmte te circuleren om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken. Deze functie is geschikt voor braden en bakken op slechts één niveau.
Functie 4 	Halve grillmodus: Deze bakmethode maakt gebruik van alleen het binnenste deel van het bovenste element, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is geschikt voor het grillen van kleine porties spek, toast en vlees, etc.
Functie 5 	Volledige grillmodus: Deze bakmethode maakt gebruik van zowel het binnenste als het buitenste deel van het bovenste element, die de warmte naar beneden op het voedsel richten. Deze functie is geschikt voor het grillen van middelgrote of grote porties worst, spek, steaks, vis, etc.
Functie 6 	Ventilatorverwarming en grillmodus: In deze modus wordt zowel het bovenste verwarmingselement als de ventilator gebruikt om de interne warmte snel te laten circuleren. Deze functie is geschikt voor het snel bakken van voedsel waarbij de interne vochtigheid behouden moet blijven, zoals biefstuk, hamburgers en sommige groenten.

Functie 7

**Ventilator en onderste verwarmingselement-modus:**

Deze bakmethode maakt gebruik van het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator, wat helpt om de warmte snel te laten circuleren. Deze functie is geschikt voor gerechten die voornamelijk van onderen verwarmd moeten worden, zoals pizza.

Functie 8



Energiebesparende grillmodus: Deze bakmethode maakt gebruik van de bovenste binnenste ring en het onderste verwarmingselement om de temperatuur te regelen, waardoor het grillen met een lager energieverbruik verloopt. Is voornamelijk geschikt voor groot voedsel, de oventemperatuur stijgt langzaam, de warmte dringt volledig door en het teveel aan warmteverbruik wordt beperkt.

Functie 9

**Zelfreinigingsmodus (het scherm geeft "P99" weer):**

1. Voor gebruik van de zelfreinigingsfunctie moeten alle accessoires, zoals het rooster, de ovenplaat en de zijrekken, uit de oven worden gehaald. Anders kan de hoge temperatuur de onderdelen beschadigen.
2. Wanneer de temperatuur in de ovenruimte de hoge temperatuur van carbonisatie bereikt, worden vet en voedselresten verkoold, waardoor ze gemakkelijk te verwijderen zijn.

Opmerking:

- A. De afvoermotor werkt op lage snelheid in de Functies 1 - Functie 7 en de ECO-functie. De afvoermotor stopt met werken wanneer de temperatuur in de ovenruimte lager dan 100°C is wanneer in de stand-bymodus.
- B. Bij elke functie, als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 300°C, zal de afvoermotor op hoge snelheid werken.

Voordat u de oven in gebruik neemt

De oven voorverwarmen

Om de geur van een nieuwe oven te verwijderen, verwarm de oven wanneer deze leeg en gesloten is. Een uur boven-/onderverwarming op 240°C is hiervoor ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de binnenruimte zijn achtergebleven.

1. Gebruik de functieschakelaar om de boven-/onderverwarming in te stellen.
2. Zet de temperatuurregelaar op 240°C.

Schakel de oven na één uur uit. Om dit te doen, draai de functieschakelaar naar de positie "off" uit.

De accessoires reinigen

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, was ze grondig in een warm sopje met behulp van een zachte vaatdoek.

Tips voor energiebesparing

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donker gekleurd of geëmailleerd kookgerei in de oven, dit zorgt voor een betere warmteoverdracht.
- Verwarm de oven voor alvorens de gerechten te bereiden wanneer zo aanbevolen in de gebruikershandleiding of het recept.
- Open de deur van de oven niet vaak tijdens het bakproces.
- Probeer indien mogelijk meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt bakken door twee bakschalen op het rooster te plaatsen.
- Bereid meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door uw oven enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi bevroren gerechten voordat u ze bereidt.

De oven bedienen

Algemene informatie over bakken, braden en grillen.



Risico op brandwonden door hete stoom! Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, er kan stoom ontsnappen.

Tips voor het bakken

- Gebruik geschikte metalen platen of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen bakvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rooster.
- Het wordt aanbevolen om de bakvorm in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.
- Hoe vaststellen of de sponscake voldoende is gebakken. Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de taart voldoende gebakken.
- De taart zakt in. Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de aangegeven mengtijden in het recept.
- De cake is in het midden gerezen, maar is aan de rand lager. Breng geen vet aan de zijkant van de springvorm aan. Maak de cake na het bakken voorzichtig los met een mes.
- De cake wordt te donker aan de bovenkant. Zet de cake lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake nog even verder.
- De cake is te droog. Als de cake gebakken is, maak kleine gaatjes in de cake met behulp van een cocktailprikker. Sprengel er vervolgens vruchtensap of een alcoholische drank overheen. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.

- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is van binnen zompig (plakkerig, besmeurd met water). Gebruik de volgende keer iets minder vocht en bak iets langer op een lagere temperatuur. Voor cakes met een vochtige topping, bak eerst de bodem. Bestrooi het met amandelen of broodkruimels en leg de topping erop. Volg het recept en de baktijden.
- De cake is ongelijkmatig bruin. Kies een iets lagere temperatuur om ervoor te zorgen dat de cake gelijkmatiger wordt gebakken. Bak delicaat gebak op één niveau met boven-/onderverwarming. Uitstekend bakpapier kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier aldus altijd zodat het mooi op de bakplaat past.
- De bodem van een fruitcake is te licht. Zet de cake de volgende keer een niveau lager.
- Het vruchtensap loopt over. Gebruik de volgende keer een diepere universele pan, als u die hebt.
- Kleine baksels gemaakt van gistdeeg plakken tijdens het bakken aan elkaar. Zorg voor een vrije ruimte van ong. 2 cm rond elk item. Dit geeft voldoende ruimte voor de gebakken items om goed uit te zetten en aan alle kanten bruin te worden.
- U hebt op verschillende niveaus gebakken. De items op de bovenste bakplaat zijn donkerder dan deze op de onderste bakplaat. Gebruik altijd 3D hetelucht om op meer dan één niveau te bakken. Bakplaten die tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, zijn niet noodzakelijkerwijs op hetzelfde moment klaar.
- Condensatie wordt gevormd wanneer u vochtige cakes bakt. Bakken kan leiden tot de vorming van waterdamp, die boven de deur ontsnapt. De stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten. Dit is een natuurlijk proces.

Tips voor het braden

- Kruiden met citroensap en zwarte peper verbetert de kookprestaties bij het koken van een hele kip, kalkoen of een groot stuk vlees.
- Vlees met botten duurt ongeveer 15 tot 30 minuten langer voordat het gaar is dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten baktijd per centimeter vlees in de hoogte rekenen.
- Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten in de oven staan. Het sap wordt beter over het gebrad verdeeld en stroomt niet uit wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis in een vuurvaste schaal moet op het rooster op een middelhoog of lager niveau worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Grillen is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte en zorgt voor een mooi bruin oppervlak zonder dat het gerecht te veel uitdroogt. Platte stukken vlees, vleesspiesjes en worst zijn bijzonder geschikt om te grillen, net zoals groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.

- Verwarm voor het grillen de oven ong. 4 minuten voor voordat u het voedsel in de oven plaatst. Grill altijd met de ovendeur dicht.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die u grilt even dik zijn. Dit zorgt ervoor dat de stukken gelijkmatig bruin worden en mals en sappig blijven.
- Draai het te grillen voedsel na 2/3 van de tijd om.
- Voeg geen zout toe aan steaks voordat ze gegrild zijn.

- Voeg een beetje vloeistof toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1/2 cm vloeistof.
- Voeg veel vloeistof toe wanneer u stoofschotels bereidt. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1-2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u slechts één stuk grilt, wordt het beste resultaat bereikt door het in het midden van het rooster te plaatsen. De braadslede moet tevens op niveau 1 worden geplaatst. De vleessappen worden in de braadslede opgevangen en de oven blijft schoner.
- Plaats tijdens het grillen de bakplaat of braadslede niet op niveau 4 of 5. Deze kan door de hoge warmte vervormd raken en de binnenruimte kan bij het verwijderen worden beschadigd.
- Het grillelement schakelt continu in en uit. Dit is normaal. De grillstand bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het gebrad klaar is, zet de oven uit en laat het nog 10 minuten rusten. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleessappen.
- Voor gebraden varkensvlees met zwoerd, snij het zwoerd in een kruiselings patroon in en leg het gebrad in de schaal met het zwoerd aan de onderkant.
- Leg een hele kip met de borst naar beneden op het onderste rooster. Draai na 2/3 van de aangegeven tijd het gevogelte om.
- Voor eend of gans, prik de huid aan de onderkant van de vleugels door. Dit zorgt ervoor dat het vet kan wegstromen.
- Draai de stukken vis na 2/3 van de tijd om. Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de oven in zijn zwempositie met de rugvin naar boven gericht. Breng een halve aardappel of een kleine ovenschaal in de maagholte van de vis aan om deze stabiel te maken.
- Hoe weet u wanneer het gebrad gaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciaalzaken) of voer een 'lepeltest' uit. Druk met een lepel op het gebrad. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel ingedrukt kan worden, moet het gebrad iets langer worden gebakken.
- Het gebrad is te donker en de buitenkant is deels verbrand. Controleer het niveau in de oven en de temperatuur.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere braadslede of voeg meer vloeistof toe.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere braadslede en gebruik minder vloeistof.
- Stoom stijgt op uit het gebrad wanneer het wordt bedrukt. Dit is normaal en te wijten aan de wetten van de fysica. Het merendeel van de stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Het kan neerslaan en condensatie vormen op het koudere bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten.

Kookgids

We bieden allerlei recepten en ideale instellingen om uit te kiezen. Hier kunt u zien welk verwarmingstype en welke temperatuur het beste geschikt zijn voor uw gerechten. U vindt hier informatie over de juiste accessoires en de bijbehorende installatiehoogte, evenals tips over kookgerei en bereidingswijzen.

Instructies:

- De waarden in de tabel gelden voor gerechten die in een koude en lege oven worden geplaatst. Verwarm de oven alleen voor als dit in de onderstaande tabel wordt aangegeven. Leg het vetvrij papier niet op de accessoires voordat het voorverwarmen is voltooid.
- De bakparameters die in de tabellen worden gegeven, zijn bij benadering en kunnen worden aangepast op basis van uw eigen ervaring en kookvoorkeuren.
- Gebruik altijd de meegeleverde accessoires. Controleer vóór het koken of alle accessoires die niet nodig zijn, uit de oven zijn verwijderd.
- Gebruik een ovenhandschoen bij het verwijderen van accessoires of ovenbestendig kookgerei uit het apparaat.

Bak- en grilltabel (Sommige functies zijn alleen beschikbaar op speciale modellen)

Voedingsmid- delen	Accessoire	Verwar- mingsfunctie	Plaats van het rooster	Temperatuur (°C)	Verwarmingstijd (M) Zonder voorverwarmingstijd
Kleine cake	Bakvorm		3 ^e laag	180-200	20-30
Sponscake	Rond model		2 ^e laag	165-185	30-45
	Rond model		2 ^e laag	140-160	30-40
Appeltaart	Bakvorm		4 ^e laag	170-190	45-55
	Bakvorm		4 ^e laag	155-175	50-60
Pizza	Bakvorm		3 ^e laag	190-210	10-20
	Bakvorm		3 ^e laag	190-210	10-20
Boterkoekje	Bakvorm		3 ^e laag	160-180	15-25
	Bakvorm		3 ^e laag	140-160	20-30
Ribbetjes	Rooster		3 ^e laag	190-210	30-40
	Rooster		3 ^e laag	190-210	20-30
Biefstuk	Rooster		2 ^e laag	190-210	20-30
Kleine hele kip 1,2 kg	Rooster		2 ^e laag	180-200	60-70

Kippenvleugels	Rooster		3 ^e laag	190-210	40-50
	Rooster		3 ^e laag	180-200	25-35

Reiniging en onderhoud

Algemene informatie

De levensduur van het product is langer en er zullen minder problemen optreden als het product regelmatig wordt schoongemaakt.



Risico op elektrische schokken! Schakel de elektriciteit uit voordat u het apparaat reinigt om elektrische schokken te voorkomen.



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Maak het product na elk gebruik grondig schoon. Hierdoor kunnen kookresten gemakkelijker worden verwijderd en wordt voorkomen dat ze bij een volgend gebruik inbranden.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen nodig om het product schoon te maken. Gebruik warm water met een beetje afwasmiddel, een zachte doek of spons om het product schoon te maken en droog het daarna af met een droge doek.
- Zorg er altijd voor dat overtollig vocht grondig wordt weggeveegd na het reinigen en dat gemorste vloeistoffen direct worden verwijderd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur of chloor bevatten om de binnenoppervlakken en de handgreep te reinigen. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel om deze delen schoon te vegen, en veeg altijd in één richting.
- Sommige reinigingsmiddelen of schoonmaakmaterialen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurpoeder/-crème of scherpe voorwerpen.

De oven reinigen

- Voor het reinigen van de oven is geen ovenreiniger of ander speciaal reinigingsmiddel nodig. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te vegen met een vochtige doek terwijl deze nog warm is.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak bekrassen en het glas beschadigen.

De ovendeur los- en vastmaken

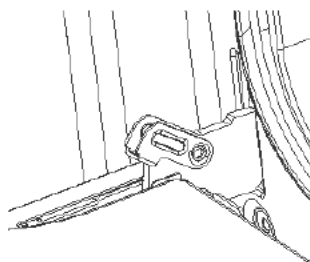
- U kunt de ovendeur losmaken om de deurpanelen te reinigen of te verwijderen.
- Elke deurscharnier heeft een vergrendelingsstang. Wanneer deze gesloten is, zit de deur vast op zijn plaats en kan deze niet worden gedemonteerd. Om de deur te verwijderen, open de vergrendelingsstang. Het scharnier wordt vergrendeld en zal niet vastklemmen.



Wanneer het scharnier niet vergrendeld is, zal het onder een grote spanning staan en plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de vergrendelingsstang altijd dicht is en geopend wordt wanneer u de deur verwijdert.

De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Vouw de rechter- en linkerkant van de vergrendelingsstang op. (afbeelding A)
3. Sluit de deur totdat de stop wordt bereikt, houd zowel de linker- als de rechterkant van de deur vast, sluit de deur opnieuw, trek de deur uit door deze omhoog en omlaag te bewegen.

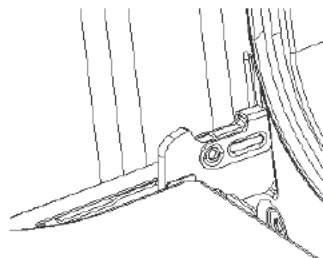


Afbeelding A

De ovendeur installeren

Voor de procedure voor het verwijderen van de deur omgekeerd uit

1. Zorg er bij het installeren van de ovendeur voor dat beide scharnieren direct in de openingsmond worden gestoken.
2. Beide zijden van de scharniersponning moeten in elkaar grijpen.
3. Wanneer de deur open is, klap de vergrendelingsstang naar beneden (afbeelding B).



Afbeelding B



Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtklappen, duw uw hand niet in de scharnieren. Neem contact op met uw klantenservice.

Deurpaneel verwijderen en installerenVerwijderen

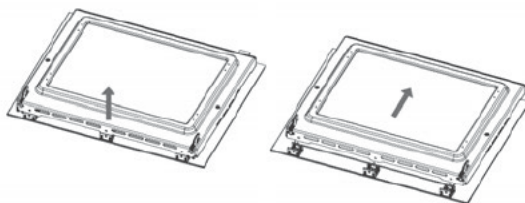
1. Verwijder de ovendeur en leg deze op een doek.



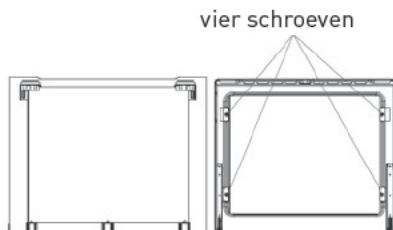
2. Verwijder de drie schroeven met een kruiskopschroevendraaier.



3. Til de geëmailleerde deur op en duw deze naar voren.



4. Kantel de geëmailleerde deur en verwijder de vier schroeven met een kruiskopschroevendraaier.



**Mededeling! Gevaarlijk!**

- Als het glas krassen heeft, kan dit leiden tot barsten.
- Maak het glas niet schoon met een glazen spatel, agressief en bijtend reinigingsmiddel of detergent om het glas schoon te maken.

Installeren

1. Steek het binnenste glas in de glasdrukgroef.
2. Zowel de rechter- als de linkerkant moeten zich op één lijn met de groeven bevinden. Duw het glas vervolgens op zijn plaats.
3. Installeer de ovendeur.

Zijrekken verwijderen en installeren

- Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u de zijrekken te verwijderen.
- Druk met één hand tegen de zijkant van de ovenruimte en pak met de andere hand de voorkant van het rek vast. Trek het rek naar buiten om het te verwijderen.

De ovenlamp vervangen

- Als de lamp in de oven stuk gaat, moet deze worden vervangen. Risico op elektrische schokken!
- Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.

1. Leg een theedoek in de oven wanneer deze koud is om schade te voorkomen.
2. Maak de glazen afdekking los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
4. Draai de glazen afdekking weer vast.
5. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

Probleemoplossing

Er kan tijdens de werking van de oven een storing optreden. Als dit het geval is, controleer altijd eerst de lijst met mogelijke storingen voordat u contact opneemt met de klantenservice. Het probleem kan misschien door uzelf opgelost worden.

Normale werking:

- Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, kan deze gedurende enkele uren een vreemde geur en rook afgeven. Schakel de oven eerst gedurende ongeveer 1 uur in zonder voedsel erin, schakel deze vervolgens uit, wacht totdat de oven is afgekoeld, open de deur en maak de oven vervolgens grondig schoon.
- Wanneer de oven in werking is, kunt u knisperende geluiden horen door het metaal.
- Als het te verwarmen voedsel vocht bevat, kan er tijdens de werking stoom uit de uitlaatopening vrijkomen.
- De koelventilator begint 15 minuten na inschakeling te draaien. De ventilator blijft na het uitschakelen van de oven nog 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u het te bereiden voedsel in de oven plaatst.
- Bij een lange bereiding kunt u de oven uitschakelen voordat de bereidingstijd is verstreken en de restwarmte gebruiken tot aan het einde van het bakproces.

Probleemoplossingstabel

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Oven werkt niet	• Elektrische voeding is onderbroken. • Defecte stroomonderbreker • Timerfunctie is niet ingeschakeld	• Controleer of uw keukenverlichting of ander apparaat ingeschakeld is • Controleer of uw stroomonderbreker juist werkt • Zet de timerfunctie opnieuw in
Lamp brandt niet	• Lamp is defect • Geen elektrische voeding	• Vervang door een nieuwe lamp • Controleer of de oven op de voeding is aangesloten.
Oven stopt plotseling wanneer in werking	• Stroomonderbreking • Beveiliging van normale gesloten thermostaat	• Controleer of uw keukenverlichting of ander apparaat nog ingeschakeld is • Controleer of de koelventilator werkt, zo ja, moet deze worden vervangen door een nieuwe normale gesloten thermostaat.
Oven warmt niet op	• De temperatuurregelaar is niet aangepast • Als dit model een timer heeft, is het mogelijk dat de timer niet is ingesteld. • Geen vermogen • Verwarmingselement is beschadigd	• Stel de gepaste temperatuur in • Stel de timer in • Controleer het controlepaneel • Vervang door een nieuw verwarmingselement

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Tijdens de werking komt er water uit de glazen deur	• Deurafdichting is doorgeblazen • Scharnier is niet sterk genoeg	• Vervang door een nieuwe deurafdichting • Vervang door een nieuw scharnier

Als het probleem niet is opgelost:

1. Ontkoppel het apparaat van de voeding (zekering deactiveren of losdraaien).
2. Bel de klantenservice van uw winkel en probeer het apparaat niet zelf te repareren. Het apparaat bevat geen onderdelen die door de klant gerepareerd kunnen worden.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes

B

Utilización del aparato

Instalación

Accesorios

Panel de control

Indicaciones de las funciones y los programas

Posibles ajustes del mando de función del horno

Antes de usar el horno por primera vez

Cómo usar el horno

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento

Solución de problemas

Partes

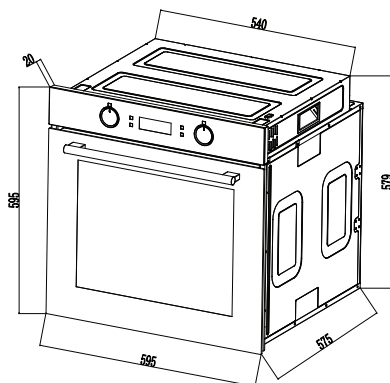
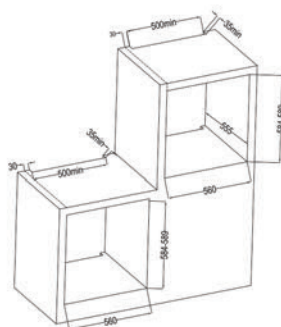
- A** Panel de control
- B** Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- C** Rejilla lateral
- D** Bandeja
- E** Rejilla
- F** Puerta
- G** Asa

Instalación

Antes de instalarlo

El aparato está destinado a ser instalado en armarios disponibles en tiendas y deberá dejarse un espacio entre el aparato y las paredes y muebles de la cocina. Consulte la figura (valores en mm).

- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deberán ser resistentes al calor (100 °C como mínimo), y los muebles adyacentes también deberán resistir el calor (70 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deberán estar nivelados y fijados. Deberá dejar un espacio de 5 mm entre el aparato y los muebles adyacentes.
- Si hay un cajón debajo del horno, deberá instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Método de instalación

Instalación y conexión**¡Daños materiales!**

La puerta y/o el asa no deberán utilizarse para levantar o desplazar el aparato.

- Para instalarlo, el aparato deberá conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El aparato deberá ser transportado por dos personas como mínimo.
- Utilice las ranuras o las asas de alambre ubicadas a ambos lados para desplazar el aparato.

**Conexión a la red eléctrica**

¡Este aparato deberá conectarse a tierra!

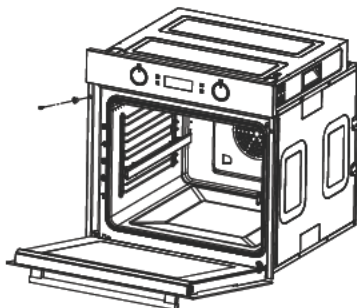
- Nuestra empresa no se hará responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Si no lo instala un profesional cualificado, habrá riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio! El aparato solo podrá ser conectado a la red eléctrica por un técnico cualificado autorizado y solamente estará garantizado después de una instalación correcta.
- ¡Si el cable de alimentación está dañado, habrá riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio! El cable de alimentación no deberá quedar doblado, pinzado ni atrapado ni entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado.
- La red eléctrica deberá coincidir con los datos indicados en la placa de especificaciones del aparato. El cable de alimentación del aparato deberá coincidir con las especificaciones y el consumo de energía.

**¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Instalación

1. Deslice el horno por la abertura del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije el horno con los 2 tornillos y las arandelas como se indica en la imagen.



Comprobación final

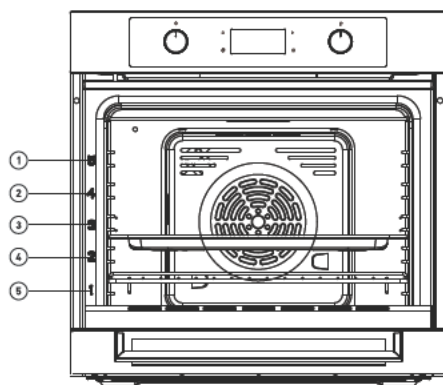
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe que funciona.

Accesorios

- Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar numerosos platos. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos o, simplemente, cocinar más cómodamente con su horno.

Introducir accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles distintos. Introdúzcalos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.



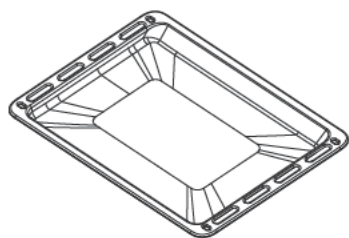
Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su posición. Eso permite retirar los platos con facilidad.



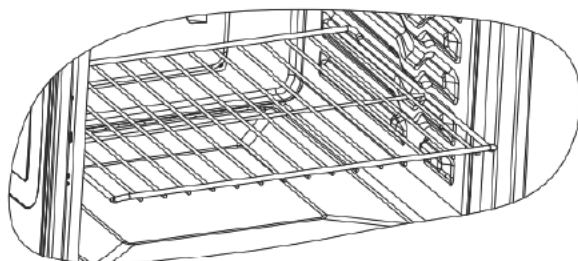
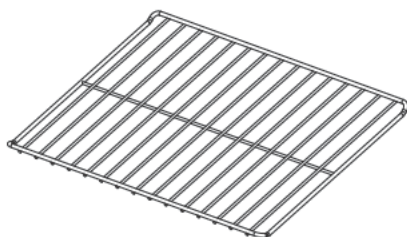
NOTA: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que vuelvan a enfriarse, recuperarán su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

Bandeja de horno

Para tartas húmedas, pasteles, comidas congeladas y grandes asados. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.

**Rejilla**

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la rejilla deseada.



Posición interior correcta del grill

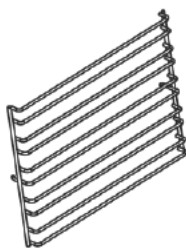


Estante lateral

①②③④⑤ representan las cinco posiciones de altura diferentes que puede elegir. En el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear alimentos. Se utiliza para colocar rejillas y bandejas que se fijan a los laterales de la cavidad del horno. Para cocinar alimentos más grandes, este estante lateral se puede quitar y la rejilla se puede poner en el suelo del horno, utilizando las funciones como grill, grill completo y grill completo con ventilador.

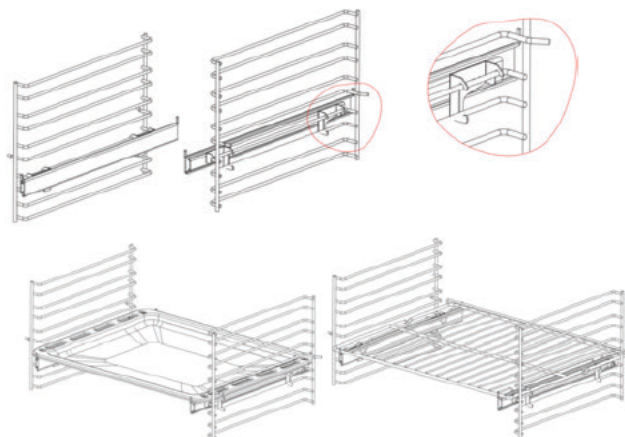


NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, **NO** utilice funciones con el elemento calefactor inferior para evitar que el calor se acumule en la parte inferior. (Solo para modelos específicos)



Guía telescópica

Generalmente, se instala en la segunda o cuarta capa del estante lateral, puede soportar la bandeja de horno o la rejilla para sacarla y empujarla suavemente, lo que resulta cómodo para colocar y sacar los alimentos.



Panel de control

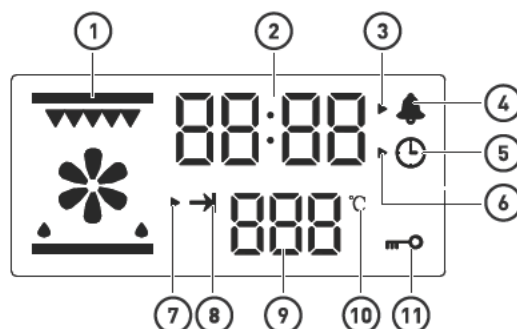
Aquí puede ver una vista general del panel de control. Dependiendo del modelo de aparato, la información individual pueden diferir.

Indicaciones de los iconos de los botones



- | | |
|---|---|
| 1 | Recordatorio/interruptor de ajuste de parámetros (temperatura/tiempo) |
| 2 | Reloj |
| 3 | Iniciar |
| 4 | Pausar/Cancelar |
| 5 | Más/menos (función de cocción) |
| 6 | Más/menos (temperatura/tiempo) |

Sección de la pantalla



Indicaciones de los iconos de la pantalla

Iconos	Función
	Icono de función
	Visualización del valor del tiempo
	Icono de ajuste de la hora del recordatorio
	Icono de la hora del recordatorio
	Icono de la hora del sistema
	Icono de ajuste de la hora del sistema
	Icono de ajuste de los parámetros de funcionamiento (tiempo y temperatura)
	Icono de funcionamiento del horno
	Visualización del valor de la temperatura
	Unidad de grados Celsius °C
	Función de bloqueo

Indicaciones de los iconos de las funciones

Icono	Función
	Elemento calefactor exterior superior
	Ventilador calefactor (Descongelación)
	Elemento calefactor interior superior
	Elemento calefactor inferior

Indicaciones de las funciones y los programas

Encender

Conecte su aparato a la toma de corriente, todas las luces indicadoras del panel de la pantalla se encenderán durante 1 segundo y, a continuación, entrará en el modo de ajuste del reloj. La hora predeterminada mostrará 12:00, la hora "12" parpadeará, el icono de ajuste del reloj del sistema "►" parpadeará, y el icono del reloj del sistema "🕒" permanecerá encendido. En ese momento, se podrá ajustar el reloj; consulte los requisitos de ajustes del reloj para más obtener más información.

- Después de 10 segundos sin realizar ninguna operación, el horno ajustará los minutos automáticamente.
- Cuando hayan transcurrido 10 segundos sin realizar ninguna operación al ajustar los minutos, el horno entrará automáticamente en el modo de espera.
- En el modo de espera, la pantalla mostrará siempre la hora del sistema. (Consulte la imagen 3 para ver el aspecto de la pantalla).



Imagen 3: Modo de espera inicial

Cuando se encienda el horno, el bloqueo de la puerta del horno comenzará a autoinspeccionarse. Durante la autoinspección, el bloqueo de la puerta se moverá hacia delante y hacia atrás automáticamente. Si no emite ninguna alarma de bloqueo anómalo en 20 segundos, la autoinspección se habrá completado. O si muestra el código de error "E-3" durante la autoinspección, consulte la función de protección para analizar el problema, podrá tocar "⏏" para cancelar el código de error y volver al modo de espera.

Ajuste de la hora

En el modo de espera, toque el botón "🕒" una vez para entrar en el modo de ajuste del reloj del sistema. En ese momento, el valor de la hora del reloj y el icono de ajuste "►" parpadearán (1 vez por segundo) y la hora se ajustará girando el interruptor ⑥. (Ciclo: 0 - 23 - 0... y así sucesivamente.)

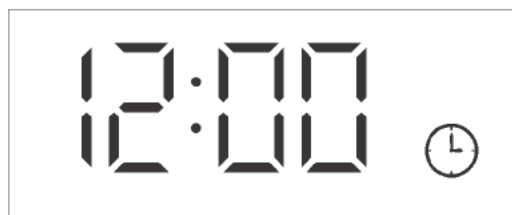


Imagen 4: Aspecto de la pantalla del ajuste de las horas y los minutos

- Después de ajustar las horas, vuelva a tocar "⌚" para entrar en el ajuste de los minutos. En ese momento, el valor de los minutos y el icono de ajuste "▶" parpadearán, y podrá ajustar los minutos girando el interruptor de programación 6. (Ciclo: 0 - 59 - 0... y así sucesivamente.)
- Después de ajustar los minutos, vuelva a tocar "⌚" para confirmar, y se habrá realizado el ajuste del reloj. En ese momento, el icono de ajuste del reloj "▶" se apagará y el segundo icono ":" parpadeará (1 vez por segundo).
- Cuando se ajusten la hora y los minutos, el icono de ajuste del reloj del sistema "▶" parpadeará y el icono del reloj del sistema "⌚" permanecerá encendido. Después de confirmar, el icono de ajuste "▶" se apagará y el icono del reloj del sistema "⌚" seguirá mostrándose. En el ajuste de la hora, si no toca el botón "⌚" para confirmar antes de 10 segundos, cambiará automáticamente al ajuste de los minutos. Si no se confirma pulsando el botón "⌚" en los 10 segundos siguientes a la finalización del ajuste del reloj, el sistema finalizará por defecto el ajuste del reloj y volverá automáticamente al modo de espera. Si el reloj no se ajusta en los 20 segundos posteriores al encendido, el reloj predeterminado del sistema será 12:00 y entrará en el modo de espera. Si se apaga la alimentación, se restablecerá el reloj.
- En el modo de espera, solo se mostrará el reloj del sistema.

Opciones de función

- En el modo de espera, alterne entre las diferentes funciones girando el interruptor de programación 5 de una en una, consulte la imagen 5 para ver el orden. (El ciclo no se repite, la función del horno recordará el último funcionamiento.)

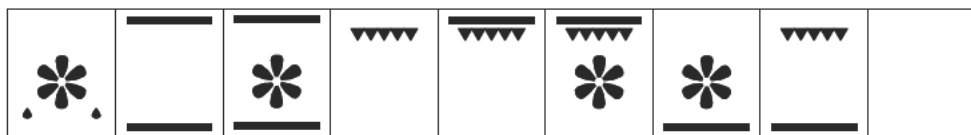


Imagen 5: Modo de función del horno

- Cuando seleccione la función, la posición del reloj mostrará el tiempo de cocción predeterminado de la función correspondiente (mostrará "Eco" en el modo Eco), la posición de la temperatura mostrará la temperatura predeterminada de la función correspondiente. Para el modo de función de temperatura ajustable, la posición de la temperatura mostrará el valor de temperatura predeterminada de la función correspondiente y parpadeará, el icono de temperatura "°C" parpadeará, el icono de ajuste de los parámetros de funcionamiento "►" parpadeará y el icono de funcionamiento del horno "→" permanecerá encendido. Puede girar el interruptor de programación ❹ para ajustar la temperatura de cocción. Si la temperatura no es ajustable para ese nivel de función, el valor predeterminado del reloj y el icono de ajuste de los parámetros de funcionamiento "►" parpadearán, y el icono de funcionamiento del horno "→" permanecerá encendido.
- Para el modo de función de temperatura ajustable, después de ajustar la temperatura de cocción, toque "⏰" para cambiar al ajuste del tiempo de cocción, la posición del reloj de la pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de la función correspondiente y parpadeará, el icono de ajuste de los parámetros de funcionamiento "►" parpadeará y el icono del tiempo de funcionamiento "→" permanecerá encendido; podrá girar el interruptor de programación ❹ para ajustar el tiempo de cocción en ese momento.
- Para los modos de función donde la temperatura no sea ajustable, podrá ajustar el tiempo de cocción directamente.
Consulte las indicaciones anteriores para obtener más información acerca del funcionamiento.
- Si no se ajusta el tiempo y la temperatura de cocción, o no se toca "►" en los 10 segundos siguientes a la finalización, el sistema volverá automáticamente al modo de espera. (La tabla de funciones de cocción se indica más adelante).
- En el modo de funcionamiento, el horno muestra lo siguiente:



Imagen 6: Aspecto de la pantalla en el modo de funcionamiento

- Pantalla del horno cuando está en funcionamiento: "→" se mostrará el icono del tiempo de cocción, la posición del reloj mostrará el tiempo de cuenta atrás de cocción, se mostrará el menú de selección correspondiente, y la posición de la temperatura mostrará la temperatura de la cavidad en tiempo real.

**NOTA:**

- El ajuste del tiempo de cocción de la función normal oscila entre 0 minutos y 10 horas.
- Cuando el tiempo de cocción esté ajustado en 0 minutos, si se toca el botón "▷" en ese momento, el horno no funcionará y el sistema volverá automáticamente al modo de espera.

- Cuando el ajuste del tiempo de cocción o de la temperatura de cocción haya finalizado, pulse el botón "▷" para encender el horno y el icono correspondiente dejará de parpadear. Cuando el horno empiece a funcionar, el tiempo de cocción comenzará a contar por segundos.
- Observaciones acerca de la cocción: Cuando la temperatura de la cavidad se aproxime a la temperatura ajustada, el horno le avisará durante 2 segundos. Si la cuenta atrás del tiempo de cocción llega a 0, el horno dejará de cocinar (el ventilador extractor seguirá funcionando), y el sistema volverá automáticamente al modo de espera. El timbre avisará continuamente durante 5 minutos (1 vez por segundo), el ventilador extractor dejará de funcionar cuando la temperatura de la cavidad haya bajado de los 100 °C.
- Rango de visualización de la temperatura: no inferior a 30 °C, se mostrará "Lo°C" en la pantalla cuando sea inferior a 30 °C.

Modo de autolimpieza pirolítica

- Puede cambiar al modo de autolimpieza pirolítica girando el interruptor de programación ⑤. La temperatura predeterminada de este modo no es ajustable, el tiempo de funcionamiento predeterminado es de 1,5 horas. Puede girar ⑥ para ajustar el tiempo de funcionamiento, el rango del tiempo de funcionamiento ajustable es de 1,5 horas como mínimo y 2,5 horas como máximo.
- Después de seleccionar el modo de autolimpieza pirolítica y ajustar el tiempo de funcionamiento, toque "▷" para que empiece a funcionar. En ese momento, se mostrará el icono "→|", se activará el bloqueo de la puerta y permanecerá encendido el icono de bloqueo de la puerta "—○" para indicar que la puerta del horno se ha bloqueado y se iniciará el modo de autolimpieza pirolítica; puede pausar o cancelar la función tocando el botón "⏏".
- Una vez confirmada e iniciada la función de autolimpieza, la posición del reloj mostrará el tiempo de cuenta atrás del funcionamiento, y la posición de la temperatura mostrará "PyR". La luz del horno no se puede utilizar después de activar el modo de autolimpieza pirolítica.
- Después de iniciar la autolimpieza, la función de bloqueo de la puerta se activará automáticamente, la puerta del horno se bloqueará y se iniciará el proceso de autolimpieza. Una vez iniciado el proceso de autolimpieza, si la pantalla muestra el código de error "E-3", consulte la función de protección para analizar el problema. Puede tocar "⏏" para cancelar el código de error y volver al modo de espera. Después de borrar el código de error, reinicie la función de autolimpieza y vuelva a tocar "▷" para comenzar.

Función de bloqueo de puerta

Visualización de bloqueo de puerta Cuando finalice el proceso de autolimpieza, el horno entrará en el modo de espera. Cuando la temperatura de la cavidad del horno sea superior a 300 °C, la pantalla mostrará el icono de bloqueo de la puerta "m-O" (el aspecto de la pantalla se muestra en la imagen 8.) El bloqueo de la puerta se desactivará automáticamente cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 280 °C, el icono de bloqueo de la puerta "m-O" mostrado en la pantalla se apagará en ese momento. (Consulte la imagen 9 para ver el aspecto de la pantalla).

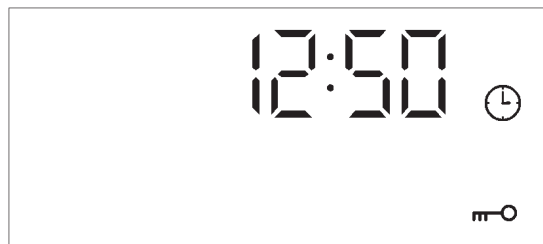


Imagen 8: Aspecto de la pantalla del bloqueo de la puerta activado en el modo de espera

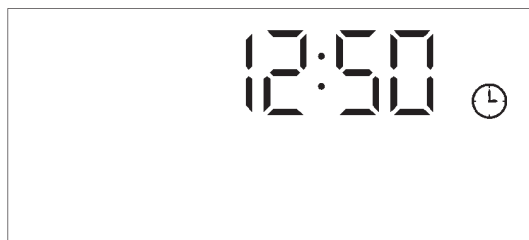


Imagen 9: Aspecto de la pantalla del bloqueo de la puerta desactivado en el modo de espera

Bloqueo de la puerta activado: el horno se bloqueará en los siguientes modos:

- En todos los modos de funcionamiento (excepto en el modo de descongelación), el bloqueo de la puerta se activará automáticamente cuando la temperatura de la cavidad del horno sea superior a 300 °C.
- Durante el proceso de autolimpieza, se activará el bloqueo de la puerta.
- Cuando el sensor de temperatura sea anómalo, y el horno no pueda alcanzar la temperatura ajustada en 15 minutos, el bloqueo de la puerta se activará automáticamente (excepto en el modo de descongelación).
- Cuando el horno esté en el modo de espera, y el sensor de temperatura esté en circuito abierto o cortocircuito, el bloqueo de la puerta se activará y el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, el aspecto de la pantalla será el que se muestra en la imagen 8.

Bloqueo de la puerta desactivado: el horno se desbloqueará cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- Cuando el proceso de autolimpieza se haya completado o pausado, el bloqueo de la puerta del horno se desactivará automáticamente solamente cuando la temperatura de la cavidad del horno descienda por debajo de los 280 °C. Si se corta la electricidad durante el proceso de autolimpieza, la puerta del horno se desbloqueará solamente después de volver a encenderlo. (Nota: Aunque se vuelva a encender, la puerta del horno se desbloqueará automáticamente solamente cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 280 °C).
- Durante el funcionamiento de otro modo de función, si la temperatura del horno es anormal, la puerta del horno se desbloqueará solamente cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 280 °C.

Desbloqueo forzado: En caso de bloqueo del horno, puede mantener pulsado los botones "2 + 4" para desbloquearlo en el modo de espera del horno. Cuando oiga el pitido, el bloqueo de la puerta se desbloqueará a la fuerza y el icono del bloqueo de la puerta se apagará. La puerta podrá abrirse y la función de bloqueo de la puerta estará desactivada.



NOTA:

Después de desbloquear a la fuerza el bloqueo de la puerta del horno, este deberá apagarse y volver a encenderse. El bloqueo de la puerta se autocomprobará después del proceso de encendido, y el horno se podrá utilizar con normalidad después de la autocomprobación.

Función de protección

La pantalla mostrará "E-1" si el sensor está en cortocircuito o circuito abierto en el modo de cocción, el timbre avisará continuamente durante 10 veces (1 vez por segundo), consulte el aspecto de la pantalla en la imagen 10. El horno se bloqueará en ese momento, puede tocar el botón "0" para volver al modo de espera.

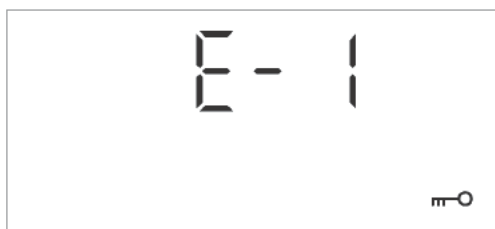


Imagen 10: Aspecto de la pantalla de la alarma de sensor anómalo

Cuando la temperatura sea inferior a 35 °C después de 5 minutos de calentamiento (excepto en el modo de descongelación y el modo Eco), significará que el elemento calefactor tiene un problema, la pantalla mostrará "E-2" y el timbre avisará continuamente durante 10 veces (1 vez por segundo); consulte el aspecto de la pantalla que se muestra en la imagen 11. En ese momento, puede tocar el botón "0" para volver al modo de espera.

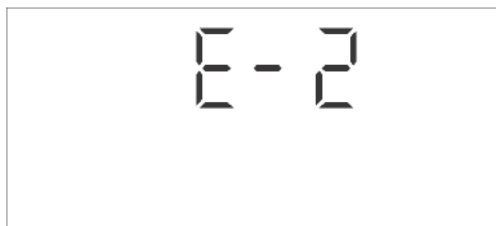


Imagen 11: Aspecto de la pantalla de la alarma de elemento calefactor anómalo

Durante el proceso de autolimpieza, si la pantalla muestra el código de error "E-3" cuando la puerta está bloqueada en su posición, significa que el bloqueo de la puerta o el circuito de detección no funcionan correctamente. Cuando aparezca el código de error, el timbre avisará continuamente durante 10 veces (1 vez por segundo), el aspecto de la pantalla se muestra en la imagen 12. Puede tocar el botón "⏏" para volver al modo de espera.



Imagen 12: Aspecto de la pantalla de la alarma de bloqueo anómalo de la puerta

En cualquier modo, cuando la placa de potencia no pueda recibir datos de comunicación válidos de la placa de la pantalla durante 20 segundos, la placa de potencia apagará automáticamente todas las cargas y la placa de la pantalla mostrará "E-5". Cuando la placa de la pantalla no pueda recibir datos de comunicación válidos de la placa de potencia durante 20 segundos, la placa de la pantalla enviará datos para cerrar todas las cargas, y la placa de la pantalla mostrará "E-6".

Función de consulta

1. En el modo de cocción, puede tocar el botón "⌚" una vez para consultar la hora del sistema, la posición del reloj mostrará la hora actual del sistema y el segundo icono parpadeará. Vuelva a pulsar el botón "⌚" o 10 segundos después volverá automáticamente a la visualización del tiempo de cocción.
2. Una vez finalizado el ajuste de la hora de recordatorio, y con el horno en el modo de barbacoa, puede tocar "⌚" para consultar la cuenta atrás restante de la alarma. Vuelva a pulsar el botón "⌚" o 10 segundos más tarde volverá automáticamente a su estado original. Puede consultar el tiempo de la alarma restante y restablecer el tiempo de la alarma en el modo de espera. Cuando el tiempo de cuenta atrás de la alarma sea inferior a 1 minuto, la posición del reloj mostrará 0:00.

Función de recordatorio

Toque el botón "🔔" en el modo de espera para acceder al ajuste de la función de recordatorio; en ese momento, el valor de la hora del reloj parpadeará y el valor de los minutos permanecerá encendido. El icono de ajuste de la hora de recordatorio "▶" parpadeará y el icono de la hora de recordatorio "🔔" permanecerá encendido.

1. Gire el interruptor de programación ④ para ajustar la hora; en ese momento, el valor de la hora permanecerá encendido. El rango de ajuste del valor es 0-23.
2. Toque de nuevo el botón "🔔", el valor de los minutos parpadeará y el de las horas permanecerá encendido.
3. Gire el interruptor de programación ④ para ajustar los minutos; en ese momento, el valor de los minutos permanecerá encendido. El rango de ajuste es 0-59.
4. Cuando esté ajustada la hora de la alarma, puede tocar "▶" para confirmar. En ese momento, la pantalla mostrará la hora del sistema, el icono de ajuste de la hora de recordatorio "▶" se apagará, el segundo icono ":" parpadeará, "🔔" permanecerá encendido y la hora de recordatorio comenzará la cuenta atrás en segundos. Cuando la cuenta atrás llegue a 00:00, el timbre sonará durante 1 minuto (1 vez por segundo) y el icono de la hora de recordatorio "🔔" permanecerá parpadeando (1 vez por segundo), después pulse cualquier botón para que deje de parpadear.



NOTA:

- Durante el ajuste, el segundo icono ":" y el icono del reloj de la alarma "🔔" permanecerán encendidos.
- Durante el ajuste, toque el botón "⏏" para cancelar el ajuste de la hora de recordatorio actual y volver al modo de espera.
- Si se ha ajustado una función de recordatorio, el icono de recordatorio "🔔" deberá aparecer siempre que el menú esté funcionando, y se podrá consultar la hora de recordatorio.

Función Iniciar/Pausar/Cancelar

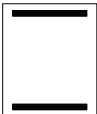
- Después de ajustar la función de cocción, toque el botón "▶" para ponerlo en funcionamiento; si toca el botón "▶" cuando la cocción esté suspendida, podrá reiniciar el funcionamiento.
- Durante la cocción en el horno, puede tocar el botón "⏏" una vez para pausar la cocción, la temperatura y el tiempo parpadearán en la pantalla, el icono de funcionamiento del horno "→" parpadeará y el icono de función permanecerá encendido. Toque de nuevo el botón "⏏" para cancelar la cocción en curso.
- Cuando ajuste la hora del sistema, pulse el botón "⏏" para salir directamente del modo de ajuste del reloj y volver al modo de espera.
- Cuando la función del horno, el tiempo de cocción y la temperatura estén ajustados, pulse el botón "⏏" para salir del modo de ajuste de función y volver al modo de espera.

Otras instrucciones

1. Sonido de los botones
2. Sonido al tocar los botones
3. Sonido de alarma: Sonido de avería del elemento calefactor, sonido de avería del sensor.
4. Sonido de aviso: Cuando la temperatura alcance el valor ajustado, el tiempo de cocción contará hacia atrás hasta 0 y el tiempo de alarma contará hacia atrás hasta 0.

Posibles ajustes del mando de función del horno

Este aparato tiene 9 funciones disponibles.

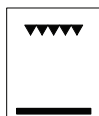
Iconos	Descripción de la función
Función 1 	Modo Descongelación: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente y de la cantidad y el tipo de alimento. Compruebe siempre las instrucciones de descongelación indicadas en el envase de los alimentos.
Función 2 	Modo Horno convencional (elemento superior exterior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor procedente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo estante.
Función 3 	Modo Grill convencional: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el calor del horno va del elemento superior al elemento inferior y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo estante.
Función 4 	Modo Medio grill: Este método de cocción utiliza solamente la parte interior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de beicon, tostadas, carne, etc.
Función 5 	Modo Grill completo: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, beicon, filetes, pescado, etc.
Función 6 	Modo Calentamiento con ventilador y grill: Este modo utiliza conjuntamente el elemento calefactor superior y el ventilador, para que el calentamiento interior circule rápidamente. Es adecuado para cuando se necesita hornear alimentos rápidamente y bloquear la humedad interior de los alimentos, como filetes de ternera, hamburguesas y algunas verduras.

Función 7



Modo Ventilador y elemento inferior: Este método de cocción utiliza conjuntamente el elemento inferior y el ventilador, lo que ayuda a hacer circular el calor rápidamente. Esta función es adecuada para los alimentos que necesitan que se calienten en la parte inferior; por ejemplo, pizza, etc.

Función 8



Modo Grill con ahorro de energía: Este método de cocción utiliza el anillo interior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, haciendo que el grill ahorre más energía, es adecuado especialmente para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

Función 9



Modo Autolimpieza (la pantalla mostrará "P4A"):

1. Antes de utilizar la función de autolimpieza, todos los accesorios como la rejilla, la bandeja de horno y los estantes laterales deberán sacarse del horno; de lo contrario, la alta temperatura dañará los accesorios.
2. Cuando la temperatura de la cavidad alcance la alta temperatura de carbonización, la grasa y los restos de comida se carbonizarán para facilitar la limpieza.

Nota:

- A. El motor extractor funciona a baja velocidad en el modo de Función 1 - Función 7 y función ECO, y el motor extractor dejará de funcionar cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 100 °C en el modo de espera.
- B. En cualquier función, si la temperatura de la cavidad es superior a 300 °C, el motor extractor funcionará a alta velocidad.

Antes de usar el horno por primera vez

Calentamiento del horno

Para eliminar el olor a aparato nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 240 °C es ideal para este propósito. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de función para ajustar el calentamiento superior/inferior.
2. Ajuste el selector de temperatura en 240 °C.

Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de función hasta la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos bien con agua caliente jabonosa y un paño de cocina suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos con esmalte en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
- Durante la cocción de sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Procure cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la rejilla.
- Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y grill.



¡Riesgo de quemaduras por el vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

- Utilice recipientes de aluminio o placas metálicas con revestimiento antiadherente adecuados, o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- Se recomienda colocar el molde de horno en el centro de la rejilla.
- Mantenga cerrada la puerta del horno.
- Cómo saber si un bizcocho está bien cocinado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, pinche con un palillo el bizcocho en su punto más alto. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.
- El bizcocho se desmorona. Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Respete los tiempos que se especifican en la receta para batir los alimentos.
- El bizcocho ha subido en el centro pero es más bajo en los bordes. No engrase las paredes del molde de bizcocho. Después de hornearlo, despegue el bizcocho cuidadosamente con un cuchillo.
- El bizcocho queda demasiado oscuro por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el bizcocho durante un poco más de tiempo.
- El bizcocho está demasiado seco. Cuando ya esté hecho, haga pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo. A continuación, eche por encima unas gotas de zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.

- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están demasiado húmedos por dentro (pegajosos, demasiado líquidos). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvoree almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
- La tarta no se dora de forma uniforme. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que la tarta se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el calentamiento superior/inferior. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
- El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque la tarta un nivel más abajo la próxima vez.
- El zumo de frutas se desborda. La próxima vez, utilice una bandeja universal más profunda, si tiene una.
- Los pequeños productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada producto. Así habrá espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
- Ha horneado en varios niveles. Los productos de la bandeja de horno superior son más oscuros que los de la bandeja de horno inferior. Utilice siempre el modo de calentamiento convencional para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
- Se forma condensación al hornear pasteles húmedos. El horneado puede provocar la formación de vapor de agua, que se libera por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los muebles adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

- Aderezar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el resultado de la cocción al cocinar un pollo entero, un pavo o un trozo grande de carne.
- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Deberá calcular unos 4 ó 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no sale al cortar la carne.
- Deberá colocar el pescado en un plato resistente al fuego en la rejilla en el nivel central o inferior.

Consejos para asar con grill

El grill es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y logrará una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para cocinar con grill, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

- Cuando cocine con grill, precaliente el horno unos 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase con grill siempre con la puerta del horno cerrada.

- En la medida de lo posible, los trozos de comida que ase deberán tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando una vez que hayan transcurrido 2 tercios del tiempo.
- No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Añada líquido generosamente a los estofados. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, logrará los mejores resultados colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también deberá insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- Cuando cocine con grill, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 ó 5. El calor extremo la deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarla.
- El grill se enciende y se apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gírelas cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo especificado.
- Para el pato o la oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite eliminar la grasa.
- Dé la vuelta a los trozos de pescado cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición de nadar con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede presionar con la cuchara, hay que cocinarlo un poco más.
- El asado queda demasiado oscuro y la piel está parcialmente quemada. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y eche menos líquido.
- Sale vapor del asado al cocinarlo en su jugo. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor sale por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de mandos de control o en los muebles adyacentes.

Guía de cocción

Aquí le ofrecemos todo tipo de recetas y el ajuste ideal para elegir. Le mostraremos qué tipo de calentamiento y qué temperatura son los más adecuados para sus platos. Encontrará información acerca de los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones:

- Los valores de la tabla pueden aplicarse siempre a los platos colocados en el horno frío y vacío. Precaliente el horno solamente cuando se indique en la siguiente tabla. No coloque papel antigrasa sobre los accesorios antes de finalizar el precalentamiento.
- Los parámetros de horneado indicados en las Tablas son aproximados y pueden corregirse según su propia experiencia y sus preferencias culinarias.
- Utilice los accesorios suministrados. Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Cuando retire los accesorios o la vajilla del horno, deberá utilizar un guante para horno.

Tabla para hornear y asar (algunas funciones solo están disponibles en modelos especiales)

Alimentos	Accesorio	Función de calentamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de calentamiento (M) Sin contar el tiempo de precalentamiento
Bizcocho pequeño	Bandeja de horno		3.ª capa	180-200	20-30
Bizcocho	Modelo redondo		2.ª capa	165-185	30-45
	Modelo redondo		2.ª capa	140-160	30-40
Tarta de manzana	Bandeja de horno		4.ª capa	170-190	45-55
	Bandeja de horno		4.ª capa	155-175	50-60
Pizza	Bandeja de horno		3.ª capa	190-210	10-20
	Bandeja de horno		3.ª capa	190-210	10-20
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno		3.ª capa	160-180	15-25
	Bandeja de horno		3.ª capa	140-160	20-30

Costillas	Rejilla		3.ª capa	190-210	30-40
	Rejilla		3.ª capa	190-210	20-30
Filete de ternera	Rejilla		2.ª capa	190-210	20-30
Pollo entero pequeño 1,2 kg	Rejilla		2.ª capa	180-200	60-70
Alitas de pollo asadas	Rejilla		3.ª capa	190-210	40-50
	Rejilla		3.ª capa	180-200	25-35

Limpieza y mantenimiento

Información general

La vida útil del producto se alargará y los problemas frecuentes disminuirán si el producto se limpia regularmente.



¡Riesgo de descarga eléctrica! Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de limpiarlo para evitar una descarga eléctrica.



¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras! Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

- Limpie a fondo el producto después de cada uso. Así podrá eliminar más fácilmente los restos de comida, evitando que estos se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se necesitan productos de limpieza especiales para limpiar el producto. Utilice agua tibia con detergente líquido y un paño o esponja suave para limpiar el producto y pásele un paño seco.
- Asegúrese siempre de limpiar a fondo cualquier exceso de líquido después de la limpieza y de secar inmediatamente cualquier derrame.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies interiores o de acero inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, teniendo cuidado de pasar el paño en una sola dirección.
- Algunos detergentes o productos de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes agresivos, polvo/crema de limpieza ni objetos afilados.

Limpieza del horno

- Para limpiar el horno, no se necesita ningún limpiador para horno ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras está caliente.

- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían rayar la superficie y dañar el cristal.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

- Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno; para ello, deberá levantar las varillas de bloqueo para desbloquear las bisagras de la puerta.
- Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo; cuando está cerrada, la puerta se fija en su posición, así la puerta no se desmonta. Para quitar la puerta hacia abajo para abrir la varilla de bloqueo, la bisagra estará bloqueada y no se enganchará.



Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada en todo momento, y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta.

Quitar la puerta

1. Abra del todo la puerta.
2. Levante el lado derecho e izquierdo de la varilla de bloqueo (imagen A).
3. Cierre la puerta hasta llegar al escalón de tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

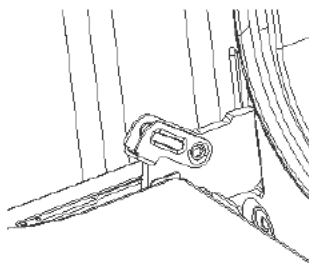


Imagen A

Instalar la puerta del horno**Siga los pasos de desmontaje de la puerta en el orden inverso**

1. Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajan directamente en la cavidad de apertura.
2. Los dos lados de la ranura de la bisagra deberán encajar entre sí.
3. Cuando abra la puerta, empuje hacia abajo la varilla de bloqueo (imagen B).

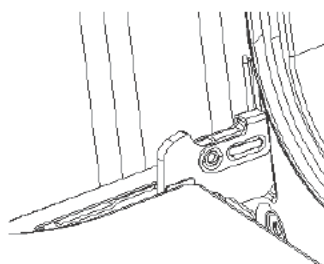


Imagen B



Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al servicio de posventa.

Retirar e instalar el panel de la puertaRetirar

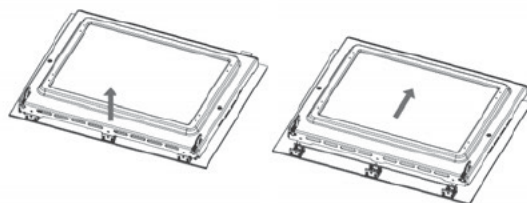
1. Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.



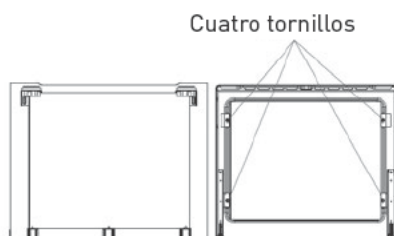
2. Quite los tres tornillos con un destornillador de estrella.



3. Levante la puerta esmaltada y luego empújela hacia delante.



4. Dé la vuelta a la puerta esmaltada y quite los cuatro tornillos con un destornillador de estrella.



¡Atención! ¡Peligro!

- Si el cristal tiene arañazos, podría agrietarse.
- No utilice una espátula de vidrio, un producto de limpieza fuerte y corrosivo o un detergente para limpiar el cristal.

Instalar

1. Encaje el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
2. Alinee el lado derecho y el izquierdo con las ranuras y empuje el cristal para volver a colocarlo en su posición.

3. Coloque la puerta del horno.

Retirar e instalar los estantes laterales

- Para limpiar los laterales del horno, tendrá que retirar los estantes laterales para limpiar el horno.
- Empuje con una mano el lateral de la cavidad, coja con la otra mano la parte delantera del estante y tire de él hacia fuera.

Sustitución de la bombilla del horno



- Si la bombilla de la luz del horno falla, deberá sustituirse. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

1. Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
2. Desenrosque la tapa de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
4. Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
5. Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Solución de problemas

El horno puede tener alguna avería durante su funcionamiento, puede consultar la lista de errores antes de llamar al servicio de posventa, puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.

Funcionamiento normal:

- Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que desprenda un olor peculiar y humo durante unas horas. Active la función de calentamiento para dejar que el horno se caliente sin nada en su interior durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, luego desactive la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno se haya enfriado, abra la puerta y limpie el horno.
- Cuando el horno esté funcionando, puede emitir sonidos de crujidos debido a la cámara de metal.
- Si los alimentos horneados tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede liberar vapor durante el funcionamiento.
- El ventilador de enfriamiento empezará a funcionar 15 minutos después de que el horno se haya puesto en funcionamiento. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir alimentos para hornearlos.

- Para una cocción larga, puede apagar el horno antes de detenerlo y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Tabla de averías

Problema	Razón	Sugerencia
El horno no funciona	• Se ha interrumpido la corriente eléctrica • Avería del disyuntor • Olvidó ajustar la función del temporizador	• Compruebe la luz de su cocina u otro aparato si está funcionando • Compruebe si el disyuntor está funcionando • Reajuste la función del temporizador
La bombilla no se enciende	• La bombilla está defectuosa • No hay corriente eléctrica	• Cambie la bombilla por una nueva • Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante el funcionamiento	• Interrupción de la alimentación • Protección del termostato cerrado normal	• Compruebe la luz de su cocina u otro aparato si sigue funcionando • Compruebe si el ventilador de enfriamiento está funcionando; si es así, será necesario cambiar el termostato cerrado normal por uno nuevo
El horno no calienta	• No se ha ajustado el selector de temperatura • Si su modelo tiene temporizador, es posible que no haya ajustado el tiempo • No hay alimentación • El elemento calefactor se ha dañado	• Ajuste la temperatura • Ajuste el temporizador • Compruebe la fuente de alimentación • Deberá cambiarse el elemento calefactor por uno nuevo
Sale agua por la puerta de cristal cuando está en funcionamiento	• La junta de la puerta está dañada • La bisagra no es lo suficientemente fuerte	• Deberá cambiarse la junta de la puerta por una nueva • Deberá cambiarse la bisagra por una nueva

Si el problema no se ha resuelto:

1. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica (desactive o desenrosque el fusible).
2. Llame al servicio de posventa de su distribuidor. No intente reparar el aparato usted mismo. No hay piezas que pueda reparar el cliente dentro del aparato.







WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

