



## WARRANTY CONDITION

EN

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

\*upon presentation of the sales receipt.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

\*op vertoon van kassabon.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

\*previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

produitsupport@contact.electrodepot.fr

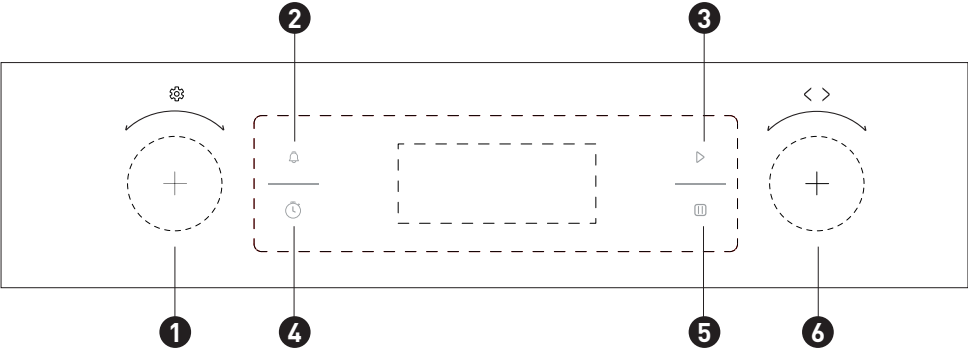


**Built-in Electric Oven**  
**Four électrique encastrable**  
**Elektrische inbouwoven**  
**Horno eléctrico encastrable**

10007139  
MFO 70 P X CD 343C V2

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| INSTRUCTIONS FOR USE    | .....02 |
| CONSIGNES D'UTILISATION | .....20 |
| GEBRUIKSAANWIJZINGEN    | .....40 |
| INSTRUCCIONES DE USO    | .....60 |













# Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Overview of the appliance

Description of the appliance

## B

### Using the appliance

Description of functions

Installing the oven in a kitchen cabinet

Warning regarding the installation of the grill

Removing the oven door

Using the appliance

Accessories

## C

### Practical information

Appliance care and cleaning

## Description of the appliance

- ❶ K1
- ❷ Reminder button
- ❸ Start button
- ❹ Time button
- ❺ Stop button
- ❻ K2

## Description of operation

| Symbol                                                                              | Description of operation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Oven light: Lets users observe the progress of the cooking without having to open the oven door. The oven light will come on when using any of the cooking functions (except the pyrolytic function).                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Defrosting: Air is circulated at room temperature to allow frozen foods to defrost quicker (without using any other heat sources). This is a gentle but quick way to reduce defrosting time and to defrost meal prep, ready meals or cream-based products, etc.                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Lower heating element: An element in the lower part of the oven lets you direct more concentrated heat towards the underside of foods, without browning them. This is ideal for slow-cooking dishes, such as stews, ragus, pastries and pizzas, when you want a crispy base.<br>The temperature can be set to between 60 and 120°C. The default temperature is 60 °C.                                                                                                              |
|    | Traditional cooking: Heat emanates from the top and bottom for convection cooking. The temperature can be set to between 50 and 250°C. The default temperature is 220°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Traditional cooking with fan: The combination of the fan and the heating element provides means that heat penetrates into the food more effectively, leading to energy savings of between 30 and 40%. Dishes are cooked slightly golden on the outside and soft on the inside. Please note: This function is suitable for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set to between 50 and 250°C. The default temperature is 220°C. |
|  | Roasting: The internal grill turns on and off to maintain the temperature. The temperature can be set to between 180 and 240°C. The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Double grill: The internal radiating heating element and the upper element work together.<br>The temperature can be set to between 180 and 240°C. The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Double roasting with fan: The internal radiating element and the upper element work with the fan. The temperature can be set to between 180 and 240°C. The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Pulsed heat: An element around the convection fan provides an additional heat source for convection cooking. In convection mode, the fan automatically turns on to improve air circulation in the oven and distributes heat evenly for cooking. The temperature can be set between 50 and 240°C. The default temperature is 180°C.                                                                                                                                                 |

**Pyrolytic  
mode**

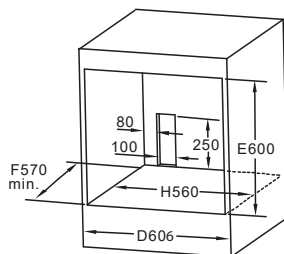
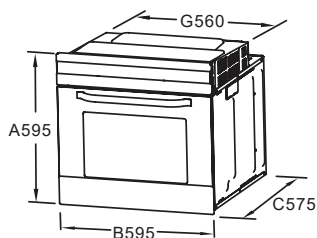
Pyrolytic function: When the function is set to the pyrolytic mode, the LED displays "PyR". The timer can be set to 1.5 or 2 hours.



For energy-efficient cooking.

## Installing the oven in a kitchen cabinet

Position the oven in the planned space in the kitchen; it can be attached either under the worktop or vertically in a cabinet. Secure the oven in place by screwing it in via the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To guarantee sufficient ventilation, the measurements and distances must be respected when installing the oven.



### NOTE:

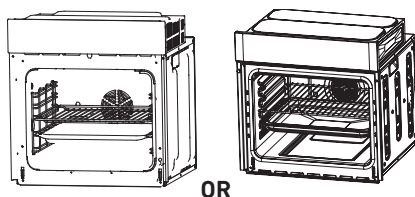
1. Only the higher measurements are allowed for all dimensions.
  2. The installation cavity does not include the switch or plug.
  3. The dimensions provided are expressed in mm.
- The number of accessories included depends on the device purchased.

**CAUTION:**

The cabinet in which the oven is installed must have certain characteristics in order to allow the oven to function properly. The panels of the kitchen cabinet on either side of the oven must be made of heat-resistant material. Make sure that the adhesives used for wood veneer cabinets can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics and glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the surrounding kitchen units; once the oven is installed, the electrical elements must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All protection elements must be secured so that they cannot be removed without the use of special tools. Remove the back of the kitchen cabinet to ensure good ventilation around the oven. The heating plate requires a space of at least 45 mm to the rear.

## Warning regarding the installation of the grill

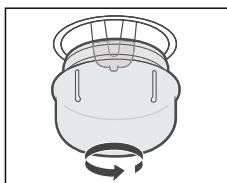
Place oven racks in-between the side rails to ensure that they are positioned correctly. This way, you can safely remove the rack or tray without hot food slipping off and falling.



## Changing the light bulb

To replace the oven light bulb, following these steps:

1. Unplug the unit from the main power outlet or disconnect the circuit breaker from the supply circuit.
2. Unscrew the glass cover counterclockwise (it may be hard to unscrew) and replace the bulb with a new bulb of the same type.
3. Replace the bulb cover.

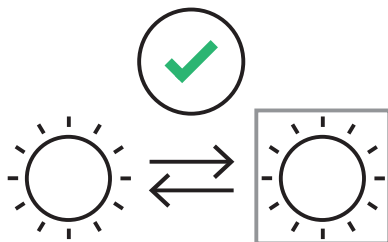


This product contains a light source of energy efficiency class G.

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.



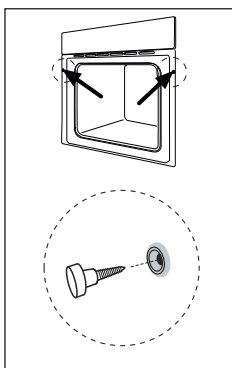


**NOTE:**

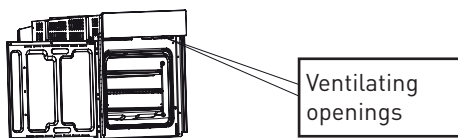
Only use 25W/230 V/220–240V halogen bulbs, Minimum temperature: 300°C.

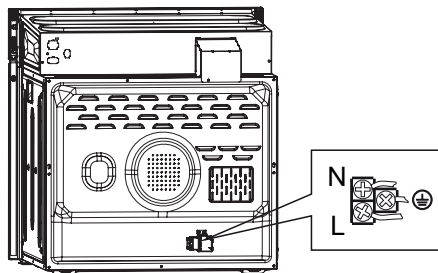
**Installing the oven in the cavity**

1. Install the oven in its cavity in the kitchen cabinet.
2. Open the oven door.
3. Insert the two screws into the holes in the oven's frame.

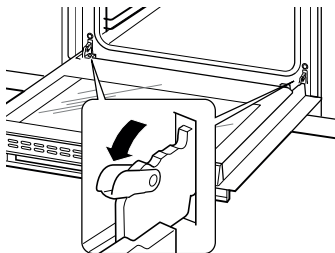
**Ventilating openings**

When cooking is complete, paused or on hold, the fan will continue to operate for 15 minutes if the oven temperature is above 75 degrees. The cooling fan will stop once the oven temperature drops below 75°C.

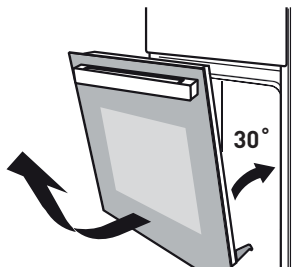


**Connecting the oven to a power supply****Removing the oven door****Dismantle the components of the oven door**

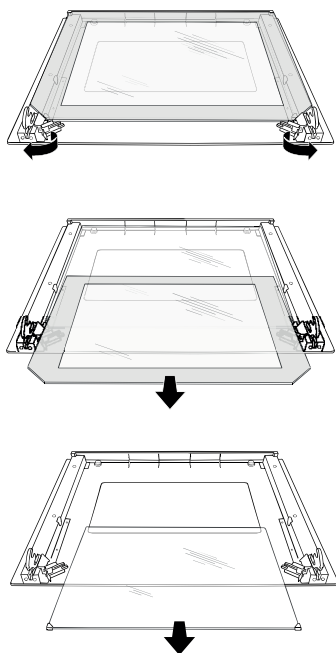
1. To dismantle the door, open it as wide as possible. Pull the latch on the back of the door hinge.



2. Fold the door down until it forms an angle of approximately 30°. Place your hands on either side of the door.
3. Gently lift and remove the oven door.



4. To open the door hinge, refer to the illustration below.



5. Lift the outer glass panel out of the door and remove it; repeat the operation to remove the middle glass panel.

**WARNING:**

- Do not pull on the door with force, otherwise the glass may break.
- The hinge spring can become loose and cause injury.
- Avoid lifting the oven door by its handle.

## Using the appliance

### 1. Setting the clock

The "0:00" symbols will appear on the screen after plugging in the device.

1. Press "", the time figures will flash.
2. Turn the button "K2" to set the time (the time must be between 0 and 23).
3. Press "", the minute figures will flash.
4. Turn the button "K2" to adjust the minutes (minutes must be between 0 and 59).
5. Press " to finish setting the time. ":" will flash and then the time will be displayed.

### NOTE:

This is a 24-hour clock. After powering on, the clock will display "0:00" if the time is not set.

### 2. Setting the function

1. Turn the knob K1 to choose the cooking method you want. The corresponding symbol will be displayed.
2. Turn the knob K2 to set the cooking temperature.
3. Press " to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is skipped, press " to confirm the start of cooking; the default time is 9 hours and the default temperature will be displayed on the LED display panel.

### NOTE:

1. The cooking time can be set in the following increments: between 0 and 30 minutes: every minute; between 30 minutes and 9 hours: every 5 minutes.
2. Turn the knob K1 to adjust cooking time once cooking has started. Then, press " to confirm. If the " button is not pressed in within 3 seconds, the oven will resume cooking at the time previously selected.
3. Turn the K2 knob to adjust the temperature once cooking has begun. The connected indicator light will come on. Then, press " to start cooking. If the " button is not pressed in within 3 seconds, the oven will resume cooking at the temperature previously selected.

### 3. Light settings

1. Turn the button K1 to select the desired function and the corresponding icon will light up.
2. Press the "▶" button to start, "0:00" and the "☺" light will come on and " : " will flash.

### 4. Test function

In the following modes, you can use the query function, which returns to the current mode after a delay of 3 seconds.

1. In operation, if the clock has been set, press the "🕒" button to set the current time; if the reminder function has been set, press the "🔔" button to set the reminder time.
2. In reminder mode, if the clock has been set, press the "🕒" button to view the current time.

### 5. Child lock function

To lock the oven: Press "▶" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, you will hear a beep and "🔒" will be displayed.

Unlock: Press "▶" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, you will hear a beep indicating that the child safety lock is on.

## NOTE:

If you want to stop cooking, quickly press the stop button. You do not need to press the stop button for long.

### 6. Reminder function

This feature provides a reminder to start cooking at a certain time after between 0:01 and 9:59. The reminder can be adjusted only when the oven is in standby mode. Follow these steps to set the reminder:

1. Press the "🔔" reminder setting button;
2. Turn the K2 knob to set the reminder time (the time must be set between 0 and 9).
3. Press the reminder setting button "🔔" again;
4. Turn the K2 knob to set the minutes (minutes must be set between 0 and 59).
5. Press "▶" to confirm the setting. The countdown will begin.

**NOTE:**

The oven alarm will sound 10 times once the timer countdown is complete. You can cancel the reminder while setting it, by pressing the stop button; Once the reminder has been set, you can cancel it by pressing the stop button twice.

**7. Start/pause/stop function**

1. If the cooking time has been set, press "▶" to start cooking. If the cooking has been paused, press "▶" to restart cooking.
2. During cooking, press "⏏" once to stop cooking. Press "⏏" twice to cancel the cooking.

**8. Energy-saving function**

1. In delay or reminder mode, press and hold "▶" for three seconds, the LED display will go off and will switch to energy-saving mode.
2. In power saving mode, press any key or turn a knob to exit power saving mode.

**9. Pyrolytic Function**

This feature allows you to clean the inside of your oven thoroughly.

1. Turn the knob K1 to select pyrolysis mode. The LED will display "PyR".
2. Press "▶" to confirm the cooking. The default time is 2 hours, the symbol "PyR" will be displayed on the LED display panel.
3. Turn the K1 knob to change the duration of pyrolysis. The timer can be set to 1.5 hours or 2 hours.

**NOTE:**

A) You cannot press the start button until the oven door has been closed. The LED will display "door" and "PyR".

B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display « COOL » and « PYR ». When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to standby state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to standby state directly.

C) Open the door when the oven is running, the LED will display "door" and the alarm will sound continuously until the door closes, or press the cancel button.

D) Before activating the pyrolysis cleaning function, remove any overspills and ensure that the oven is empty. Don't leave anything inside the oven during pyrolysis - any items left inside could be damaged.

E) Once pyrolysis cleaning is complete, do not turn off the power supply for at least one hour.

**10. Programming function**

1. To use the programming function, the clock must be set first. Then, to set the clock, you need to set the programming time at which the oven should start heating (a. Press the "⌚" programming button; b. Turn the K2 dial to set the programming time. The hour must be set between 0 and 23. c. Press the programming setting button again "⌚". d. Turn the K2 knob to set the minutes. The minutes can be set to between 0 and 59. Don't press on the clock. Then, turn the K1 dial to select the function.
2. Press the "▶" button to set the cooking time and temperature. Then, turn the K1 dial to adjust the time and the K2 dial to adjust the temperature.
3. Press the "▶" button to finish setting the cooking time, the clock and "Σ" will be displayed on the display panel. No other function signal is presented. The time programmed can be controlled by pressing the "⌚" button for 3 seconds. The screen will display the clock again.
4. When programming, cooking will start automatically after a buzzer noise. The "Σ" programming symbol will be switched off while the other symbols and functions will operate as normal.

**NOTE:**

1. The indicator light, defrosting and the probe cannot be programmed.
2. In programming mode, press the cancel button once to display the scheduled time and temperature - the menu icon will stay on. Press the cancel button again to display the clock, or press the start button to return to programming.
3. The reminder function is not available in programming mode.

**11. Note**

1. The oven lamp can be turned on for all other functions except pyrolysis.
2. Once the cooking programme has been set and if the “▶” button has not been pressed for 5 minutes, the current time will be displayed, or the oven will return to standby mode. The program will be cancelled.
3. The alarm will sound once if the button is pressed correctly. Otherwise, it will not make any sound.
4. The alarm will sound 5 times once cooking is finished.

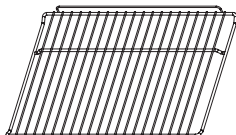
**Regulation 2023/826**

20 min max after plug in and no further operate, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode did not exceed 0.5W.

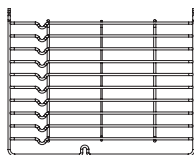


## Accessories

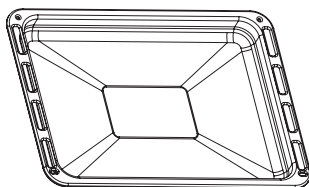
Grill: Use for grilling, cake tins, roasting dishes.



Level guide: Tray support rails to the right and left of the oven can be removed to clean the sides of the oven. (only for specific models)



Drip tray: For cooking large amounts of food such as soft cakes, pastries, frozen foods, etc. or to collect fat/meat juice.



## Appliance care and cleaning

- Keep the appliance clean to ensure that it maintains its appearance and to improve its reliability. The modern design of the appliance should help to minimise maintenance. The parts of the appliance that come into contact with food should be cleaned regularly.
- Turn off the power supply before carrying out any maintenance or cleaning. Set all controls to the OFF position.
- Wait until the inside of the appliance has cooled, but remains warm. This will facilitate cleaning. Clean and wipe the surface of the appliance with a damp cloth, a soft brush or a sponge.
- In the event of excessive spillage, use hot water with a non-abrasive cleaning product.
- Do not use abrasive cleaners or scrapers to clean the oven door glass, as this may scratch the surface.
- Never leave acidic substances such as lemon juice or vinegar on stainless steel parts.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance. Cake molds can be cleaned with mild detergent.

# 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

## B

### Utilisation de l'appareil

Description du fonctionnement  
Installation du four dans le meuble de cuisine  
Avertissement concernant l'installation de la grille  
Démontage de la porte du four  
Utilisation de l'appareil  
Accessoires

## C

### Informations pratiques

Entretien et nettoyage

## Description de l'appareil

- ❶ K1
- ❷ Bouton de rappel
- ❸ Bouton de démarrage
- ❹ Bouton de l'heure
- ❺ Bouton d'arrêt
- ❻ K2

## Description du fonctionnement

| Symbole                                                                             | Description du fonctionnement                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'illuminera pour toutes les fonctions de cuisson (à l'exception de la fonction pyrolytique).                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments surgelés (sans utiliser une autre source de chaleur). C'est une façon douce, mais rapide, de réduire le temps de décongélation et de décongeler les plats cuisinés et les produits à base de crème, etc.                                                                                                                                                                                         |
|    | Chauffage inférieur : un élément dissimulé dans la partie inférieure du four permet de chauffer de façon plus concentrée la base des aliments sans les brunir. Cela est idéal pour cuire lentement des plats, comme des ragoûts, des mijotés, des pâtisseries et des pizzas, lorsque vous souhaitez obtenir une base croustillante.<br>La température peut être réglée entre 60 et 120 °C. La température par défaut est de 60 °C.                                                                                |
|    | Cuisson traditionnelle : la chaleur émane du haut et du bas en vue d'une cuisson par convection. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Cuisson traditionnelle avec ventilateur : la combinaison entre le ventilateur et l'élément de chauffage offre une meilleure pénétration de la chaleur, permettant ainsi d'économiser entre 30 à et 40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Remarque : cette fonction convient pour griller ou faire rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C. |
|  | Rôtissage : le gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Double grill : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent ensemble.<br>La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Double rôtissage avec ventilateur : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec le ventilateur. La température est comprise entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



Chaleur pulsée : un élément autour du ventilateur de convection offre une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour améliorer la circulation de l'air dans le four et distribue la chaleur uniformément pour la cuisson. La température peut être réglée entre 50 et 240 °C. La température par défaut est de 180 °C.

Mode  
pyrolytique

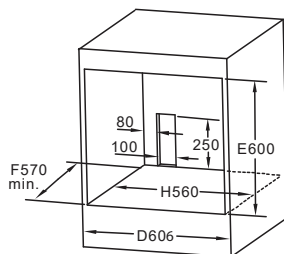
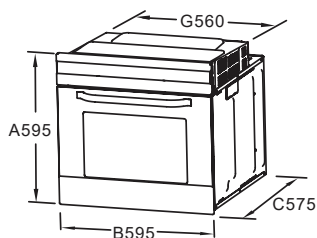
Fonction pyrolytique : lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, la LED affiche « PyR ». La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h.



Pour une cuisson économe en énergie.

## Installation du four dans le meuble de cuisine

Agencez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être fixé sous le plan de travail ou dans un placard à la verticale. Fixez le four en le vissant dans les deux trous de fixation situés dans le cadre. Pour situer les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour garantir une ventilation adéquate, les mesures et distances doivent être respectées lors de la fixation du four.



### REMARQUE :

1. Seuls les écarts supérieurs sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. La niche n'inclut pas l'interrupteur ou la prise.
3. Les dimensions ci-jointes sont en mm.

Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

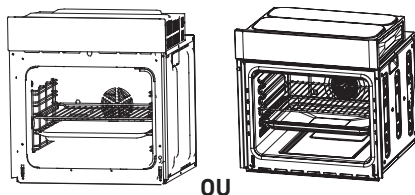


**ATTENTION :**

Le meuble qui va supporter le four doit présenter des caractéristiques adaptées si le four ne fonctionne pas correctement. Les panneaux du meuble de cuisine à côté du four doivent être fabriqués à base d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des meubles en bois plaqué peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondront et déformeront le meuble ; une fois le four encastré, les pièces électriques doivent être entièrement isolées. Il s'agit d'une exigence de sécurité légale. Toutes les protections doivent être fixées de sorte qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser d'outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour garantir une bonne aération autour du four. La plaque chauffante doit avoir un espace à l'arrière d'au moins 45 mm.

## Avertissement concernant l'installation de la grille

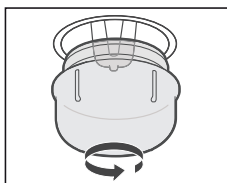
Pour garantir que les grilles du four fonctionnent correctement, placez-les entre les rails latéraux. Ainsi, vous pourrez retirer la grille ou le plateau en toute sécurité sans que des aliments chauds ne glissent et tombent.



## Changement de l'ampoule

Pour changer l'ampoule, procédez comme suit :

1. Débranchez l'alimentation de la prise principale ou débranchez le disjoncteur de la prise secteur de l'unité.
2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il peut être dur) et remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule du même type.
3. Revissez le couvercle de l'ampoule.

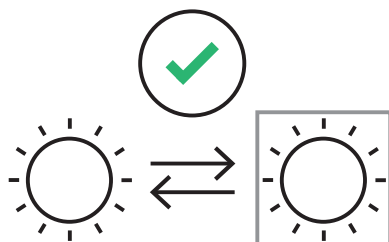


Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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.

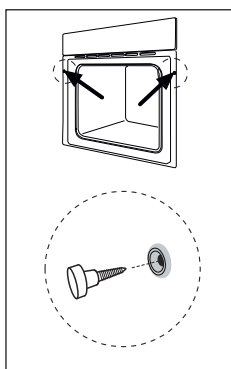


**REMARQUE :**

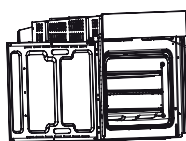
Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25 W/ 230 V/220-240V, Température minimale : 300°C.

**Fixation du four dans la niche**

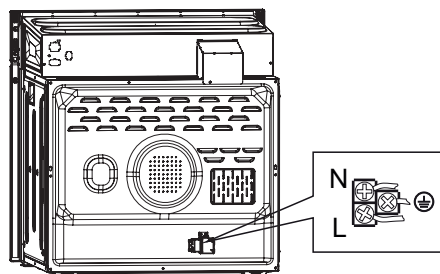
1. Installez le four dans sa niche dans l'armoire de cuisine.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Insérez les deux vis dans les trous du cadre du four.

**Ouvertures de ventilation**

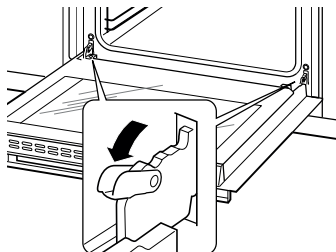
Lorsque la cuisson est terminée, en pause ou en attente, si la température centrale du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 15 minutes. Si la température centrale du four passe en dessous de 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrêtera à l'avance.



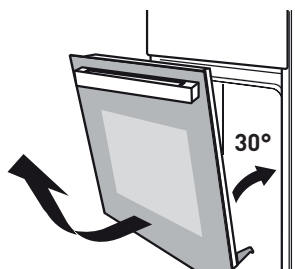
Ouvertures  
de ventilation

**Raccordement du four****Démontage de la porte du four****Désassemblez les pièces de la porte du four**

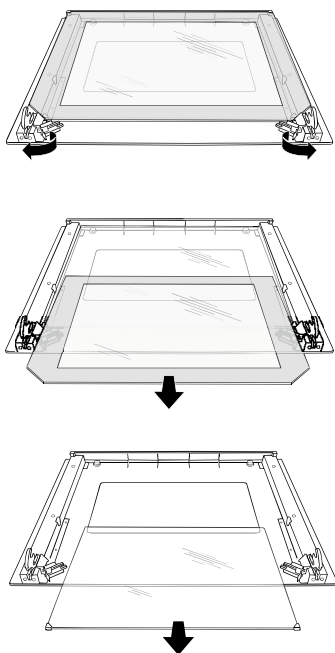
1. Pour démonter la porte, ouvrez-la le plus largement possible. Tirez la boucle située dans le dos de la charnière de la porte.



2. Rabattez la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle d'environ 30°. Placez les mains de chaque côté de la porte.
3. Soulevez et retirez délicatement la porte du four.



4. Pour ouvrir la charnière de rotation de la porte, référez-vous à l'illustration ci- dessous.



5. Soulevez la vitre externe de la porte et retirez-la ; répétez l'opération pour retirer celle du milieu.

### AVERTISSEMENT :

- Ne tirez jamais sur la porte avec force, sinon la vitre peut se casser.
- Le ressort de la charnière peut devenir lâche et vous blesser.
- Évitez de soulever et de transporter la porte du four par la poignée.

## Utilisation de l'appareil

### 1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil, les symboles « 0:00 » s'afficheront sur l'écran.

1. Appuyez sur «  », les chiffres de l'heure clignoteront.
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure (l'heure doit être comprise entre 0 et 23).
3. Appuyez sur «  », les chiffres des minutes clignoteront.
4. Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes (les minutes doivent être comprises entre 0 et 59).
5. Appuyez sur «  » pour terminer de régler l'heure. « : » clignotera et l'heure s'affichera.

### REMARQUE :

Il s'agit d'une horloge de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

### 2. Réglage de la fonction

1. Tournez le bouton « K1 » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez. Le symbole correspondant s'affichera.
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.
3. Appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson.
4. Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson; la durée par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affichera sur la LED.

**REMARQUE :**

1. Le pas de réglage du temps de cuisson est le suivant : entre 0 et 30 minutes : toutes les minutes ; entre 30 minutes et 9h : toutes les 5 minutes.
2. Tournez le bouton « K1 » pour ajuster le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis, appuyez sur « ► » pour confirmer. Si le bouton « ► » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur l'heure précédente.
3. Tournez le bouton « K2 » pour ajuster la température lorsque la cuisson commence. L'indicateur connexe s'illuminera. Appuyez ensuite sur « ► » pour commencer la cuisson. Si le bouton « ► » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur la température précédemment choisie.

**3. Réglage de la lampe**

1. Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction souhaitée, puis l'icône correspondante s'allumera.
2. Appuyez sur le bouton « ► » pour démarrer, « 0:00 » et la lampe «  » s'allumeront et « : » clignotera.

**4. Fonction d'interrogation**

Dans les modes suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'interrogation, revient au mode actuel après un délai de 3 secondes.

1. En mode de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure de rappel.
2. En mode de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour visualiser l'heure actuelle.

### 5. Fonction sécurité enfants

Pour verrouiller : appuyez sur « ► » et « ||| » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip et « 🔒 » s'affichera.

Arrêt du verrouillage : appuyez sur « ► » et « ||| » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip indiquant que la sécurité enfants est enclenchée.

### REMARQUE :

En mode fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longuement sur le bouton arrêt.

### 6. Fonction de rappel

Cette fonction vous permet de vous rappeler de démarrer la cuisson à une certaine heure entre 0:01 et 9:59. Le rappel peut être réglé uniquement lorsque le four est en état de veille. Suivez les étapes suivantes pour régler le rappel :

1. Appuyez sur le bouton de réglage de rappel « 🔔 » ;
2. Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de rappel. (l'heure doit être réglée entre 0 et 9).
3. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de rappel « 🔔 » ;
4. Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. (les minutes doivent être réglées entre 0 et 59).
5. Appuyez sur « ► » pour confirmer le réglage. Le décompte commencera.

### REMARQUE :

L'alarme du four sonnera 10 fois une fois le décompte terminé. Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton arrêt; une fois que le rappel a été réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton arrêt.

### 7. Fonction démarrage/pause/arrêt

1. Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « ► » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est sur pause, appuyez sur « ► » pour reprendre la cuisson.
2. Pendant la cuisson, appuyez sur « ||| » une fois pour arrêter la cuisson. Appuyez sur « ||| » deux fois pour annuler la cuisson.



### 8. Fonction économie d'énergie

1. En mode attente et de rappel, appuyez sur «  » pendant trois secondes, l'affichage LED disparaîtra et passera en mode économie d'énergie.
2. En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez un bouton pour quitter le mode économie d'énergie.

### 9. Fonction pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer avec soin la cavité de votre four.

1. Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affichera « PyR ».
2. Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson. Le temps par défaut est de 2 heures, « PyR » s'affichera sur la LED.
3. Tournez le bouton « K1 » pour changer l'heure de la pyrolyse. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.

### REMARQUE :

A) Lorsque la porte du four n'a pas été fermée, vous ne pouvez pas appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affichera « door » et « PyR ».

B) Lorsque la température à cœur du four est supérieure à 320 °C, appuyer sur le bouton de démarrage ne sera pas possible. Les voyants LED affichent « COOL » et « PYR ». Lorsque la température à cœur du four est inférieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour mettre le four en pause ; appuyer de nouveau sur le bouton d'annulation le ramène en mode veille. Si la température est supérieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour le ramener directement en mode veille.

C) Ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, la LED affichera « door » et l'alarme retentira en continu jusqu'à ce que la porte se ferme, ou appuyez sur le bouton annuler.

D) Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tout déversement excessif et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur, cela pourrait gravement les endommager.

E) Une fois que le nettoyage par pyrolyse est terminé, n'interrompez pas le courant dans l'heure qui suit.

### 10. Fonction de programmation

1. Pour utiliser la fonction de programmation, l'horloge doit être réglée au préalable. Puis, afin de régler l'horloge, il faut régler l'heure de programmation à laquelle le four doit commencer à chauffer (a. Appuyez sur le bouton de réglage de programmation «  »; b. Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de programmation. L'heure doit être réglée entre 0 et 23. c. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de programmation «  »; d. Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59. N'appuyez pas sur l'horloge. Puis, tournez le bouton « K1 » pour choisir la fonction.
2. Appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure et la température de cuisson. Puis tournez le bouton « K1 » pour régler l'heure et le bouton « K2 » pour ajuster la température.
3. Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de la cuisson, l'horloge s'affichera alors sur l'écran, de même que «  ». Aucun autre signal de fonction n'est présenté. Le temps de programmation peut être contrôlé en appuyant sur le bouton «  » pendant 3 secondes. L'écran affichera de nouveau l'horloge.
4. Au moment de la programmation, la cuisson démarrera automatiquement après qu'un son de bourdonnement a été émis. Le symbole de programmation «  » sera mis hors circuit tandis que les autres symboles fonctionneront normalement.

#### REMARQUE :

1. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent pas être programmées.
2. En mode programmation, appuyez une fois sur le bouton annuler pour afficher l'heure et la température programmées avec l'icône menu constamment allumée. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour afficher l'horloge ou appuyez sur le bouton de démarrage pour revenir au statut de programmation.
3. La fonction de rappel n'est pas valide en mode programmation.

**11. Remarque**

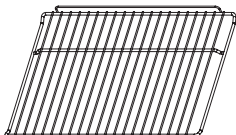
1. La lampe du four sera allumée pour toutes les autres fonctions (à l'exception de la fonction pyrolyse)
2. Une fois que le programme de cuisson a été réglé et si le bouton «  » n'a pas été enfoncé pendant 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou repassera en mode attente. Le programme de réglage sera invalide.
3. L'alarme sonnera une fois si le bouton est bien enclenché. Le cas contraire, elle n'émettra aucun son.
4. L'alarme retentira 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

**Réglementation 2023/826**

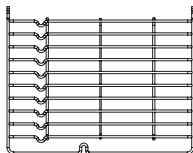
20 minutes après le branchement et sans autre opération, ou la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode veille et la mesure de puissance du mode veille ne dépasse pas 0,5 W.

## Accessoires

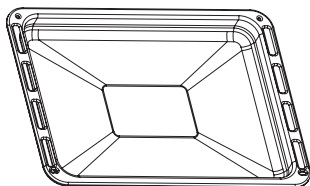
Grille : pour poser les grillades, les moules à gâteaux, les plats à rôtir.



Guide de niveaux : les rails de support du plateau à droite et à gauche du four peuvent être retirés pour nettoyer les parois du four. (uniquement pour certains modèles spécifiques)



Lèche-frite : pour cuire de grandes quantités de nourriture comme des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. ou pour recueillir la graisse/le jus de viande.



## Entretien et nettoyage

- Pour garantir une bonne apparence et fiabilité, maintenez l'appareil dans un bon état de propreté. La conception moderne de l'appareil minimise l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.
- Avant toute opération d'entretien et de nettoyage, coupez l'alimentation électrique. Réglez toutes les commandes en position OFF.
- Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ne soit plus brûlant, mais légèrement chaud seulement. Le nettoyage en sera facilité. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez.
- En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques car cela risquerait de rayer la surface.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules peuvent être nettoyés avec du détergent doux.



# Bedankt!

Bedankt om voor dit VALBERG-product te kiezen.  
De producten van het merk VALBERG worden door  
ELECTRO DEPOT

gekozen, getest en aanbevolen. Ze zijn gebruiksvriendelijk,  
betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit.  
U zal dan ook heel tevreden zijn met de aankoop  
van dit toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Overzicht van het toestel

Beschrijving van het toestel

## B

### Gebruik van het toestel

Beschrijving van de werking  
Installatie van de oven in het keukenblok  
Waarschuwing voor installatie van het rooster  
Demontage van de ovendeur  
Gebruik van het toestel  
Accessoires

## C

### Nuttige informatie

Onderhoud en reiniging



## Beschrijving van het toestel

❶ K1

❷ Herinneringsknop

❸ Startknop

❹ Tijdsknop

❺ Stopknop

❻ K2

## Beschrijving van de werking

| Symbool                                                                             | Beschrijving van de werking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ovenlampje: hiermee kan de gebruiker de bereiding volgen zonder de deur te openen. Het ovenlampje brandt voor alle bereidingsfuncties (behalve de pyrolysefunctie).                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Ontdooien: de circulatie van lucht op kamertemperatuur maakt het mogelijk om bevroren voedingsmiddelen sneller te ontdooien (zonder een andere warmtebron te gebruiken). Dit is een zachte, maar snelle manier om de ontdooitijd in te korten en bereide gerechten, producten op basis van room enz. te ontdooien.                                                                                                                                                   |
|    | Onderwarmte: een verborgen element in het onderste gedeelte van de oven verwarmt de onderkant van de voedingsmiddelen op een meer geconcentreerde manier zonder ze aan te kleuren. Dit is ideaal om gerechten langzaam te bereiden. Bijvoorbeeld: stoofschotels, ovenschotels, gebak en pizza, wanneer u een krokante bodem wil.<br>De temperatuur kan ingesteld worden tussen 60 en 120 °C. De standaardtemperatuur is 60 °C.                                       |
|    | Conventioneel: de warmte komt van de boven- en onderkant voor bereidingen op basis van hete lucht. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 250 °C. De standaardtemperatuur is 220 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Conventioneel met ventilator: de combinatie van ventilator en verwarmingselement zorgt voor een betere verspreiding van de warmte. Zo bespaart u 30 tot 40% energie. De gerechten zijn licht aangekleurd aan de buitenkant en zacht aan de binnenkant. Opmerking: deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees op een hogere temperatuur. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 250 °C. De standaardtemperatuur is 220 °C. |
|  | Grill: de binnenste grill schakelt aan en uit om de temperatuur op peil te houden. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 180 en 240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Dubbele grill: het binnenste grillelement en de bovenwarmte werken samen. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 180 en 240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Dubbele grill met ventilator: het binnenste grillelement en de bovenwarmte werken samen met de ventilator. De temperatuur ligt tussen 180 en 240 °C. De standaardtemperatuur is 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                              |



Hetelucht: een element rond de heteluchtventilator zorgt voor een extra warmtebron voor bereidingen op basis van hete lucht. In heteluchtmodus schakelt de ventilator automatisch in om de luchtcirculatie in de oven te verbeteren en de warmte gelijkmatig te verspreiden. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 50 en 240 °C. De standaardtemperatuur is 180 °C.

Pyrolyse-  
modus

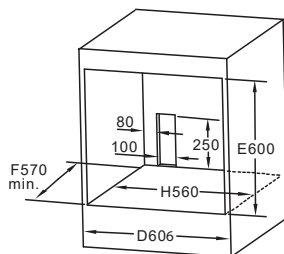
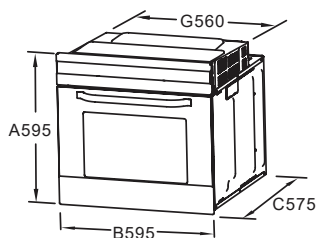
Pyrolysefunctie: wanneer de pyrolysefunctie is ingeschakeld, geeft het led-display "PyR" weer. De timer kan worden ingesteld op 1u30 of 2u.



Voor energiezuinig koken.

## Installatie van de oven in het keukenblok

Plaats de oven in de daarvoor voorziene ruimte in de keuken. Hij kan onder het werkblad of in een verticale kast worden geplaatst. Zet de oven vast door hem vast te schroeven in de twee bevestigingsgaten in het frame. Open de ovendeur en kijk naar binnen om de bevestigingsgaten te vinden. Om voor voldoende ventilatie te zorgen, moeten tijdens de montage van de oven de juiste afmetingen en afstanden worden gerespecteerd.



### OPMERKING:

1. Voor alle afmetingen zijn alleen grotere afstanden toegestaan.
2. De nis omvat niet de schakelaar of het stopcontact.
3. De afmetingen zijn in mm.

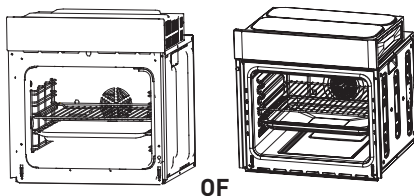
Het aantal meegeleverde accessoires hangt af van het gekochte toestel.

**OPGELET:**

Het meubel dat de oven ondersteunt, moet aan specifieke kenmerken voldoen. Anders zal de oven niet correct werken. De panelen van het keukenmeubel naast de oven moeten gemaakt zijn van een hittebestendig materiaal. Zorg ervoor dat de lijm van houten fineermeubelen bestand is tegen temperaturen van minstens 120 °C. Kunststoffen of lijmsoorten die niet tegen dergelijke temperaturen bestand zijn, kunnen smelten en het meubel vervormen. Zodra de oven is ingebouwd, moeten de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd zijn. Dit is een wettelijke veiligheidsmaatregel. Alle beveiligingen moeten zo worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder speciaal gereedschap. Verwijder de achterkant van het keukenmeubel voor een goede ventilatie rond de oven. De verwarmingsplaat moet aan de achterkant minstens 45 mm vrije ruimte hebben.

## Waarschuwing voor installatie van het rooster

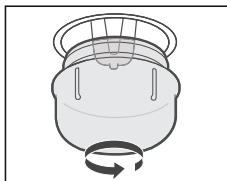
Plaats de ovenroosters tussen de zijrails om ervoor te zorgen dat ze correct functioneren. Zo kan u het rooster of de plaat veilig uit de oven halen zonder dat warme voedingsmiddelen verschuiven en op de grond vallen.



### De lamp vervangen

Ga als volgt te werk om de lamp te vervangen:

1. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer van het toestel af.
2. Schroef het glazen kapje los door het tegen de klok in te draaien (dit kan lastig zijn) en vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
3. Schroef het lampenkapje opnieuw vast.

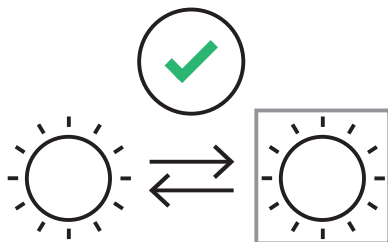


Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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.

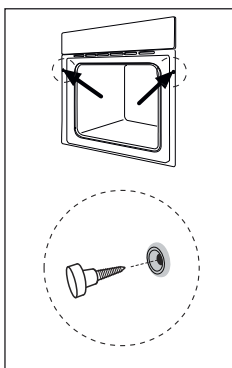


**OPMERKING:**

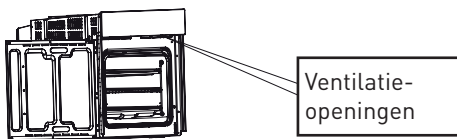
Gebruik alleen halogeenvlampen van 25 W/ 230 V/220-240 V, minimumtemperatuur: 300 °C.

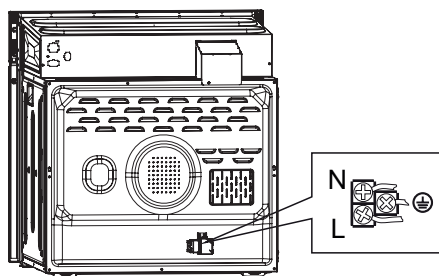
**De oven bevestigen in de nis**

1. Plaats de oven in de nis van de keukenkast.
2. Open de deur van de oven.
3. Stop de twee schroeven in de gaten in het ovenframe.

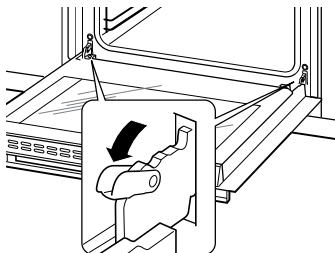
**Ventilatieopeningen**

Als de bereiding klaar, gepauzeerd of in stand-by is en de kerntemperatuur van de oven hoger is dan 75 graden, blijft de ventilator 15 minuten lang draaien. Als de kerntemperatuur van de oven onder 75 graden daalt, stopt de koelventilator vroeger.



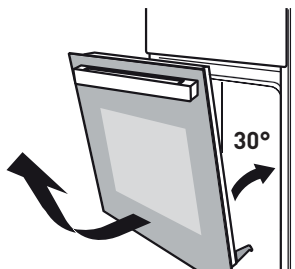
**De oven aansluiten****Demontage van de oven deur****De onderdelen van de oven deur losmaken**

1. Open de deur zo breed mogelijk om ze los te maken. Trek aan de hendel aan de achterkant van het deurscharnier.



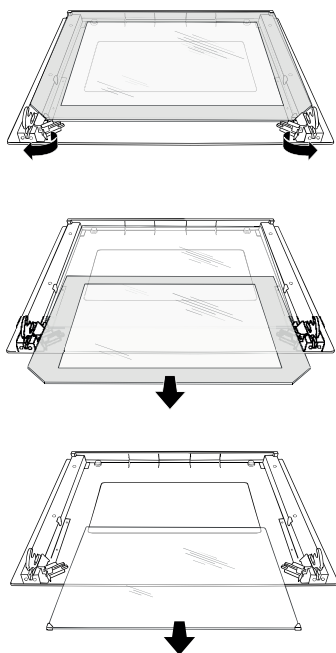
2. Klap de deur terug dicht tot deze een hoek van ongeveer 30° vormt. Plaats uw handen aan weerskanten van de deur.

3. Til de oven deur voorzichtig op en neem ze weg.





4. Raadpleeg de onderstaande afbeelding om het draaischarnier van de deur te openen.



5. Til de buitenste ruit van de deur op en neem ze weg. Herhaal deze handeling om de middelste ruit weg te nemen.

### WAARSCHUWING:

- Trek nooit hard aan de deur, anders kan het glas breken.
- De scharnierveer kan losraken en u verwonden.
- Zorg ervoor dat de ovendeur niet wordt opgetild en gedragen aan de handgreep.

## Gebruik van het toestel

### 1. De klok instellen

Zodra het toestel is aangesloten, geeft het display "0:00" weer.

1. Druk op "⌚". De cijfers van het uur gaan knipperen.
2. Draai aan de knop "K2" om het uur in te stellen (het uur moet tussen 0 en 23 liggen).
3. Druk op "⌚". De cijfers van de minuten gaan knipperen.
4. Draai aan de knop "K2" om de minuten in te stellen (de minuten moeten tussen 0 en 59 liggen).
5. Druk op "⌚" om de tijdsinstelling te beëindigen. ":" knippert en de tijd wordt weergegeven.

### OPMERKING:

Dit is een 24-uurs klok. Als de klok na het inschakelen niet is ingesteld, wordt "0:00" weergegeven.

### 2. De functie instellen

1. Draai aan de knop "K1" om de gewenste bereidingsmodus te kiezen. Het overeenkomstige symbool wordt weergegeven.
2. Draai aan de knop "K2" om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op "▶" om de bereiding te starten.
4. Als stap 2 wordt overgeslagen, druk dan op "▶" om de bereiding te starten. De standaardduur is 9 uur en de standaardtemperatuur wordt weergegeven op het led-display.

**OPMERKING:**

1. De bereidingstijd kan worden ingesteld als volgt: tussen 0 en 30 minuten: per minuut; tussen 30 minuten en 9 uur: per 5 minuten.
2. Draai aan de knop "K1" om de bereidingstijd aan te passen wanneer de oven start. Druk daarna op "▷" om te bevestigen. Als de knop "▷" niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, gaat de oven verder op basis van de eerder ingestelde tijd.
3. Draai aan de knop "K2" om de temperatuur aan te passen wanneer de oven start. Het bijbehorende lampje licht op. Druk daarna op "▷" om de oven te starten. Als de knop "▷" niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, gaat de oven verder op de eerder ingestelde temperatuur.

**3. De lamp instellen**

1. Draai aan de knop "K1" om de gewenste functie te kiezen. Het bijbehorende pictogram licht op.
2. Druk op de knop "▷" om te starten. "0:00" en het lampje "☹" gaan aan en ":" begint te knipperen.

**4. Controlefunctie**

In de volgende modi kan u de controlefunctie gebruiken, die na 3 seconden terugkeert naar de huidige modus.

1. In bereidingsmodus drukt u, als de klok is ingesteld, op de knop "⌚" om de huidige tijd weer te geven. Als de herinneringsfunctie is ingesteld, druk dan op de knop "🔔" om het tijdstip van herinnering weer te geven.
2. In herinneringsmodus drukt u, als de klok is ingesteld, op de knop "⌚" om de huidige tijd weer te geven.

## 5. Kinderslot

Om te vergrendelen: druk tegelijk op "▶" en "⏏" gedurende 3 seconden. U hoort een biep en "🔒" wordt weergegeven.

Om de vergrendeling te stoppen: druk tegelijk op "▶" en "⏏" gedurende 3 seconden. U hoort een biep die aangeeft dat het kinderslot uitgeschakeld is.

### OPMERKING:

Als u in bereidingsmodus de bereiding wil stoppen, druk dan snel op de stopknop. Het is niet nodig om lang op de stopknop te drukken.

## 6. Herinneringsfunctie

Met deze functie kan u eraan herinnerd worden om op een bepaald tijdstip tussen 0:01 en 9:59 de oven aan te zetten. De herinnering kan alleen worden ingesteld als de oven in stand-by staat. Volg de onderstaande stappen om de herinnering in te stellen:

1. Druk op de knop "🔔" voor het instellen van de herinnering.
2. Draai aan de knop "K2" om het uur van herinnering in te stellen (het uur moet worden ingesteld tussen 0 en 9).
3. Druk opnieuw op de knop "🔔" voor het instellen van de herinnering.
4. Draai aan de knop "K2" om de minuten in te stellen (de minuten moeten worden ingesteld tussen 0 en 59).
5. Druk op "▶" om de instelling te bevestigen. Het aftellen begint.

### OPMERKING:

Het ovenalarm gaat 10 keer af zodra het aftellen voltooid is. U kan de herinnering tijdens het instellen annuleren door op de stopknop te drukken. Als de herinnering al is ingesteld, kan u deze annuleren door twee keer op de stopknop te drukken.

## 7. Start/pauze/stop-functie

1. Als de bereidingstijd is ingesteld, druk dan op "▶" om de bereiding te starten. Als de bereiding gepauzeerd is, druk dan op "▶" om de bereiding te hervatten.
2. Druk tijdens de bereiding eenmaal op "⏏" om de bereiding te stoppen. Druk twee keer op "⏏" om de bereiding te annuleren.

### 8. Energiebesparingsfunctie

1. Druk in stand-by- en herinneringsmodus gedurende drie seconden op "▶". De led-weergave verdwijnt en schakelt over naar de energiebesparingsmodus.
2. Druk in energiebesparingsmodus op een toets of draai aan een knop om de energiebesparingsmodus te verlaten.

### 9. Pyrolysefunctie

Met deze functie kan u de binnenkant van de oven zorgvuldig schoonmaken.

1. Draai aan de knop "K1" om de pyrolysefunctie te selecteren. Het led-display geeft "PyR" weer.
2. Druk op "▶" om te starten. De standaardtijd is 2 uur. "PyR" wordt weergegeven op het led-display.
3. Draai aan de knop "K1" om de duur van de pyrolyse te wijzigen. De timer kan worden ingesteld op 1u30 of 2u00.

### OPMERKING:

A) Als de ovendeur niet dicht is, kan u niet op de startknop drukken. Het led-display geeft "door" en "PyR" weer.

B) Wanneer de oventemperatuur hoger is dan 320 °C, het is niet mogelijk om op de startknop te drukken. De led geeft «COOL» en «PYR» weer. Wanneer de oventemperatuur lager is dan 200 °C, drukt u eenmaal op de annuleerknop om te pauzeren; drukt u nogmaals op de annuleerknop, dan keert de oven terug naar de stand-bymodus. Is de temperatuur hoger dan 200 °C, drukt u eenmaal op de annuleerknop om direct terug te keren naar de stand-bymodus.

C) Als u de deur opent terwijl de oven draait, zal het led-display "door" weergeven en zal het alarm continu klinken tot de deur gesloten is, of druk op de knop 'annuleren'.

D) Voor u de pyrolyssreinigingsfunctie activeert, moet u overmatig gemorste voedingsmiddelen verwijderen en ervoor zorgen dat de oven leeg is. Laat er niets in zitten, want dat kan ernstige schade veroorzaken.

E) Zodra het pyrolyssreinigingsproces is voltooid, mag de stroomtoevoer gedurende een uur niet worden onderbroken.

## 10. Programmeringsfunctie

1. Om de programmeringsfunctie te gebruiken, moet de klok vooraf ingesteld zijn. Daarna stelt u het tijdstip in waarop de oven moet beginnen werken: a. Druk op de knop "⌚" om de programmering in te stellen; b. Draai aan de knop "K2" om het uur in te stellen. Het uur moet worden ingesteld tussen 0 en 23. c. Druk opnieuw op de knop "⌚" om de programmering in te stellen. d. Draai aan de knop "K2" om de minuten in te stellen. De minuten moeten tussen 0 en 59 liggen. Druk niet op de klok. Draai vervolgens aan de knop "K1" om de functie te kiezen.
2. Druk op de knop "▶" om de bereidingstijd- en temperatuur in te stellen. Draai daarna aan de knop "K1" om de tijd in te stellen en de knop "K2" om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op de knop "▶" om de instelling te beëindigen. Op het display verschijnt de tijd en "Σ". Er wordt geen ander werkingssignaal weergegeven. De programmeringstijd kan worden geregeld door de toets "⌚" gedurende 3 seconden ingedrukt te houden. Op het display verschijnt dan opnieuw de klok.
4. Als de programmering is afgerond, start de oven automatisch nadat een zoemtoon werd gehoord. Het programmeringssymbool "Σ" wordt uitgeschakeld terwijl de andere symbolen normaal werken.

### OPMERKING:

1. De lamp, ontdoofunctie en sonde kunnen niet worden geprogrammeerd.
2. Druk in programmeringsmodus eenmaal op de knop 'annuleren' om de geprogrammeerde tijd en temperatuur weer te geven terwijl het menupictogram voortdurend oplicht. Druk nogmaals op deze knop om de klok weer te geven of druk op de startknop om terug te keren naar de programmeringsstatus.
3. De herinneringsfunctie is niet geldig in programmeringsmodus.

**11. Opmerking**

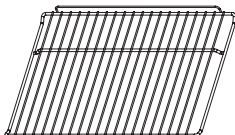
1. Het ovenlampje brandt voor alle andere functies (behalve pyrolyse).
2. Als het bereidingsprogramma is ingesteld en de knop "▶" niet werd ingedrukt gedurende 5 minuten, wordt de huidige tijd weergegeven of keert het toestel terug naar stand-bymodus. Het ingestelde programma wordt ongeldig.
3. Het alarm gaat eenmaal af als de knop goed is ingedrukt. Zo niet weerklinkt geen enkel geluid.
4. Het alarm gaat 5 keer af om aan te geven dat de bereiding klaar is.

**Verordening 2023/826**

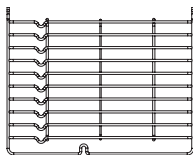
20 minuten nadat de stekker op het stopcontact is aangesloten en zonder verdere handeling, of nadat de bereiding is voltooid, gaat het toestel over naar stand-bymodus en ligt het gemeten stand-byvermogen niet hoger dan 0,5 W.

## Accessoires

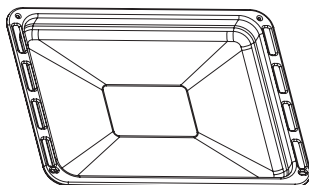
Rooster: voor gegrilde gerechten, bakvormen en braadschalen.



Niveaugeleider: de rails die de bakplaat rechts en links van de oven ondersteunen, kunnen worden verwijderd om de binnenwanden van de oven schoon te maken (alleen voor bepaalde specifieke modellen).



Bakplaat: voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel zoals gebak, diepvriesproducten, enz. of om vet/vleesjus op te vangen.





## Onderhoud en reiniging

- Houd het toestel schoon om ervoor te zorgen dat het er goed uitziet en betrouwbaar blijft. Het moderne ontwerp van het toestel beperkt het onderhoud tot een minimum. De onderdelen van het toestel die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden schoongemaakt.
- Sluit de stroomtoevoer af voor u onderhoud uitvoert of schoonmaakt. Zet alle bedieningsknoppen in de stand OFF.
- Wacht tot de binnenkant van het toestel niet meer heet is, maar alleen nog een beetje warm. Dit vereenvoudigt het schoonmaken. Reinig het oppervlak van het toestel met een vochtige doek, een zachte borstel of een fijne spons en droog het daarna af.
- Gebruik bij hardnekkig vuil warm water met een niet-bijtend schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen of metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken in het oppervlak.
- Breng onderdelen van roestvrij staal nooit in contact met zure substanties (citroensap, azijn).
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het toestel schoon te maken. Bakvormen kunnen worden gereinigd met een mild schoonmaakmiddel.



# ¡Muchas gracias!

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestro sitio web: [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Vista general del aparato

Descripción del aparato

## B

### Utilización del aparato

Descripción del funcionamiento  
Instalación del horno en el mueble de cocina  
Advertencia sobre la instalación de la rejilla  
Desmontaje de la puerta del horno  
Uso del aparato  
Accesorios

## C

### Información práctica

Mantenimiento y limpieza

## Descripción del aparato

- 1 K1
- 2 Botón de recordatorio
- 3 Botón de inicio
- 4 Botón de hora
- 5 Botón de parada
- 6 K2

## Descripción del funcionamiento

| Símbolo                                                                             | Descripción del funcionamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Luz del horno: permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. La luz del horno se encenderá para todas las funciones de cocción (excepto la función pirolytica).                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Descongelación: la circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar otra fuente de calor). Es una forma suave pero rápida de reducir el tiempo de descongelación y descongelar platos preparados, productos a base de nata, etc.                                                                                                                                 |
|    | Calentamiento inferior: un elemento oculto en la parte inferior del horno calienta la base de los alimentos de forma más concentrada sin quemarlos. Es ideal para cocinar a fuego lento platos como guisos, estofados, pasteles y pizzas, cuando se desea una base crujiente. La temperatura puede ajustarse entre 60 y 120°C. La temperatura por defecto es de 60°C.                                                                 |
|    | Cocción tradicional: el calor emana de la parte superior e inferior para la cocción por convección. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250 °C. La temperatura por defecto es de 220 °C.                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Cocina tradicional con ventilador: la combinación de ventilador y resistencia proporciona una mejor penetración del calor, ahorrando entre un 30 y un 40% de energía. Los platos están ligeramente dorados por fuera y blandos por dentro. Nota: esta función es adecuada para asar grandes porciones de carne a una temperatura más alta. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250 °C. La temperatura por defecto es de 220 °C. |
|  | Asado: el grill interior se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse entre 180 y 240 °C. La temperatura por defecto es de 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Doble grill: el elemento radiante interior y el elemento superior trabajan juntos. La temperatura puede ajustarse entre 180 y 240 °C. La temperatura por defecto es de 210 °C.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Doble asado con ventilador: el elemento radiante interior y el elemento superior funcionan con el ventilador. La temperatura oscila entre 180 y 240°C. La temperatura por defecto es de 210°C.                                                                                                                                                                                                                                        |



Calor pulsado: un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente de calor adicional para la cocción por convección. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire en el horno y distribuir el calor uniformemente para cocinar. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 240 °C. La temperatura por defecto es de 180 °C.

Modo  
pirolítico

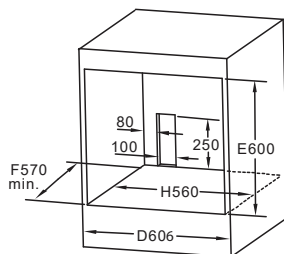
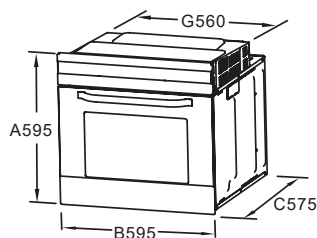
Función pirolítica: cuando la función está ajustada en modo pirolítico, el LED muestra «PyR». El temporizador puede ajustarse a 1h30 o 2h.



Para cocinar con eficiencia energética.

## Instalación del horno en el mueble de cocina

Coloque el horno en el espacio previsto en la cocina; puede instalarse debajo de la encimera o en un armario vertical. Fije el horno atornillándolo en los dos orificios de fijación del marco. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del horno y mire en el interior. Para garantizar una ventilación adecuada, deben respetarse las medidas y distancias al montar el horno.



### OBSERVACIONES:

1. Solo se admiten desviaciones mayores para todas las dimensiones.
2. El compartimento no incluye el interruptor ni el enchufe.
3. Las dimensiones se indican en mm.

El número de accesorios incluidos depende del aparato adquirido.

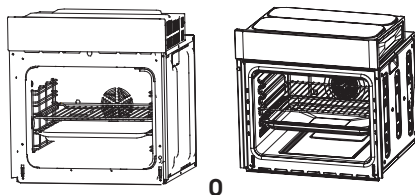


**ATENCIÓN:**

El mueble utilizado para apoyar el horno debe tener unas características adecuadas si el horno no funciona correctamente. Los paneles del mueble de cocina junto al horno deben ser de un material resistente al calor. Asegúrese de que las colas de los muebles de madera contrachapada puedan soportar temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o las colas que no soporten esas temperaturas se derretirán y deformarán los muebles; una vez encastrado el horno, las partes eléctricas deben estar completamente aisladas. Se trata de un requisito legal de seguridad. Todos los protectores deben fijarse de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas especiales. Retire la parte posterior del mueble de cocina para garantizar una buena ventilación alrededor del horno. La placa calefactora debe tener una separación de al menos 45 mm en la parte trasera.

## Advertencia sobre la instalación de la rejilla

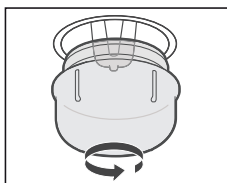
Para que las rejillas del horno funcionen correctamente, colóquelas entre los raíles laterales. De esta manera podrá retirar la parrilla o la bandeja de forma segura sin que los alimentos calientes resbalen y se caigan.



## Cambio de la bombilla

Para cambiar la bombilla, proceda de la siguiente manera:

1. Desenchufe la fuente de alimentación de la toma de corriente o desconecte el interruptor de la toma de corriente de la unidad.
2. Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (puede resultar difícil) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Vuelva a enroscar la tapa de la bombilla.

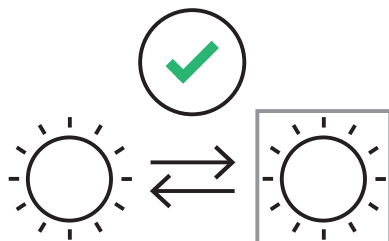


Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

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.

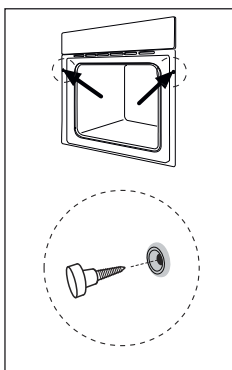


**OBSERVACIONES:**

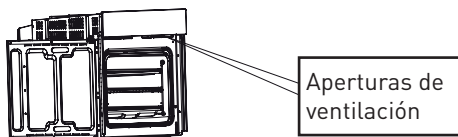
Utilice solo bombillas halógenas de 25 W/ 230 V/220-240V,  
Temperatura mínima: 300°C

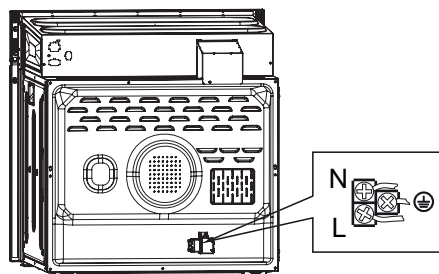
**Fijación del horno en el compartimento**

1. Instale el horno en su compartimento en el armario de la cocina.
2. Abra la puerta del horno.
3. Introduzca los dos tornillos en los orificios del marco del horno.

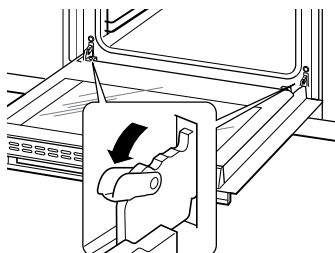
**Aperturas de ventilación**

Al finalizar la cocción, en pausa o en espera, si la temperatura del horno central es superior a 75 grados, el ventilador seguirá funcionando durante 15 minutos. Si la temperatura central del horno desciende por debajo de 75 grados, el ventilador de refrigeración se detendrá anticipadamente.

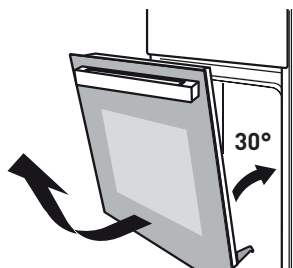


**Conexión del horno****Desmontaje de la puerta del horno****Desmonte las piezas de la puerta del horno**

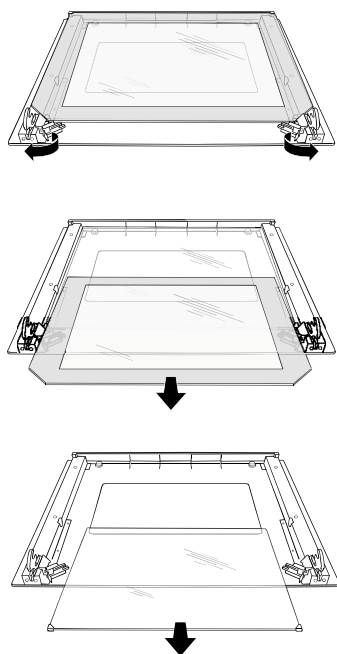
1. Para desmontar la puerta, ábrala al máximo. Tire del aro situado en la parte posterior de la bisagra de la puerta.



2. Doble la puerta hacia atrás hasta que forme un ángulo de aproximadamente 30°. Coloque las manos a ambos lados de la puerta.
3. Levante y retire con cuidado la puerta del horno.



4. Para abrir la bisagra de rotación de la puerta, consulte la siguiente ilustración.



5. Levante el cristal exterior de la puerta y retírelo; repita la operación para retirar el cristal central.

### ADVERTENCIA:

- No tire nunca de la puerta con fuerza, ya que podría romperse el cristal.
- El muelle de la bisagra puede aflojarse y lesionarle.
- Evite levantar y transportar la puerta del horno por el asa.

## Uso del aparato

### 1. Ajuste de la hora

Una vez enchufado el aparato, la pantalla mostrará «0:00».

1. Pulse «» y los dígitos de la hora parpadearán.
2. Gire el botón «K2» para ajustar la hora (la hora debe estar comprendida entre 0 y 23).
3. Pulse «» y los dígitos de los minutos parpadearán.
4. Gire el botón «K2» para ajustar los minutos (los minutos deben estar comprendidos entre 0 y 59).
5. Pulse «» para finalizar el ajuste de la hora. «:» parpadeará y se mostrará la hora.

### NOTA:

Se trata de un reloj de 24 horas. Tras el encendido, si no está configurado, el reloj mostrará «0:00».

### 2. Ajuste de la función

1. Gire el botón «K1» para seleccionar el modo de cocción que desee. Aparecerá el símbolo correspondiente.
2. Gire el botón «K2» para ajustar la temperatura.
3. Pulse «» para confirmar el inicio de la cocción.
4. Si se salta el paso 2, pulse «» para confirmar el inicio de la cocción; el tiempo predeterminado es de 9 horas y la temperatura predeterminada se mostrará en la pantalla LED.

### NOTA:

1. El intervalo de ajuste del tiempo de cocción es el siguiente: entre 0 y 30 minutos: cada minuto; entre 30 minutos y 9 horas: cada 5 minutos.
2. Gire el botón «K1» para ajustar el tiempo de cocción cuando se inicie la cocción. A continuación, pulse «» para confirmar. Si el botón «» no se pulsa en 3 segundos, el horno reanudará la cocción a la hora anterior.
3. Gire el botón «K2» para ajustar la temperatura cuando comience la cocción. El indicador asociado se encenderá. A continuación, pulse «» para empezar a cocinar. Si no se pulsa el botón «» en 3 segundos, el horno reanudará la cocción a la temperatura seleccionada anteriormente.

### 3. Ajuste de la lámpara

1. Gire el botón «K1» para seleccionar la función deseada y, a continuación, se encenderá el icono correspondiente.
2. Pulse el botón «▶» para comenzar, «0:00» y la lámpara «☹» se encenderán y «:» parpadeará.

### 4. Función de consulta

En los siguientes modos, puede utilizar la función de consulta, que vuelve al modo actual tras un plazo de 3 segundos.

1. En el modo de funcionamiento, si se ha ajustado el reloj, pulse el botón «⌚» para ajustar la hora actual; si se ha ajustado la función de recordatorio, pulse el botón «🔔» para ajustar la hora de recordatorio.
2. En modo recordatorio, si se ha ajustado el reloj, pulse el botón «⌚» para ver la hora actual.

### 5. Función de seguridad infantil

Para bloquear: pulse simultáneamente «▶» y «⏏» durante 3 segundos, oírás un pitido y aparecerá «🔒».

Para detener el bloqueo: pulse simultáneamente «▶» y «⏏» durante 3 segundos y oírás un pitido que le indicará que la seguridad infantil se ha activado.

## NOTA:

En el modo de funcionamiento, si desea detener la cocción, pulse rápidamente el botón de parada. No es necesario pulsar el botón de parada durante mucho tiempo.

### 6. Función de recordatorio

Esta función le permite recordar que debe empezar a cocinar a una hora determinada entre 0:01 y 9:59. El recordatorio solo puede ajustarse cuando el horno está en modo de espera. Siga los pasos que se indican a continuación para configurar el recordatorio:

1. Pulse el botón de ajuste de recordatorio «🔔»;
2. Gire el botón «K2» para ajustar la hora del recordatorio. (la hora debe ajustarse entre 0 y 9).
3. Pulse de nuevo el botón de ajuste de recordatorio «🔔»;
4. Gire el botón «K2» para ajustar los minutos. (los minutos deben ajustarse entre 0 y 59).
5. Pulse «▶» para confirmar el ajuste. Comienza la cuenta atrás.

**NOTA:**

La alarma del horno sonará 10 veces una vez finalizada la cuenta atrás. Puede cancelar el recordatorio mientras se está configurando pulsando el botón de parada; una vez configurado el recordatorio, puedes cancelarlo pulsando dos veces el botón de parada.

**7. Función de inicio/pausa/parada**

1. Si se ha ajustado el tiempo de cocción, pulse «▶» para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, pulse «▶» para reanudar la cocción.
2. Durante la cocción, pulse «⏏» una vez para detener la cocción. Pulse dos veces «⏏» para cancelar la cocción.

**8. Función de ahorro de energía**

1. En el modo de espera y recordatorio, pulse «▶» durante tres segundos, la pantalla LED desaparecerá y cambiará al modo de ahorro de energía.
2. En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla o gire cualquier botón para salir del modo de ahorro de energía.

**9. Función pirolítica**

Esta función le permite limpiar cuidadosamente la cavidad de su horno.

1. Gire el botón «K1» para seleccionar la función pirolítica. La pantalla LED mostrará «PyR».
2. Pulse «▶» para confirmar la cocción. El tiempo por defecto es de 2 horas, con la indicación «PyR!» en la pantalla LED.
3. Gire el botón «K1» para modificar la hora de pirólisis. El temporizador puede ajustarse a 1h30 o 2h00.



**NOTA:**

A) Si no se ha cerrado la puerta del horno, no se puede pulsar el botón de inicio. La pantalla LED indicará «door» y «PyR».

B) Si la temperatura central del horno supera los 320 °C, no podrá pulsar el botón de inicio. El LED mostrará «COOL» y «PYR». Si la temperatura central del horno es inferior a 200 °C, pulse el botón de cancelación una vez para pausar el proceso; púlselo de nuevo para volver al modo de espera. Si la temperatura es superior a 200 °C, pulse el botón de cancelación una vez para volver directamente al modo de espera.

C) Abra la puerta mientras el horno está funcionando, la pantalla LED mostrará «door» y la alarma sonará continuamente hasta que se cierre la puerta, o pulse el botón cancelar.

D) Antes de activar la función de limpieza por pirólisis, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada dentro, ya que podría causar daños graves.

E) Una vez finalizado el proceso de limpieza por pirólisis, no interrumpa el suministro eléctrico durante una hora.

**10. Función de programación**

1. Para utilizar la función de programación, primero hay que ajustar el reloj. A continuación, para ajustar el reloj, es necesario ajustar la hora de programación a la que el horno debe empezar a calentar (a. Pulse el botón de ajuste de programación «»; b. Gire el botón «K2» para ajustar la hora de programación. La hora debe ajustarse entre 0 y 23. c. Pulse de nuevo el botón de ajuste de programación «»; d. Gire el botón «K2» para ajustar los minutos. Los minutos deben estar comprendidos entre 0 y 59. No pulse el reloj. A continuación, gire el botón «K1» para seleccionar la función.
2. Pulse el botón «» para ajustar la hora y la temperatura de cocción. A continuación, gire el botón «K1» para ajustar la hora y el botón «K2» para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón «» para completar los ajustes de cocción, el reloj aparecerá entonces en la pantalla, al igual que «». No se muestra ninguna otra señal de función. El tiempo de programación puede controlarse pulsando el botón «» durante 3 segundos. La pantalla volverá a mostrar el reloj.

4. Cuando esté programado, la cocción se iniciará automáticamente tras la emisión de un zumbido. El símbolo de programación «» se apagará mientras que los demás símbolos funcionarán normalmente.

**NOTA:**

1. La lámpara, la descongelación y la sonda no se pueden programar.
2. En el modo de programación, pulse una vez el botón de cancelación para visualizar la hora y la temperatura programadas con el icono del menú constantemente iluminado. Pulse de nuevo este botón para visualizar el reloj o pulse el botón de inicio para volver al estado de programación.
3. La función de recordatorio no es válida en modo programación.

**11. Nota:**

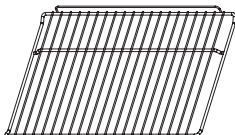
1. La luz del horno estará encendida para todas las demás funciones (excepto la función de pirólisis)
2. Una vez ajustado el programa de cocción y si no se pulsa el botón «» durante 5 minutos, se mostrará la hora actual o volverá al modo de espera. El programa de ajuste no será válido.
3. La alarma sonará una vez si el botón se pulsa correctamente. De lo contrario, no emitirá ningún sonido.
4. La alarma sonará 5 veces para avisarle de que la cocción ha finalizado.

**Reglamento 2023/826**

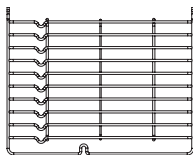
20 minutos después de enchufar el aparato y sin ninguna otra operación, o después de haber terminado la cocción, el aparato pasa al modo de espera y la medición de la potencia en espera no supera los 0,5 W.

## Accesorios

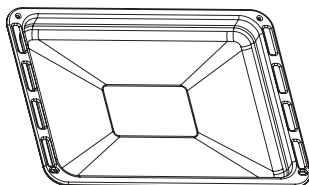
Rejilla: para colocar parrilladas, moldes para tartas y bandejas para asar.



Guía de niveles: los raíles de soporte de la bandeja situados a la derecha y a la izquierda del horno pueden retirarse para limpiar las paredes del horno (solo para algunos modelos específicos)



Bandeja profunda: para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles esponjosos, bollería, alimentos congelados, etc. o para recoger los jugos de grasa/carne.



## Mantenimiento y limpieza

- Para garantizar un buen aspecto y fiabilidad, mantenga el aparato limpio. El moderno diseño del aparato minimiza el mantenimiento. Las partes del aparato que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte la alimentación eléctrica. Coloque todos los mandos en la posición OFF.
- Espere hasta que el interior del aparato ya no esté caliente, sino solo ligeramente templado. Esto facilitará la limpieza. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo, cepillo suave o esponja fina y después séquela.
- Para la suciedad más intensa, utilice agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos, ya que podrían rayar la superficie.
- No deje nunca sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) sobre las piezas de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el aparato. Los moldes pueden limpiarse con un detergente suave.



