

EN	WARRANTY CONDITION This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance. *upon presentation of the sales receipt.
	CONDITION DE GARANTIE Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit. *sur présentation du ticket de caisse.
FR	GARANTIEVOORWAARDEN Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie. *op vertoon van kassabon.
	CONDICIONES DE GARANTÍA El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado. *previa presentación del comprobante de compra.
NL	
ES	

Made in PRC
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr

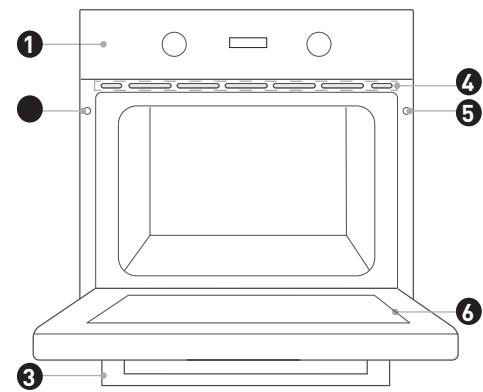


10016682 - MFO 65 H X 343C V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	20
GEbruikSAANWIJZINGEN	40
INSTRUCCIONES DE USO	60

VALBERG





Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

Table of contents

Overview of the appliance

Product overview

Using the appliance

Cupboard Diagram
Installation
Accessories use
Control Panel



Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Product overview

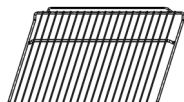
Oven

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

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

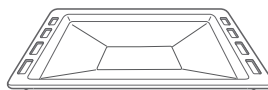
- ❶ Control panel
- ❷ Mounting fixing hole
- ❸ Handle
- ❹ Ventilating openings
- ❺ Mounting fixing hole
- ❻ Glass door

Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



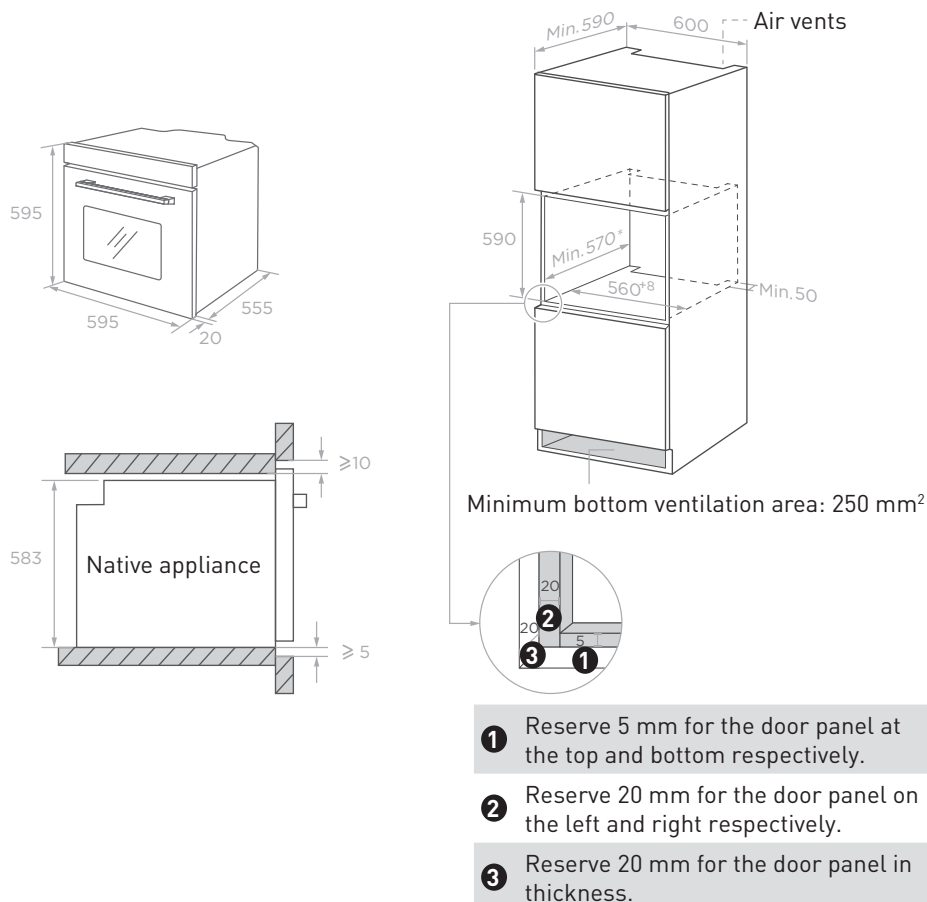
Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Cupboard Diagram

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

Standing Cupboard

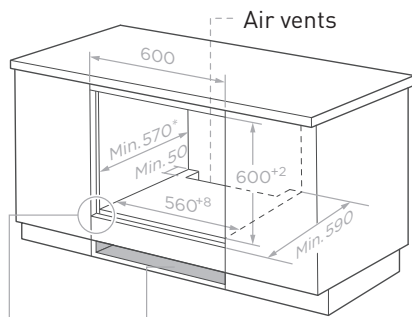
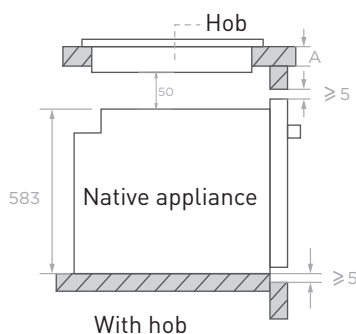
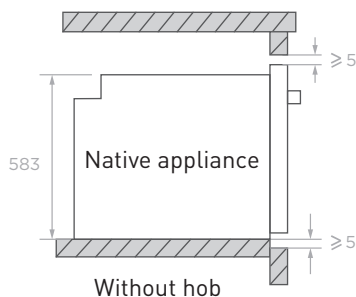
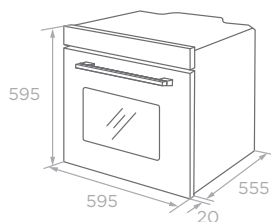


1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.

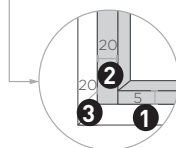
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.

3. The dimensions in the figures are in mm.

Ground Cupboard



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



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

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

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

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

Off-mode (W)	/
Standby mode (W)	0.80
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	≤20 min

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

Installation



Content that means [mandatory]

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



Content that means [prohibit]

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



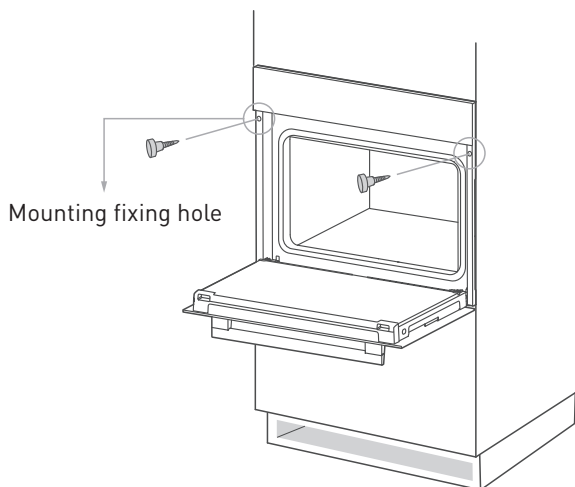
Content that means [note]

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

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

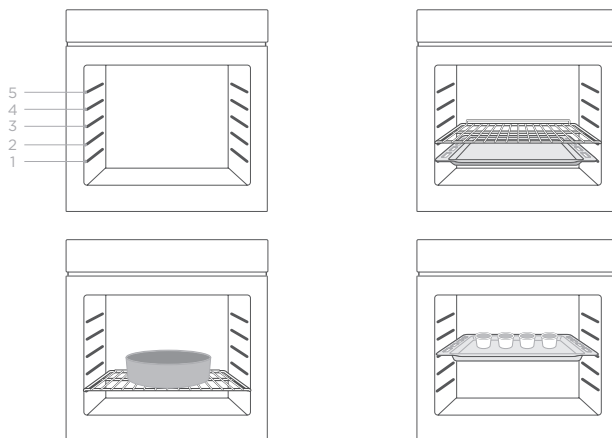
Installation steps

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

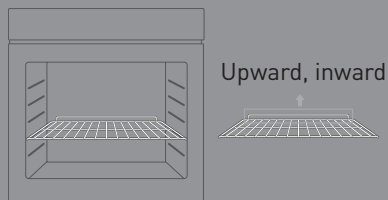


Accessories use

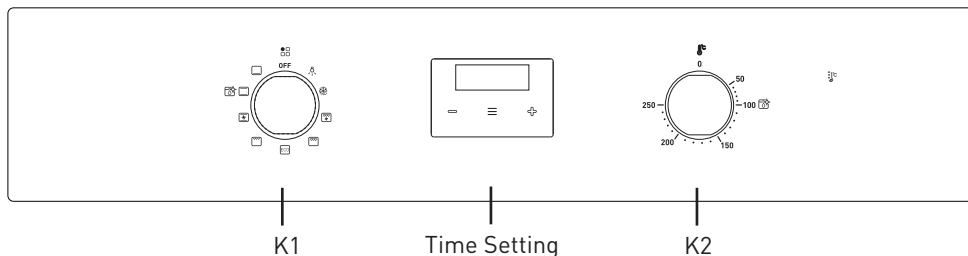
For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.

**WARNING**
GRILL RACK PLACEMENT WARNING :

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



Control Panel



K1: For selecting oven functions.

K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

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

**ECO**

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

**Water clean**

Steam softens food residue or grease in the cavity.

Before using for the first time

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

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

Setting the clock

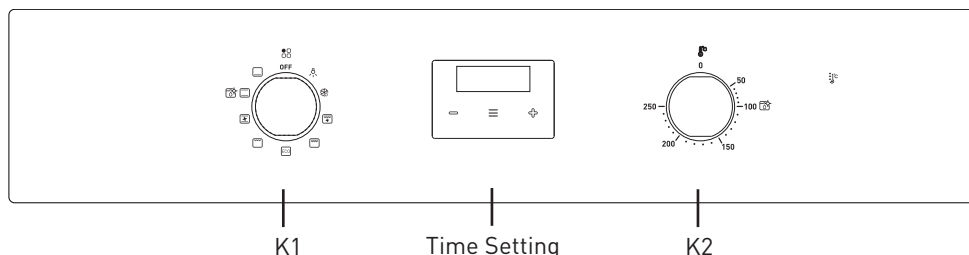
Power-on for the first time: the display lights up fully for 2 seconds, all four digits show "00:00", the middle decimal point "▪" remains steadily lit.

Note: The clock is a 24-hour clock.

1. Press and hold " " and " + " for 2 seconds to enter the system time setting.
2. When the hour "00" is flashing, press the " " or " + " to set the hour.
3. Press " " to complete the hour setting.
4. When the minute "00" is flashing, press the " " or " + " to set the minute.
5. Press " " to confirm the clock minute.

Regular operation

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



Mode setting

In standby mode, short press "≡" to enter the function setting. Then press "≡" to enter each function setting mode. Mode selection: Minute minder → Timer cooking mode → Manual mode → Minute minder

Notes

1. Manual mode: Maximum cooking time in manual mode to 12 hours.
2. Minute minder: you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Timer cooking: you can set the oven so it will cook for a desired time range.

Manual mode

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

Minute minder

1. When entering Minute Minder mode, the screen displays "0:00" and "🔔" flashes. Press "⏪" or "⏩" to enter the alarm time setting and start setting the alarm time.
2. After pressing "≡" or if there is no operation for 5 seconds, the alarm setting is completed and the alarm countdown interface is displayed. The middle dot "▪" flashes and "🔔" remains steadily lit.
3. To turn off the alarm, press "≡" to enter the alarm setting mode and set the alarm time to 0:00. After pressing "≡" or if there is no operation for 5 seconds, the device will return to the system clock mode.
4. After the alarm has been set, you can press "≡" again to enter the alarm setting mode. The setting method is the same as the first time. If the alarm time is set to 0, the alarm will be canceled and the device will return to the system clock mode.

Timer cooking mode

Start cooking from the current system time. After the set cooking duration has elapsed, cooking will end.

1. Press " " to enter the timer mode setting. The screen displays "^A0:00", and "A" flashes. If the timer mode has already been set, the screen displays the running time.

2. Press " " or " " to enter the cooking time setting. If no time has been set before, the default time is 0:00; if a time has been set, the current timer time is displayed. After confirmation, press " " or wait for 5 seconds without any operation to complete the timer mode setting, and the "A" icon will stay on.

3. If a function has already been selected with the function knob before entering the timer mode, the unit will switch to the cooking countdown interface. If, at this time, no function is selected with the mechanical function knob, the countdown will not start, and the entire digital display will flash to indicate that the cooking has not started. Once a function is selected with the mechanical knob, the digital display stops flashing and remains steadily lit, showing the cooking time. The " " icon stays on, and the middle dot "■" flashes.

4. Maximum setting time: 12:00 (Note: When the hour is set to 12, pressing the key " " again will reset the minutes to 0).

5. If the timer is set to 1.00 h, then after 1 hour the countdown will reach 0.00, the " " icon will turn off, cooking will end, and the buzzer will sound while the "A" icon flashes for 10 seconds. After 10 seconds, the display shows "End". You can briefly press any key to stop the buzzer and the flashing "A" icon. After that, the timer enters the system clock mode.

6. During timed cooking, if the function knob is turned back to the zero position, cooking ends and the device returns to the system clock mode.

7. When a timed cooking has already been set, you can press the " " key again to re-enter the timer setting mode. The setting method is the same as for the first time. If the timer is set to 0, the timer will be canceled and the system will return to the clock display mode.

Precautions for timer use

1. When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.

Cleaning and maintenance

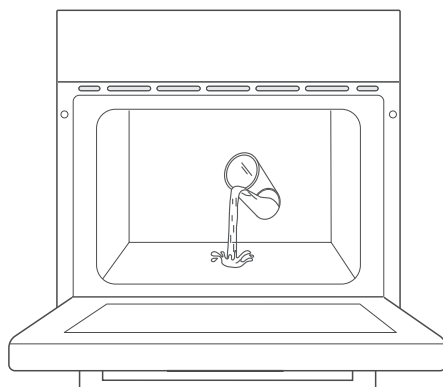
Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

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

Cleaning steps are as follows:

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



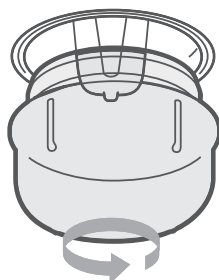
Notes

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

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.

2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be still hot), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.

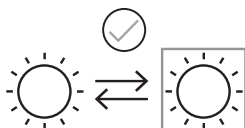
**Light source**

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

Light source in this product can be replaced by the end user.

Please unplug the appliance before any light source change operation.

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

**WARNING**

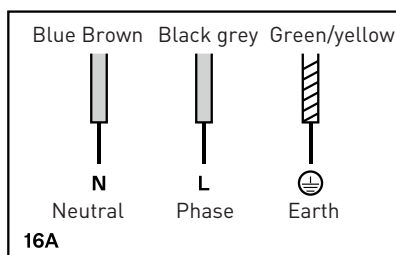
To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Connection of the oven**WARNING**

Risk of fire and electric shock



Check that the parameters on the nameplate correspond to the electrical data of your network. If your oven is fitted with a cable without a plug, it must be connected by a qualified technician. The device must be grounded. If your oven is fitted with a power cable including an electrical plug, it must be connected to a standard 16A socket with 3 conductors of at least 1.5 mm² (including 1 for earth grounding) which must be connected to the 220 -240 Volts network via a standard socket according to IEC60083 or an all-pole cut-off device in accordance with the installation rules. It is also possible to connect it to a 20A socket with 3 conductors of 2.5 mm² (including 1 connected to earth grounding).

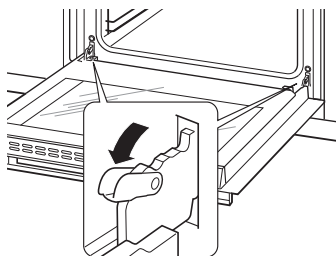


Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by a qualified electrician. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service. The cable insulation on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

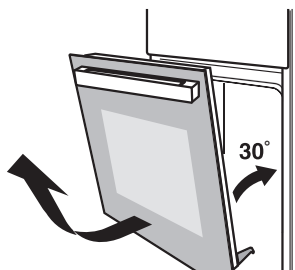
Removing the door from oven

Disassembly of oven door components

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



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



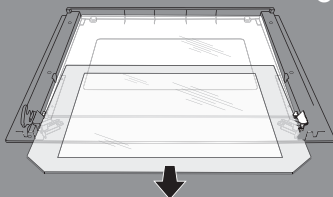
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING

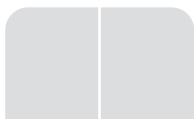
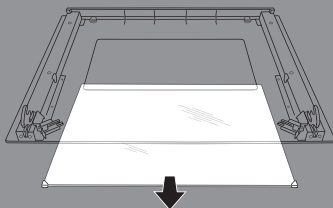
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



The hinge springs could loose, causing personal injury.



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



Troubleshooting

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

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

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Présentation du produit

B

Utilisation de l'appareil

Schéma du caisson
Installation
Utilisation des accessoires
Panneau de commande

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Dépannage

Présentation du produit

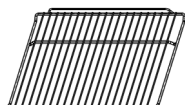
Four

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

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

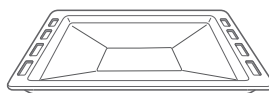
- ❶ Panneau de commande
- ❷ Trou de fixation pour le montage
- ❸ Poignée
- ❹ Ouvertures de ventilation
- ❺ Trou de fixation pour le montage
- ❻ Porte en verre

Accessoires



Grille métallique

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



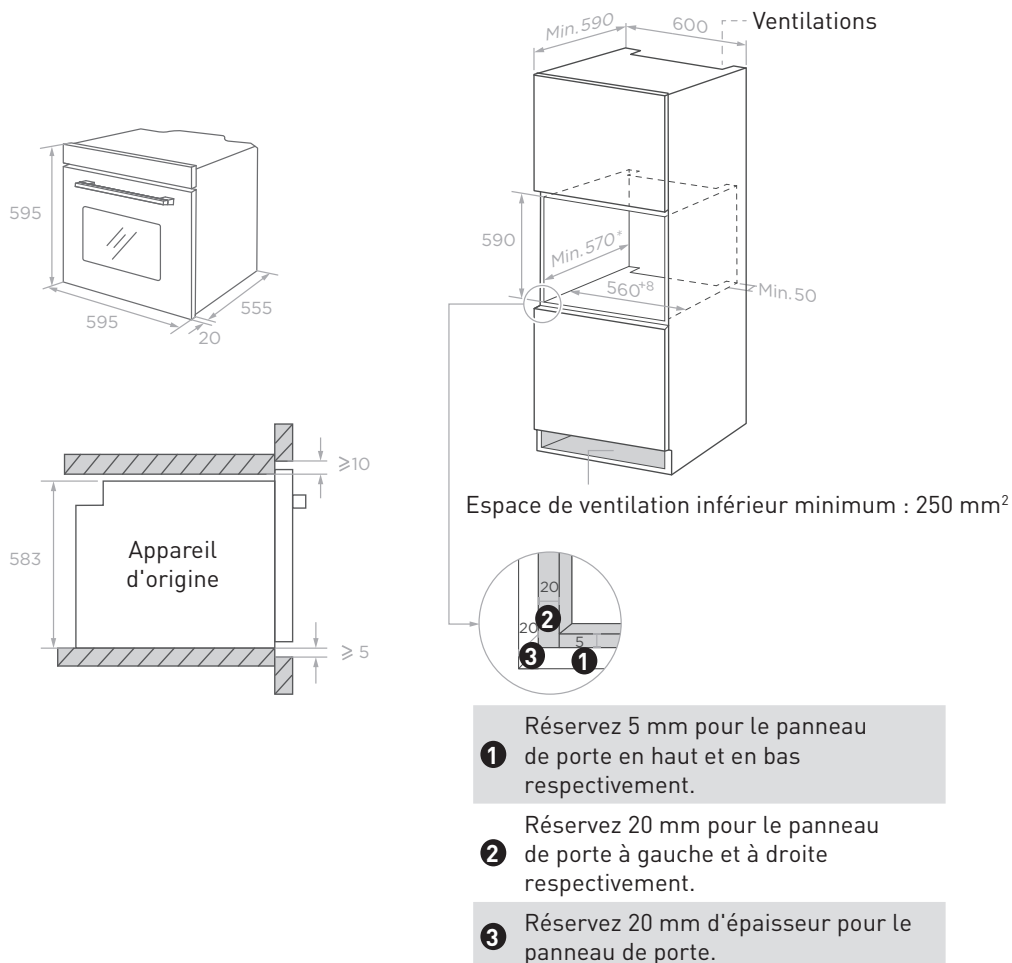
Plateau métallique

Cuire de grandes portions de nourriture ou récupérer les miettes

Schéma du caisson

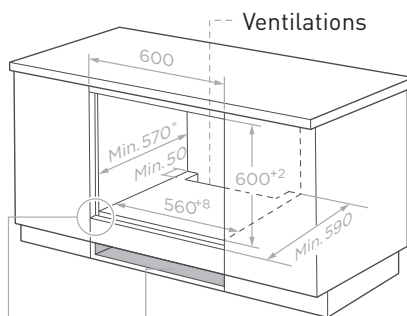
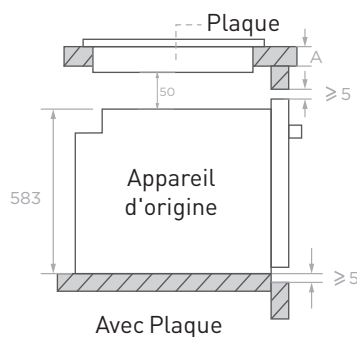
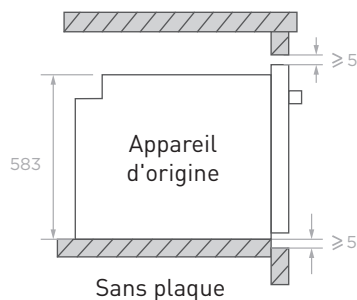
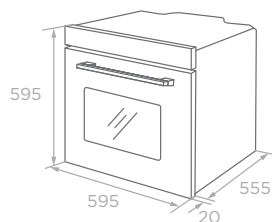
En cas de différence entre l'illustration et le produit lui-même, rappelez-vous au produit.

Caisson haut

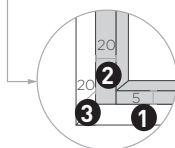


1. L'épaisseur de la planche du caisson est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture du placard doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

Caisson bas



Espace de ventilation inférieur minimum : 250 mm²



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

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

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

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

Mode arrêt (W)	/
Mode veille (W)	0,80
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	≤20 min

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

Installation



Contenu signifiant [obligatoire]

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



Contenu signifiant [interdit]

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



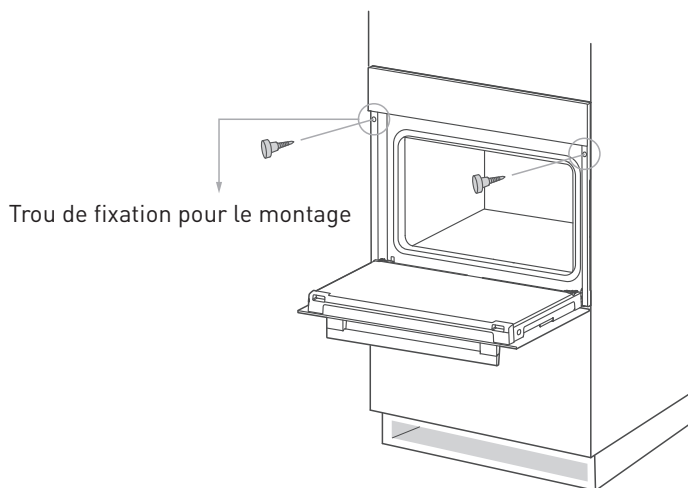
Contenu signifiant [remarque]

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

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

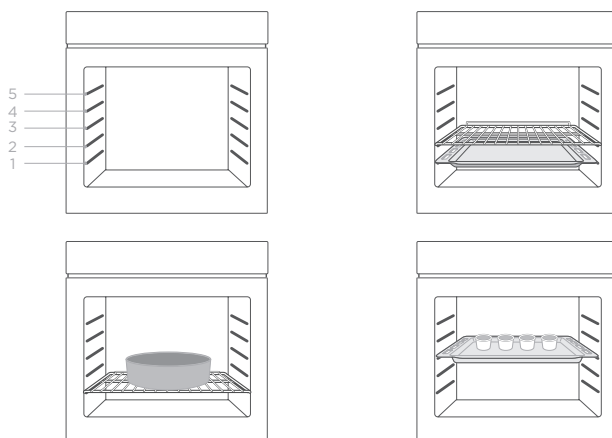
Étapes d'installation

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



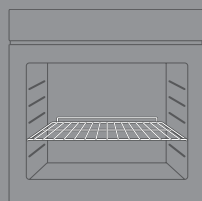
Utilisation des accessoires

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



AVERTISSEMENT DE POSITIONNEMENT DE LA GRILLE MÉTALLIQUE :

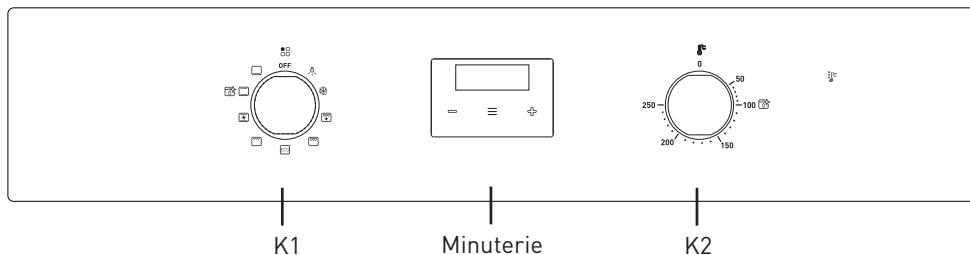
- La grille métallique doit être utilisée dans le bon sens, de façon à éviter que la nourriture glisse lorsque l'on retire la grille prudemment.
- Veuillez vous référer au schéma ci-dessous pour le sens d'installation de la grille.



Vers le haut, vers l'intérieur



Panneau de commande



K1 : Pour sélectionner les fonctions du four.

K2 : Pour programmer la température.

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

Fonctions	Présentation du fonctionnement
 Éclairage	La cuisson peut être observée à la lumière. Sauf en mode ECO.
 Décongeler	Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur).
 Grill double avec ventilation	L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
 Grill double	L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent.
 Grill simple	L'élément grill interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour faire griller une petite quantité de nourriture.
 Traditionnel + ventilation	Combiner la ventilation et les éléments de chauffe supérieur et inférieur permet une pénétration de la chaleur et une coloration plus uniforme, principalement pour la cuisson de la viande.
 Conventionnel	Les éléments de chauffe haut et le bas fonctionnent en même temps pour une cuisson conventionnelle.



Chauffage inférieur

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



ÉCO

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



Nettoyage à l'eau

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

Avant de l'utiliser pour la première fois

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

Fonctions	Température	Durée
 Conventionnel	250°C	0.5 Heure

Réglage de l'horloge

Première mise en marche : l'écran s'allume dans son intégralité pendant 2 secondes, les quatre chiffres indiquent « 88.88 » et le point décimal « ■ » reste allumé et fixe.

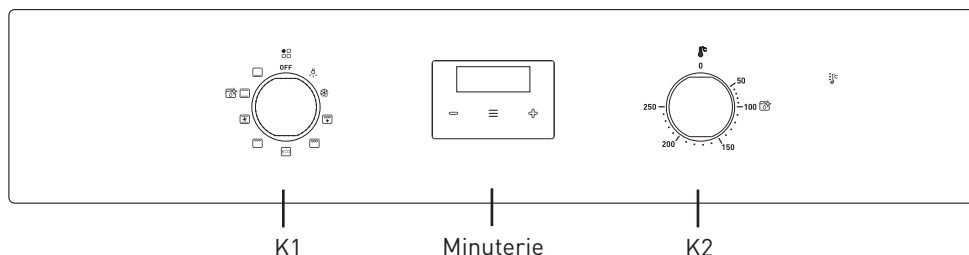
REMARQUE : L'horloge est au format 24 heures.

1. Maintenez «  » et «  » appuyés pendant 2 secondes pour passer en mode de réglage de l'horloge du système.

2. Lorsque le nombre des heures « 00 » clignote, appuyez sur « — » ou « + » pour régler les heures.
3. Appuyez sur « ≡ » pour terminer le réglage des heures.
4. Lorsque le nombre des minutes « 00 » clignote, appuyez sur « — » ou « + » pour régler les minutes.
5. Appuyez sur « ≡ » pour confirmer le réglage des minutes.

Fonctionnement normal

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



Réglage des modes

En mode veille, appuyez brièvement sur « ≡ » pour passer en mode de réglage des fonctions. Appuyez ensuite sur « ≡ » pour accéder au mode de réglage de chaque fonction. Sélection du mode : Alarme de rappel → Mode Minuteur avec arrêt de la cuisson → Mode Manuel → Alarme de rappel

Remarques

1. Durée de cuisson maximale en mode Manuel : 12 heures.
2. Alarme de rappel - vous pouvez régler une alarme sonore indiquant la fin de la durée de cuisson.
3. Dur - vous pouvez régler le four de sorte que la cuisson dure un certain temps.

Mode manuel

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

Alarme de rappel

1. En mode Alarme de rappel, « 0:00 » est affiché à l'écran et «  » clignote. Appuyez sur « — » ou « + » pour passer en mode de réglage de l'alarme de rappel pour définir la durée.

2. Après avoir appuyé sur «  » ou si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, le réglage de l'alarme est terminé et l'interface du compte à rebours s'affiche. Le point du milieu «  » clignote et «  » reste allumé et fixe.

3. Pour désactiver l'alarme de rappel, appuyez sur «  » pour passer en mode de réglage de l'alarme et réglez la durée sur . Après avoir appuyé sur «  » ou si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, l'appareil repassera en mode d'affichage de l'horloge du système.

4. Une fois l'alarme réglée, vous pouvez à nouveau appuyer sur «  » pour passer en mode de réglage de l'alarme. La méthode de réglage est la même que pour le premier réglage. Si la durée pour l'alarme est réglée sur 0, l'alarme sera annulée et l'appareil repassera en mode d'affichage de l'horloge du système.

Mode Minuteur avec arrêt de la cuisson

La cuisson commence à l'heure de l'horloge du système. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, la cuisson prend fin.

1. Appuyez sur «  » pour passer en mode de réglage du minuteur. «  » s'affiche à l'écran et «  » clignote. Si le mode Minuteur a déjà été réglé, l'écran affiche sa durée.

2. Appuyez sur «  » ou «  » pour passer en mode de réglage du minuteur avec arrêt de la cuisson. Si aucune durée n'a été réglée précédemment, la durée par défaut est 0:00. Si une durée a été réglée, la durée actuelle du minuteur est affichée. Après confirmation, appuyez sur «  » ou patientez 5 secondes sans effectuer d'opération pour confirmer le réglage du mode Minuteur. L'icône «  » restera alors allumée.

3. Si vous avez déjà sélectionné une fonction via le bouton de fonctions avant de passer en mode Minuteur, l'appareil affichera l'interface de compte à rebours de la durée de cuisson. Si à ce stade, aucune fonction n'a été sélectionnée via le bouton de fonctions, le compte à rebours ne démarrera pas et l'écran clignotera dans son intégralité pour indiquer que la cuisson n'a pas commencé. Une fois qu'une fonction a été sélectionnée via le bouton de fonctions, l'écran numérique cesse de clignoter et reste allumé et fixe en indiquant la durée de cuisson. L'icône «  » reste allumée et le point du milieu «  » clignote.

4. Réglage de durée maximum : 12:00 (Remarque : Lorsque le réglage des heures est de 12, appuyer sur la touche «  » réinitialisera les minutes à 0).

5. Si le minuteur est réglé sur 1.00 h, alors au bout de 1 heure, le compte à rebours atteindra 0.00, l'icône «  » s'éteindra, la cuisson prendra fin et la sonnerie retentira tandis que l'icône «  » clignotera pendant 10 secondes. Au bout de 10 secondes, l'écran indiquera « End ». Vous pouvez appuyer brièvement sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie et le clignotement de l'icône «  ». Après cela, le minuteur passe en mode d'affichage de l'horloge du système.

6. Lorsque le minuteur est activé, la cuisson prend fin et l'appareil revient en mode d'affichage de l'horloge du système si vous tournez le bouton de fonctions sur la position zéro.

7. Lorsque le minuteur avec arrêt de la cuisson a déjà été réglé, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche «  » pour revenir au mode de réglage du minuteur. La méthode de réglage est la même que pour le premier réglage. Si la durée du minuteur est réglée sur 0, celui-ci sera annulé et l'appareil repassera en mode d'affichage de l'horloge.

Précautions d'emploi du minuteur

1. Lors du réglage du mode Minuteur, il n'est possible de choisir qu'un mode entre le modes avec alarme et le mode de cuisson automatique.

Nettoyage et entretien

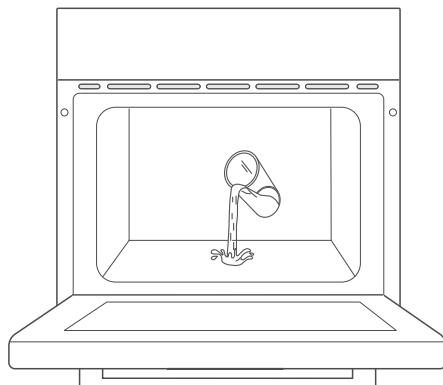
Nettoyage

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

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

Suivez les étapes de nettoyage suivantes :

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



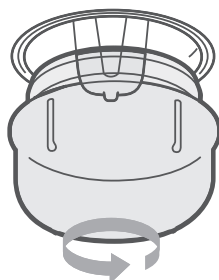
Notes

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

Remplacement de l'ampoule

1. Éteignez et déconnectez l'alimentation du four. Assurez-vous que l'intérieur du four a refroidi avant de le toucher.

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



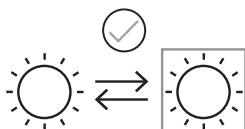
Source lumineuse

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

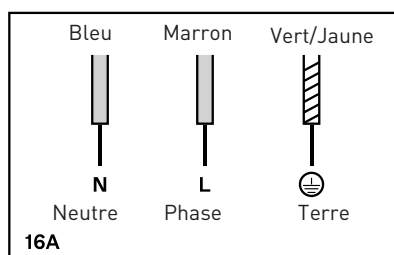
Connexion du four

ATTENTION

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

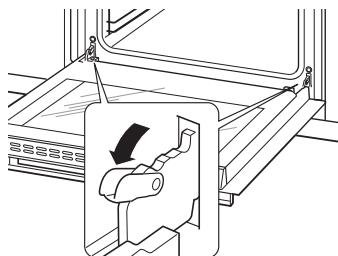


Un appareil défectueux ou des réparations inadéquates sont dangereuses et peuvent entraîner des risques d'électrocution. Pour réparer l'appareil contactez un service après-vente agréé. Si le produit est défectueux débranchez l'appareil de la prise secteur ou enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles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

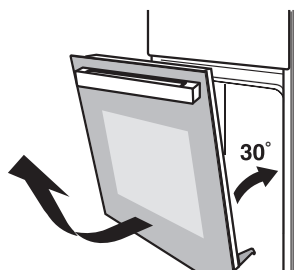
Retirer la porte du four

Désassemblage des éléments de la porte du four

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



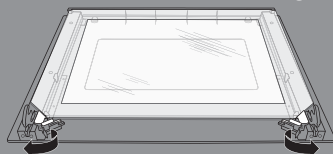
2. Fermez la porte à un angle d'approximativement 30°. Maintenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez et tirez lentement la porte pour la désolidariser du four.



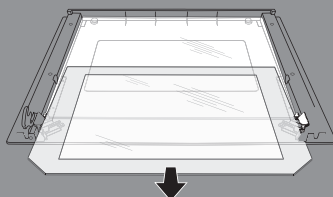
3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, comme indiqué sur l'image suivante.
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.

AVERTISSEMENT

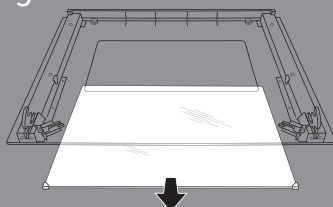
Ne forcez pas en tirant sur la porte et évitez la casse du verre lors du processus de démontage.



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



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



Dépannage

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

Problème	Raison possible	Solution
Ne démarre pas	• L'appareil n'est pas alimenté	• Branchez-le à une prise de courant
	• L'interrupteur d'alimentation principale n'est pas enclenché	• Enclenchez l'interrupteur d'alimentation
	• La porte du four n'est pas fermée	• Fermez la porte du four
L'ampoule ne s'allume pas.	• Elle est cassée	• Contactez le service après-vente
Sent fort ou fait de la fumée	• Première utilisation de l'appareil	• Aucun traitement nécessaire
La nourriture n'est pas cuite	• La température est trop basse	• Augmentez la température
	• Il y a trop de nourriture	• Cuisinez la nourriture en plus petites portions ou augmentez le temps de cuisson.
Nourriture brûlée ou pas cuite de façon uniforme	• La température est trop élevée ou le temps de chauffe est trop long	• Ajustez la température ou le temps de cuisson
	• La nourriture est trop proche du tube de chauffe	• Ajustez le positionnement des accessoires
Le ventilateur ne s'est pas arrêté après la fin du chauffage	• Le ventilateur souffle plus longtemps pour dissiper la chaleur	• Aucun traitement nécessaire

Bedankt!

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

Ze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare
prestaties en een onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik
tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

40

NL

A

Overzicht van het toestel

Overzicht van het product

B

Gebruik van het toestel

Kastdiagram
Installatie
Het gebruik van toebehoren;
Bedieningspaneel

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Overzicht van het product

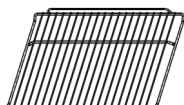
Oven

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

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

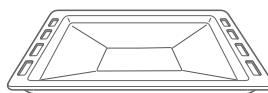
- | | |
|---|---------------------|
| ❶ | Bedieningspaneel |
| ❷ | Bevestigingsgat |
| ❸ | Handvat |
| ❹ | Ventilatieopeningen |
| ❺ | Bevestigingsgat |
| ❻ | Glazen deur |

Toebehoren



Grillrooster

Grill voeding of plaats hittebestendige kookrecipiënten



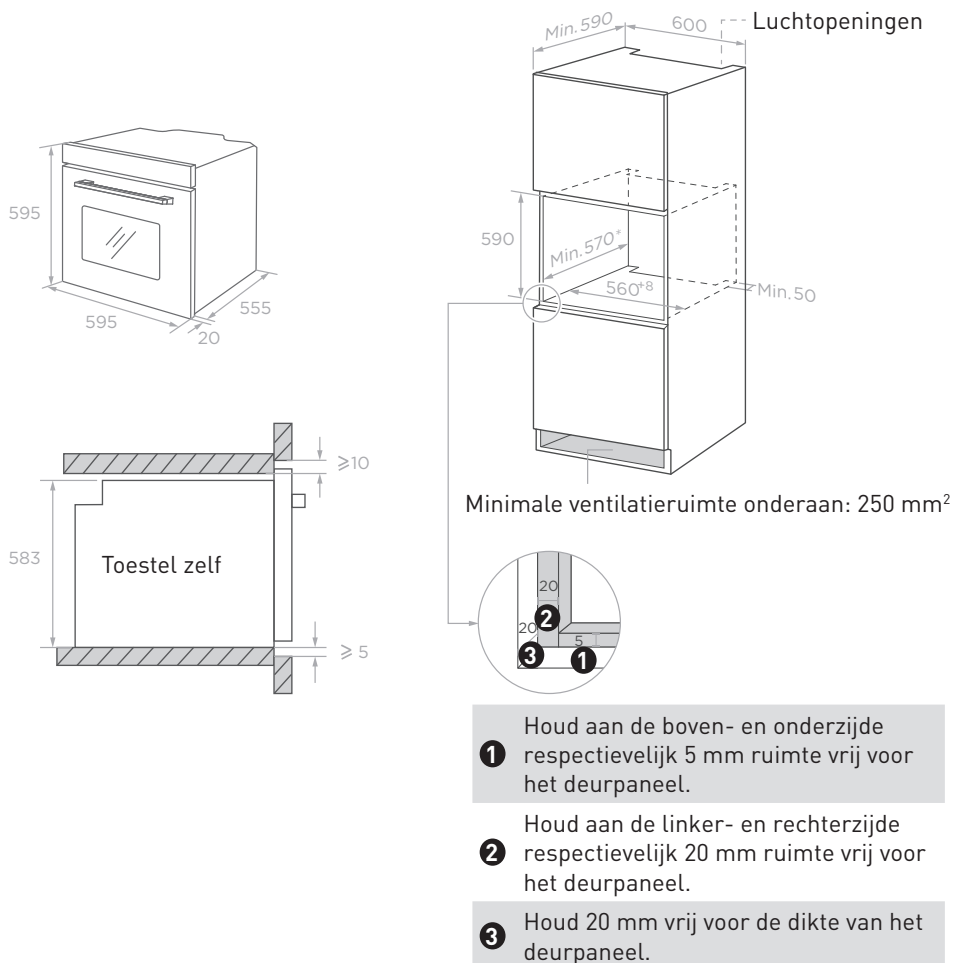
Grillschaal

Kook grote hoeveelheden voeding of vang voedselresten op

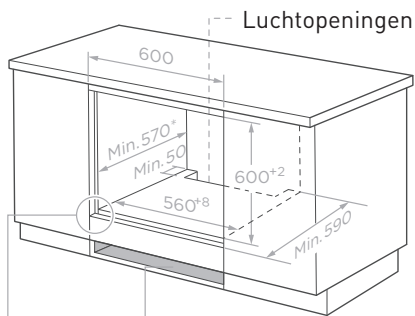
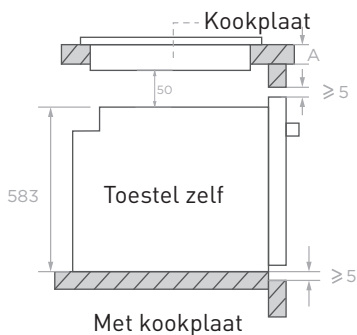
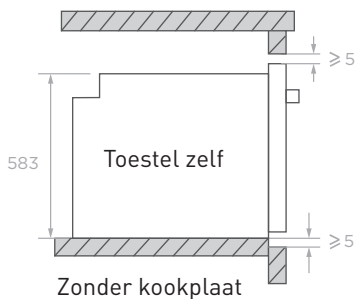
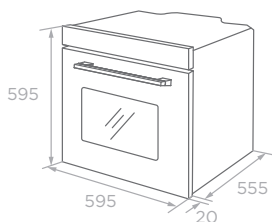
Kastdiagram

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

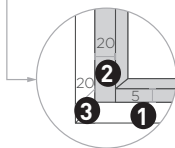
Staande kast



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

Bodemkast

Minimale ventilatieruimte onderaan: 250 mm²



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

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

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

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

Uitstand (W)	/
Stand-bystand (W)	0,80
Netwerkgebonden stand-by (W)	/
De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)	≤20 min

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

Installatie



Inhoud die betekent [verplicht]

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



Inhoud die betekent [verboden]

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



Inhoud die betekent [opmerking]

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

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

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

Installatiestappen

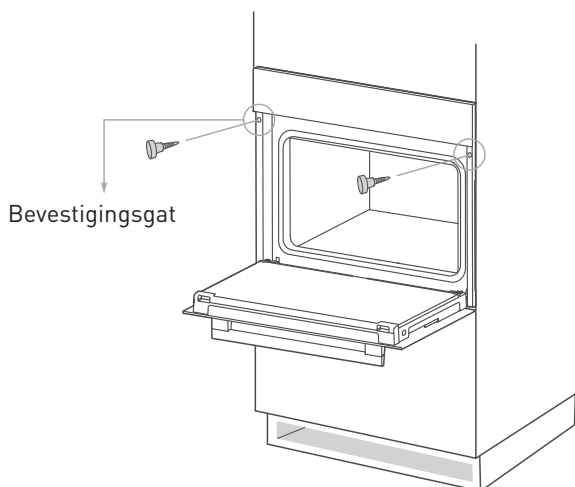
1. Pas de kast aan volgens het "Kastdiagram".

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

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

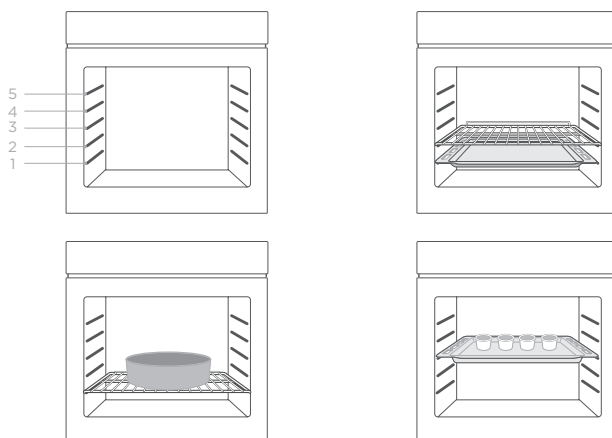
4. Om te weten waar de bevestigingsgaten zich bevinden, open de deur van het toestel en kijk naar het zijkader van het toestel (positie hierboven weergegeven).

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



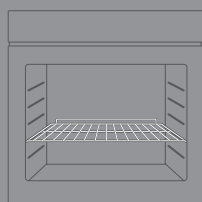
Het gebruik van toebehoren

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



WAARSCHUWING VOOR HET PLAATSEN VAN HET GRILLROOSTER:

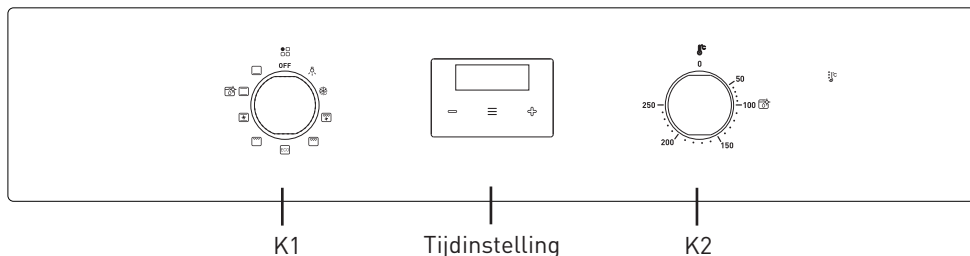
- Het grillrooster dient in de juiste richting te worden gebruikt. Dit zal ervoor zorgen dat, wanneer het rooster voorzichtig wordt verwijderd, hete voedselproducten niet afglijden.
- Zie het schema hieronder voor de installatierichting van het grillrooster.



Naar boven, naar beneden



Bedieningspaneel



K1: Om ovenfuncties te selecteren

K2: Om de temperatuur in te stellen.

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

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

 Bodemverwarming	De hitte wordt gegenereerd door de verwarmingsbuizen aan de onderkant van de oven. Wordt vooral gebruikt om de voeding warm te houden en te kleuren.
 ECO	Voor energiezuinig koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een rustige manier gekookt en de warmte komt van de boven- en de onderkant.
 Waterreiniging	Stoom zorgt ervoor dat voedselresten en vet in de kuip zacht worden.

Alvorens het toestel de eerste keer te gebruiken

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

Functie	temperatuur	Duur
 Conventioneel	250°C	0,5 uur

De klok instellen

Eerste keer inschakelen: het display licht volledig op gedurende 2 seconden, alle vier de cijfers tonen "88:88", de middelste dubbele punt "■" blijft continu branden.

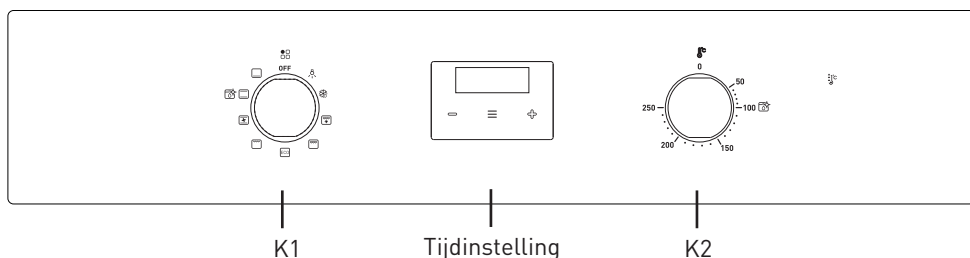
OPMERKING: De klok is een 24-uursklok.

1. Houd " " en " " 2 seconden ingedrukt om de systeemtijdstelling te openen.
2. Wanneer het uur " " knippert, druk op " " of " " om het uur in te stellen.
3. Druk op " " om de uurinstelling te bevestigen.

4. Wanneer de minuten "00" knippert, druk op "—" of "+" om de minuten in te stellen.
5. Druk op "≡" om de minuten te bevestigen.

Regelmatig werken

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



Instellen van de modus

Druk in de stand-bymodus kort op "≡" om de functie-instelling te openen. Druk vervolgens op "≡" om elke functie-instelmodus te openen. Modusselectie: Kookwekker → Timer kookmodus → Handmatige modus → Kookwekker

Opmerkingen

1. Maximale kooktijd in handmatige modus: 12 uur
2. Kookwekker - u kunt een hoorbare herinnering instellen voor het moment waarop de tijd is verstreken.
3. Duur - u kunt de oven instellen om gedurende een gewenste tijdsduur te koken.

Manuele modus

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

Kookwekker

1. Wanneer u de kookwekkermodus opent, toont het scherm "0:00" en knippert "☞". Druk op "—" of "+" om de alarmtijd in te stellen en begin met het instellen van de tijd.
2. Na het indrukken van "≡" of wanneer er gedurende 5 seconden geen handeling plaatsvindt, wordt de alarminstelling voltooid en wordt het aftelscherm weergegeven. De middelste punt "■" knippert en "☞" blijft continu branden.

3. Om het alarm uit te schakelen, druk op "≡" om de alarminstelmodus te openen en stel de alarmtijd in op 0:00. Na het indrukken van "≡" of wanneer er gedurende 5 seconden geen handeling plaatsvindt, keert het apparaat terug naar de systeemklokmodus.

4. Nadat het alarm is ingesteld, kunt u opnieuw op "≡" drukken om de alarminstelmodus te openen. De instelmethode is dezelfde als de eerste keer. Als de alarmtijd op 0 wordt ingesteld, wordt het alarm geannuleerd en keert het apparaat terug naar de systeemklokmodus.

Timer kookmodus

Start met koken vanaf de huidige systeemtijd. Nadat de ingestelde kookduur is verstreken, stopt het koken.

1. Druk op "≡" om de timermodus-instelling te openen. Het scherm toont "0:00" en "A" knippert. Als de timermodus al is ingesteld, toont het scherm de resterende tijd.

2. Druk op "⇐" of "⊕" om de kooktijd in te stellen. Als er nog geen tijd is ingesteld, is de standaardtijd 0:00; als er al een tijd is ingesteld, wordt de huidige timertijd weergegeven. Druk na bevestiging op "≡" of wacht 5 seconden zonder handeling om de timermodus-instelling te voltooien; het "A" pictogram blijft continu branden.

3. Als er al een functie is geselecteerd met de functiekeuzeknop voordat u de timermodus opent, schakelt het apparaat over naar de kookafstelinterface. Als er op dat moment geen functie is geselecteerd met de mechanische functiekeuzeknop, start het aftellen niet en knippert het volledige digitale display om aan te geven dat het koken niet is gestart. Zodra er een functie is geselecteerd met de mechanische knop, stopt het digitale display met knipperen en blijft het continu branden, waarbij de kooktijd wordt weergegeven. Het "⏏" pictogram blijft branden en de middelste dubbele punt "■" knippert.

4. Maximale insteltijd: 12:00 (Opmerking: wanneer het uur op 12 staat, zal het opnieuw indrukken van toets "≡" de minuten terugzetten naar 0).

5. Als de timer is ingesteld op 1:00 uur, dan bereikt de aftelling na 1 uur 0:00, het "⏏" pictogram gaat uit, het koken stopt en de zoemer klinkt terwijl het "A" pictogram gedurende 10 seconden knippert. Na 10 seconden toont het display "End". U kunt kort op een willekeurige toets drukken om de zoemer en het knipperende "A" pictogram te stoppen. Daarna keert de timer terug naar de systeemklokmodus.

6. Tijdens het koken met timer, als de functiekeuzeknop terug naar de nulstand wordt gedraaid, stopt het koken en keert het apparaat terug naar de systeemklokmodus.

7. Wanneer een kookprogramma met timer al is ingesteld, kunt u opnieuw op de toets "≡" drukken om de timer instelmodus opnieuw te openen. De instelmethode is dezelfde als de eerste keer. Als de timer op 0 wordt ingesteld, wordt de timer geannuleerd en keert het systeem terug naar de klokweergavemodus.

Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de timer

1. Bij het instellen van de timermodus kan slechts één van de wekker- en automatisch kookmodi worden geselecteerd.

Reiniging en onderhoud

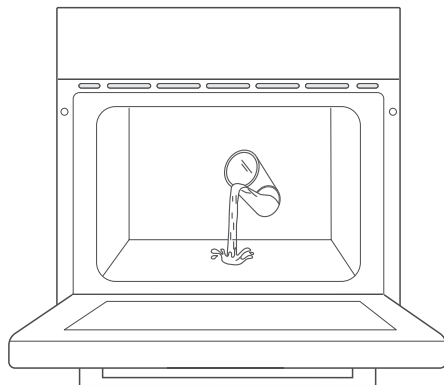
Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen of te onderhouden.

Om de levensduur van de oven te waarborgen, reinig deze tijdig na het koken;

Reinig het toestel als volgt:

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

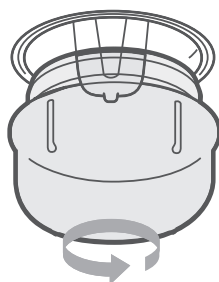


Opmerkingen

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

Vervangen van de lamp

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

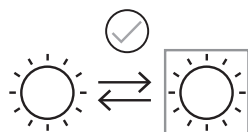
**Lichtbron**

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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

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

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

**WAARSCHUWING**

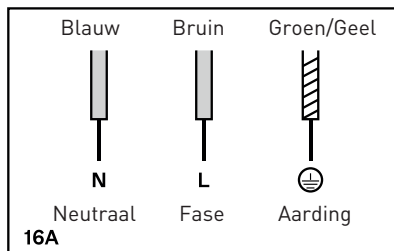
Om elektrische schokken te voorkomen, zorg ervoor dat de stroomvoorziening naar het toestel is uitgeschakeld en dat het toestel volledig afgekoeld is alvorens de lampen te verwijderen.

Aansluiting van de oven**OPGELET**

Risico op brand of elektrocutie.

Controleer of de parameters die vermeld staan op het kenplaatje overeenstemmen met de elektrische gegevens van uw netwerk. Wanneer uw oven uitgerust is met een kabel zonder stekker, dient deze aangesloten te worden door een gekwalificeerd technicus. Dit toestel dient geaard te worden. Wanneer uw oven uitgerust is met een voedingskabel inclusief een elektrische stekker, dient deze aangesloten worden op een normaal stopcontact 16A met 3 geleiders van minimaal 1,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding), die aangesloten moeten worden op het netwerk 220-240 Volt. Een normaal stopcontact volgens CEI60083 of een meerpolig onderbrekingssysteem overeenkomstig de installatieregels.

Het ook mogelijk hem aan te sluiten op een stopcontact 20A met 3 geleiders van 2,5 mm² (waarvan er één verbonden is met de aarding).

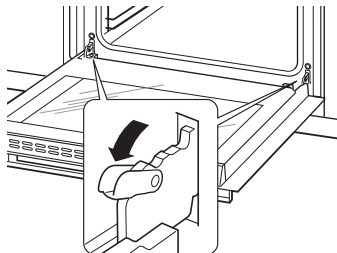


Een defect toestel of onjuiste reparaties zijn gevaarlijk en kunnen aanleiding geven tot risico's op elektrocutie. Contacteer een erkende dienst na verkoop om het toestel te herstellen. Wanneer het product defect is, trek de stekker van het toestel uit het stopcontact of verwijder de zekering uit de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

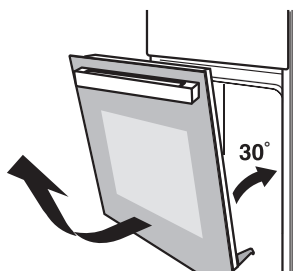
De deur van de oven verwijderen

Demontage van de onderdelen van de ovendeur

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



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



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

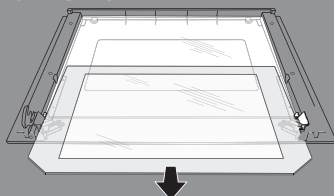
4. Til de buitenste glasplaat op van de deur en trek ze eruit. Neem dan op dezelfde wijze de middelste glasplaat uit de deur.

WAARSCHUWING

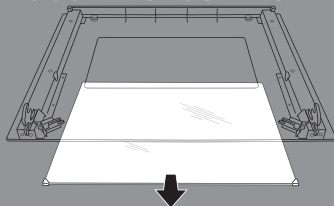
Trek de deur niet met geweld open en voorkom glasbreuk tijdens het ontmantelingsproces.



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



Til of draag de ovendeur niet aan het handvat.



Probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Kan niet starten	• De stekker zit niet in het stopcontact • De hoofdzekering is uitgeschakeld • De ovendeur kan niet worden gesloten	• Stop de stekker in het stopcontact • Schakel de zekering in • Sluit de ovendeur
De lamp begint niet te branden	• Ze is kapot	• Neem contact op met de dienst na verkoop
Er is een doordringende geur of rook	• Eerste gebruik	• Geen verwerking vereist
De voeding wordt niet gekookt	• De temperatuur is te laag • De portie voeding is te groot	• Gebruik een hogere temperatuur • Kook de voeding in kleinere porties of gebruik een langere kooktijd.
Aangebrande of niet gelijkmatig gekookte voeding	• De temperatuur is te hoog ingesteld of de verwarmingstijd is te lang • De voeding bevindt zich te dicht bij de verwarmingsbuis	• Pas de kooktemperatuur of -tijd aan • Pas de locatie van de leggers aan
De ventilator stopt niet met werken nadat de verwarming is gestopt	• De ventilator blijft draaien om de warmte te doen verdwijnen	• Geen verwerking vereist

¡Gracias!

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Vísite nuestra página web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

60

ES

A

Descripción del aparato

Descripción general del producto

B

Utilización del aparato

Esquema del mueble
Instalación
Uso de accesorios
Panel de control

C

Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

Descripción general del producto

Horno

Al retirar la comida, utilice guantes aislantes para el calor para evitar quemaduras.

En el momento de abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Abra la puerta con un ángulo pequeño para evitar el calor en su cara.

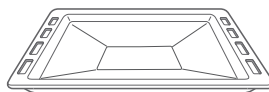
- | | |
|---|--------------------------|
| ❶ | Panel de control |
| ❷ | Orificio de montaje |
| ❸ | Tirador |
| ❹ | Aperturas de ventilación |
| ❺ | Orificio de montaje |
| ❻ | Puerta de cristal |

Accesorios



Rejilla

Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor



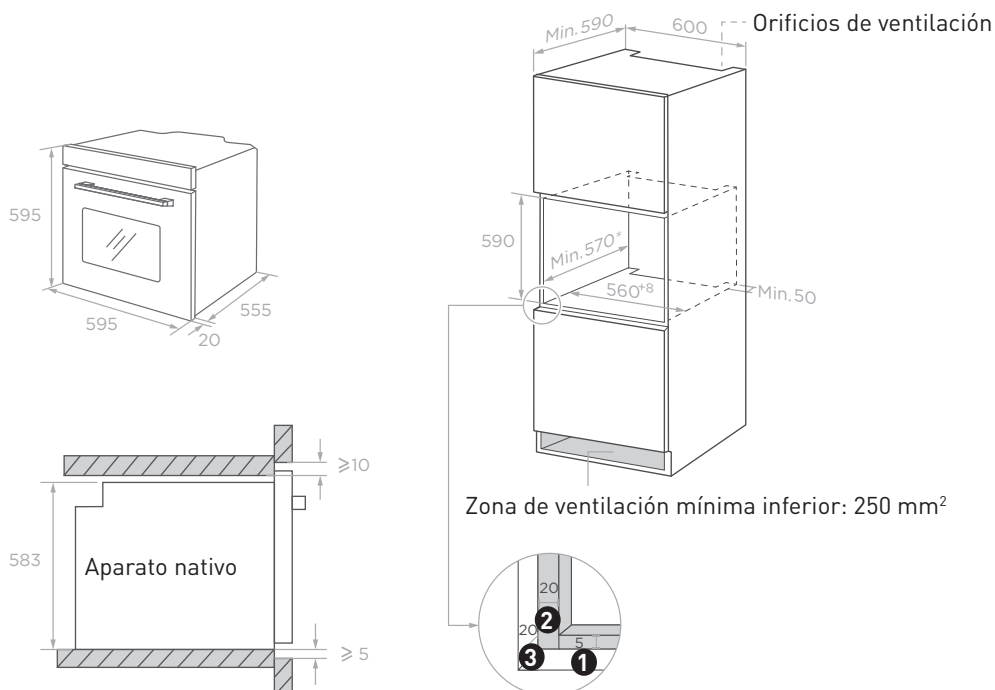
Bandeja

Cocinar grandes porciones de comida o recoger los restos de comida

Esquema del mueble

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

Mueble de pie



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

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

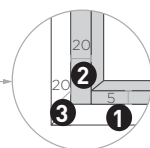
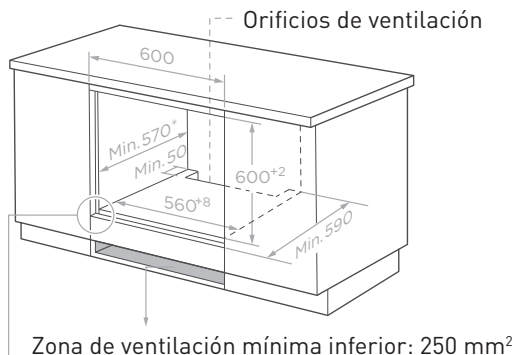
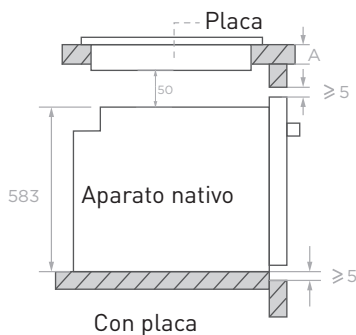
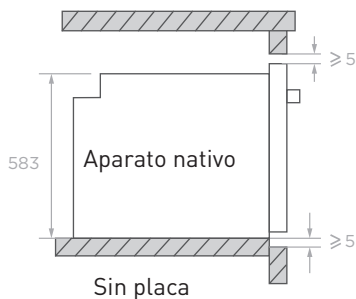
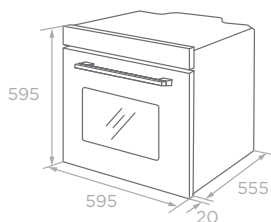
❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

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

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

3. Las dimensiones de las imágenes están en mm.

Mueble bajo



- 1** Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- 2** Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.
- 3** Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

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

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

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

Modo apagado (W)	/
Modo preparado (W)	0,80
Modo preparado en red (W)	/
El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	≤20 min

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

Instalación



Contenido que significa [obligatorio]

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



Contenido que significa [prohibido]

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



Contenido que significa [observación]

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

4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe está firmemente introducido en la toma de corriente.

5. Consulte el «Esquema del mueble» para los requisitos de profundidad neta del mueble. El espacio entre el tablero inferior del mueble y el tablero trasero (o pared) no debe ser menor de 50 mm.

Pasos para la instalación

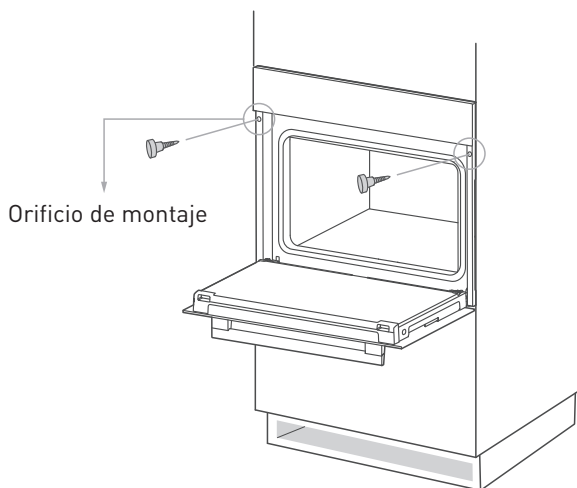
1. Personalice el mueble según el «Esquema del mueble».

2. Antes de la instalación, compruebe que el enchufe sea normal y la toma de tierra adecuada, y compruebe que las dimensiones del mueble cumplen los requisitos de instalación.

3. Coloque el electrodoméstico en los lugares designados de la cocina, instálelo en un mueble vertical y conecte la alimentación eléctrica.

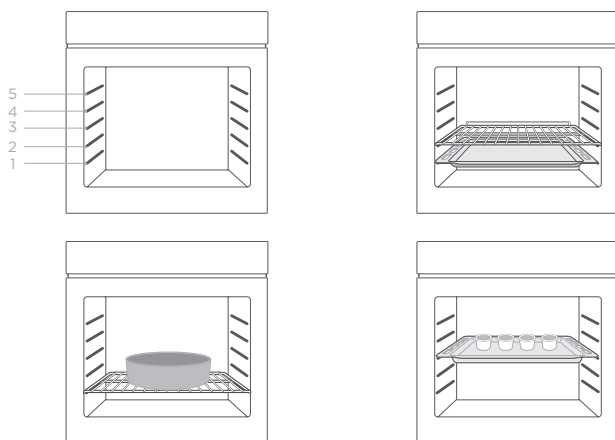
4. Para ubicar los orificios de montaje, abra la puerta del electrodoméstico y mire en el marco lateral del aparato (la posición se muestra arriba).

5. Fije el aparato al mueble con los dos tapones de goma A y tornillos B incluidos con el electrodoméstico.



Uso de accesorios

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

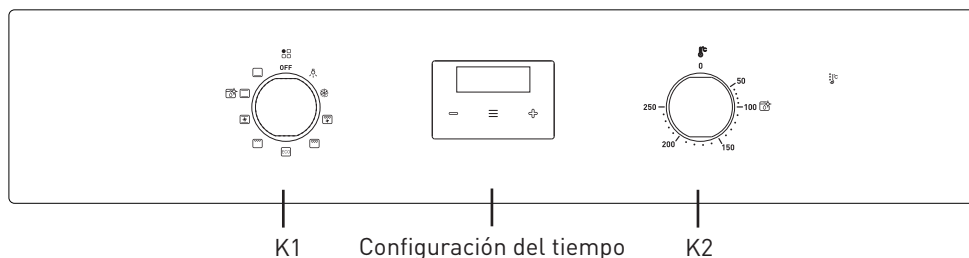


ADVERTENCIA SOBRE COLOCACIÓN DE LA REJILLA

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



Panel de control



K1: Para seleccionar las funciones del horno.

K2: Para establecer la temperatura.

Configuración del tiempo: Para ajustar el tiempo de cocción.

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

**Calentamiento inferior**

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

**ECO**

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

**Limpieza con agua**

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

Antes de utilizar por primera vez

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

Función	Temperatura	Tiempo
 Convencional	250°C	0,5 hora

Ajuste del reloj

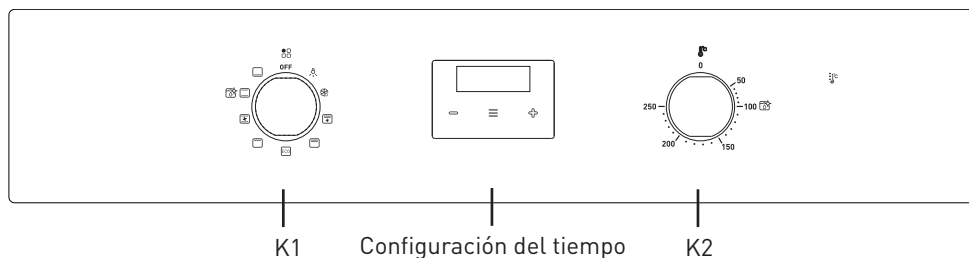
Encendido por primera vez: la pantalla se iluminará completamente durante 2 segundos, los cuatro dígitos mostrarán "88:88", el punto decimal central "■" permanecerá iluminado.

NOTA: El formato del reloj es de 24 horas.

1. Mantenga pulsados los botones "⏪" y "⏩" durante 2 segundos para entrar en el ajuste de la hora del sistema.
2. Cuando la hora "00" esté parpadeando, presione "⏪" o "⏩" para ajustar la hora.
3. Pulse "≡" para completar el ajuste de la hora.
4. Cuando los minutos "00" estén parpadeando, presione "⏪" o "⏩" para ajustar los minutos.
5. Pulse "≡" para confirmar los minutos del reloj.

Funcionamiento regular

1. Gire el botón **K1** para seleccionar las funciones del horno.
2. Gire el botón **K2** para ajustar la temperatura.
3. Ajuste del modo
4. Cuando la cocción finalice, gire todos los botones a la posición « 0 ».



Modo de ajuste

En el modo de espera, pulse brevemente "≡" para entrar en el ajuste de las funciones. A continuación, pulse "≡" para acceder al modo de ajuste de cada función. Selección del modo: Minutero → Modo de cocción con temporizador → Modo manual → Minutero

Observaciones

1. Tiempo máximo de cocción en el modo manual: 12 horas.
2. Minutero: puede ajustar un recordatorio sonoro para el período de tiempo en el que se complete la cocción.
3. Dur: puede ajustar el horno para que cocine durante el periodo de tiempo que desee.

Modo manual

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

Minutero

1. Al entrar en el modo Minutero, la pantalla mostrará "0:00" y "🔔" parpadeará. Pulse "⏮" o "⏭" para acceder al ajuste del tiempo de la alarma y comenzar a ajustarlo.
2. Después de pulsar "⏮" o si no se realiza ninguna acción durante 5 segundos, el ajuste de la alarma se completará y se mostrará la interfaz de la cuenta atrás de la alarma. El punto central "■" parpadeará y "🔔" permanecerá encendido.
3. Para apagar la alarma, pulse "⏮" para entrar en el modo de ajuste de la alarma y ajuste el tiempo de la alarma en 0:00. Después de pulsar "⏮" o si no se realiza ninguna acción durante 5 segundos, el aparato volverá al modo de reloj del sistema.
4. Una vez ajustada la alarma, puede pulsar "⏮" de nuevo para entrar en el modo de ajuste de la alarma. El método de ajuste es el mismo que la primera vez. Si el tiempo de la alarma se establece en 0, la alarma se cancelará y el aparato volverá al modo de reloj del sistema.

Modo de cocción con temporizador

Empiece a cocinar desde la hora actual del sistema. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la cocción finalizará.

1. Pulse "⏮" para acceder al ajuste del modo Temporizador. La pantalla mostrará "0:00" y parpadeará "A". Si el modo Temporizador ya está ajustado, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento.
2. Pulse "⏮" o "⏭" para entrar en el ajuste del tiempo de cocción. Si no se ha ajustado ningún tiempo previamente, el tiempo predeterminado es 0:00; si se ha ajustado un tiempo, se mostrará el tiempo actual del temporizador. Tras la confirmación, pulse "⏮" o espere 5 segundos sin realizar ninguna acción para completar el ajuste del modo Temporizador y el icono "A" permanecerá encendido.
3. Si ya se ha seleccionado una función con el mando de funciones antes de entrar en el modo Temporizador, el aparato cambiará a la interfaz de cuenta atrás de la cocción. Si en ese momento no se selecciona ninguna función con el mando mecánico de las funciones, la cuenta atrás no se iniciará y toda la pantalla digital parpadeará para indicar que la cocción no ha comenzado. Una vez seleccionada una función con el mando mecánico, la pantalla digital dejará de parpadear y permanecerá encendida, mostrando el tiempo de cocción. El icono "🔔" permanecerá encendido y el punto central "■" parpadeará.
4. Tiempo de ajuste máximo: 12:00 (Nota: Cuando la hora esté ajustada en 12, al presionar el botón "⏮" de nuevo se restablecerán los minutos a 0).
5. Si el temporizador está ajustado en 1.00 h, después de 1 hora la cuenta atrás llegará a 0.00, el icono "🔔" se apagará, la cocción finalizará y sonará el timbre mientras el icono "A" parpadea durante 10 segundos. Después de 10 segundos, la pantalla mostrará

" **End** ". Puede pulsar brevemente cualquier botón para detener el timbre y el icono parpadeante " **A** ". Después de hacerlo, el temporizador entrará en el modo del reloj del sistema.

6. Durante el tiempo de cocción, si se vuelve a girar el mando de funciones hasta la posición cero, la cocción finalizará y el aparato volverá al modo del reloj del sistema.

7. Cuando ya se haya ajustado un tiempo de cocción, podrá volver a pulsar el botón «  » para volver a entrar en el modo de ajuste del temporizador. El método de ajuste es el mismo que la primera vez. Si el temporizador se ajusta en 0, este se cancelará y el sistema volverá al modo de visualización del reloj.

Precauciones para el uso del temporizador

1. Al configurar el modo de temporizador, solo se puede seleccionar uno de los modos de alarma y cocción automática.

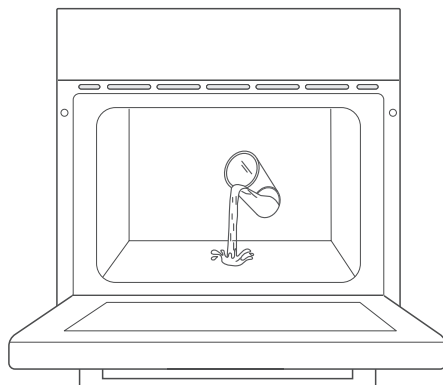
Limpieza y mantenimiento

Limpieza

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

Pasos para efectuar la limpieza:

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

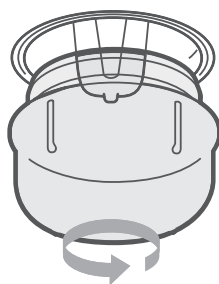


Notas

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

Cambio de la bombilla

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

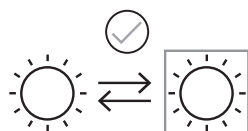
**Fuente de luz**

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

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

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

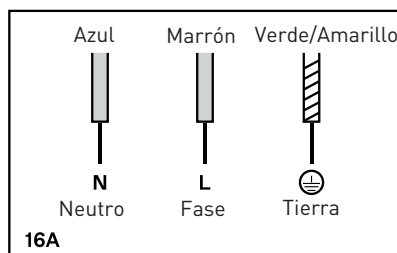
La fuente de luz debe retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclaje se deben realizar por separado.

**ADVERTENCIA**

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

Conexión del horno**ADVERTENCIA****Riesgo de incendio o de electrocución.**

Compruebe que los parámetros que aparecen en la placa de características corresponden con los datos eléctricos de su red. Si su horno cuenta con un cable sin enchufe, deberá ser conectado por un técnico cualificado. Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra. Si su horno cuenta con un cable de alimentación con enchufe eléctrico, debe ser enchufado a una toma normalizada de 16A de 3 conductores de 1,5 mm² como mínimo (1 de ellos conectado a tierra) que deben conectarse a la red 220-240 voltios. Una toma de corriente normalizada según CEI60083 o de un dispositivo de corte omnipolar según las normas de instalación. También es posible conectarlo a una toma de 20A de 3 conductores de 2,5 mm² (1 de ellos conectado a tierra).

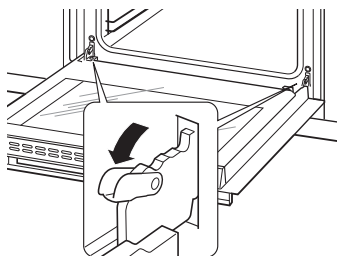


Un aparato defectuoso o reparaciones inadecuadas son peligrosas y pueden provocar riesgos de electrocución. Para reparar el aparato, contacte con un servicio postventa autorizado. Si el producto está defectuoso, desenchufe el aparato de la toma de alimentación o retire el fusible de la caja de fusibles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

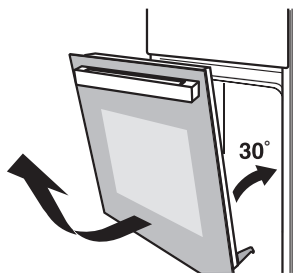
Retirar la puerta del horno

Desmontar los componentes de la puerta del horno.

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



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

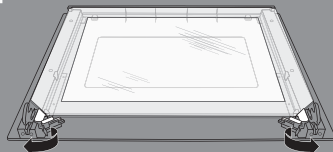


3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, consulte la acción en la siguiente imagen.

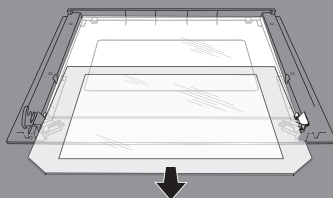
4. Levante el cristal exterior de la puerta y sáquelo, después saque el cristal central de la misma manera.

ADVERTENCIA

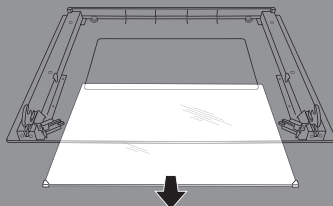
No saque la puerta por la fuerza y evite que se rompa el cristal durante el proceso de desmontaje.



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



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



Resolución de problemas

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

Problema	Posible motivo	Solución
No se pone en marcha	• La energía no está conectada • El interruptor de encendido no está encendido • La puerta del horno no está cerrada	• Conecte la alimentación eléctrica • Encienda el interruptor de encendido • Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	• Está rota	• Contacte con el servicio posventa
Tiene un olor intenso o humo	• Primera vez que utiliza el aparato	• No se requiere ningún procedimiento
Los alimentos no están cocinados	• La temperatura está demasiado baja • La ración de alimentos es demasiado grande	• Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos pequeños o extienda el tiempo de cocción.
Alimentos quemados o desiguales	• La temperatura está configurada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo de calentamiento	• Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción • Ajuste las capas de colocación de los accesorios
El ventilador no se detuvo después de detenerse el calentamiento	• El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor	• No se requiere ningún procedimiento



