

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

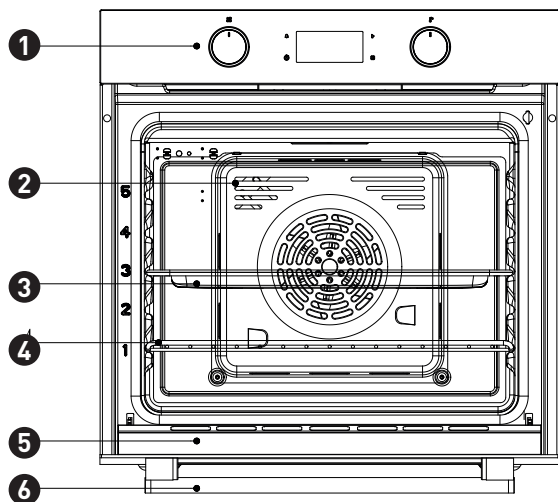


Oven
Four
Oven
Horno

10009647 - MFO 70 P K 302C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	36
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	70
INSTRUCCIONES DE USO	104





Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Parts

B

Using the appliance

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

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

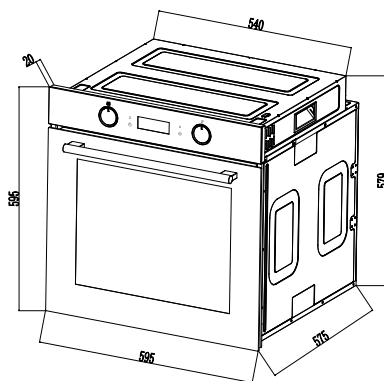
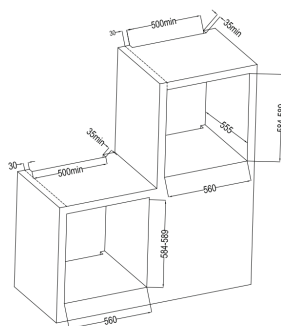
- ❶ Control panel
- ❷ Fan motor(behind steel plate)
- ❸ Tray
- ❹ Wire rack
- ❺ Door
- ❻ Handle

Installation

Before installation

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

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



Installation method

Installation and connection**CAUTION: Material damage!**

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

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

CAUTION: Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

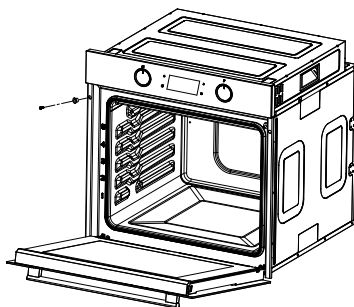
- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance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

CAUTION: Risk of electric shock!

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

Installation

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

**Final check**

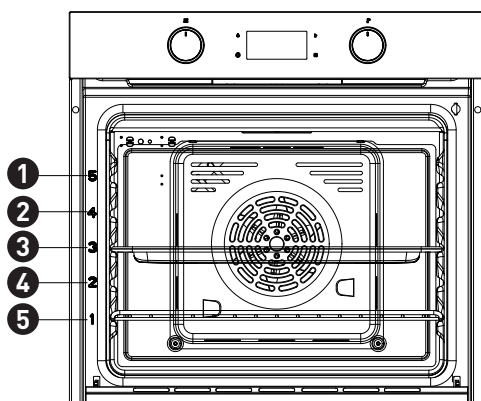
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Accessories

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

Inserting accessories

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



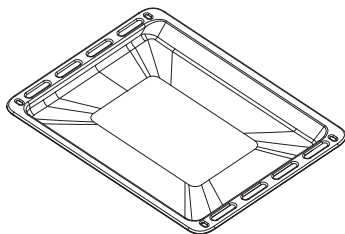
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

NOTE:

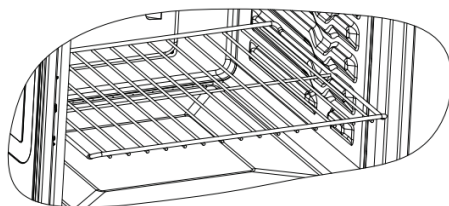
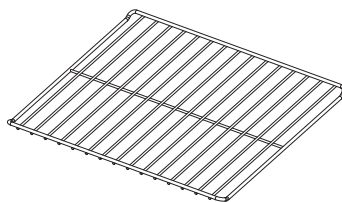
The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

Oven pan

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

**Wire rack**

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



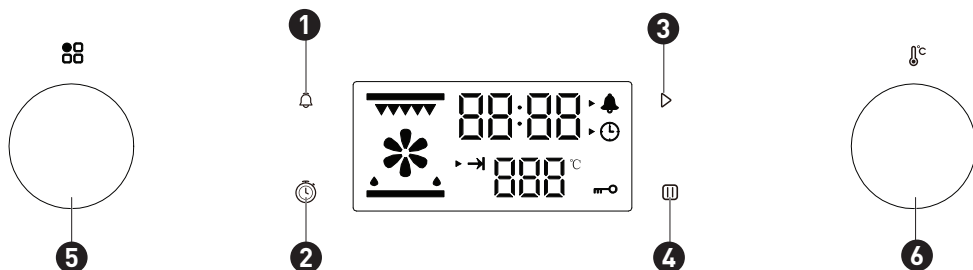
Correct grill inside position



Control panel

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

Button icon instruction



1 Reminder / parameter switch
[temperature/time]

2 Clock

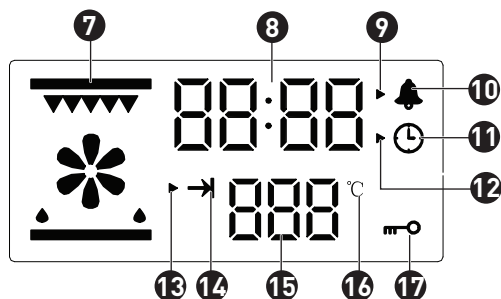
3 Start up

4 Pause / cancel

5 Plus / minus (cooking function)

6 Plus / minus (temperature/time)

Display section



Display screen icon instruction**Icons Function**

- 7** Function icon
- 8** Display the time value
- 9** Reminder time setting icon
- 10** Reminder time icon
- 11** System time icon
- 12** System time setting icon
- 13** Work parameter setting icon (time and temperature)
- 14** Oven working icon
- 15** Display the temperature value
- 16** Unit of degree Celsius °C
- 17** Lock function

Function icon instruction**Icon Function**

Top outer heat element



Heating fan (Defrost)



Top inner heat element



Bottom heat element

Program and function instruction

Power on

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

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



Pic 3: Initial standby mode

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

Time setting

In the standby mode, touching the "🕒" button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon "▶" flash (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch 6. (0~23~0 is recyclable)

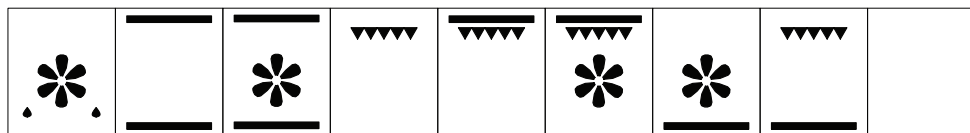


Pic 4: Hour and minute adjustment display effect

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

The choices of function

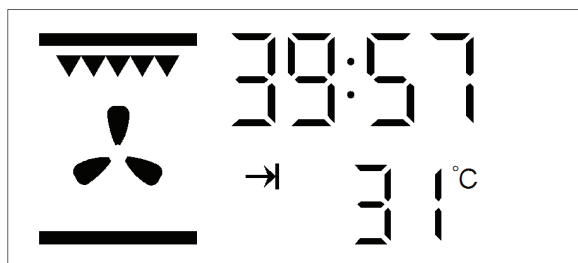
- Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch ⑤ in turn, refer to picture 5 for the order. (Non-recyclable, oven function will remember the last operation)



Pic 5: Oven function mode

- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show “Eco” under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function. For temperature adjustable function mode, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash, temperature icon “°C” will flash, and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “➔” is always on. You can rotate the programming switch ⑥ to set the cooking temperature. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “➔” is always on.
- For temperature adjustable function mode, after the cooking temperature is set, touch “⌚” to switch to cooking time adjustment, display screen clock place will display default cooking time of corresponding function and flash, the working parameter setting icon “▶” flash and working time icon “➔” is always on, you can rotate programming switch ⑥ to set the cooking time at this time.
- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly. Please refer to the above for detailed operation.

- If the cooking time and temperature are not set, or not touching “▷” within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. (The cooking functions table are attached below.)
- Under working status the oven displays as followings:



Pic 6: Working status display effect

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

NOTE:

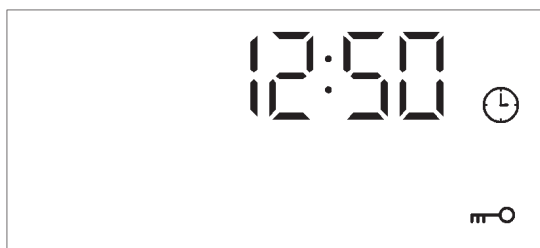
- Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours.
- When the cooking time is set to 0 minutes, if the button “▷” is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.
- When the cooking time or cooking temperature setting are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

Pyrolytic self-cleaning mode

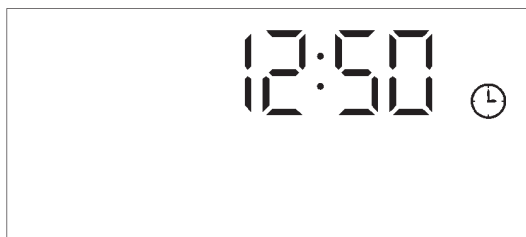
- You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch ⑤. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 1.5 hours. You can rotate ⑥ to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch "▷" to start working. At this time, "→" icon will display, door lock will be activated, door lock icon "🔒" will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch "⏏" key can pause or cancel the function.
- After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows "P333". Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.
- After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis. You can touch "⏏" to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and touch "▷" again to start.

Door lock function

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



Pic 8: Door lock activated display effect under standby status



Pic 9: Door lock relieved display effect under standby status

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

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

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

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

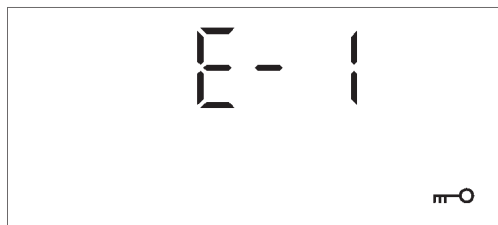
Forced unlocking: In the case of oven lock, you can press and hold the “**2** + **4**” button to unlock in the oven standby state. When you hear the sound “Di” the door lock is forced unlock, the door lock icon will be extinguished. The door can be opened and door lock function is disabled.

NOTE:

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

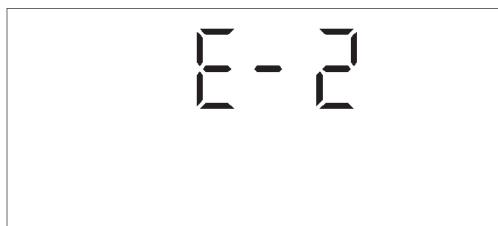
Protection function

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



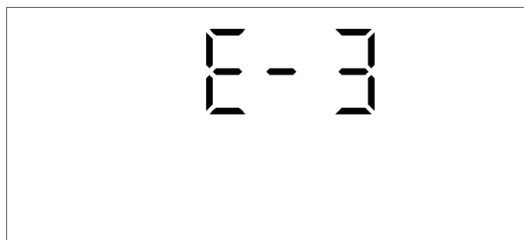
Pic 10: Sensor abnormal alarm display effect

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



Pic 11: Heat element abnormal alarm display effect

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



Pic 12: Door lock abnormal alarm display effect

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

Enquiry function

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

Reminder function

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

1. Rotate programming switch ⑥ to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;
2. Touch "🔔" button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;
3. Rotate programming switch ⑥ to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59;
4. When the alarm time is set, you can touch "▶" for confirmation. At this time, the display shows the system time, the reminder time setting icon "▶" goes out, the second icon ":" flashes, the "🔔" is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute (1s/time), and the reminder time icon "🔔" is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

NOTE:

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

Start/pause/cancel function

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

Other instructions

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

Possible settings of the oven function knob

This appliance has 9 functions available.

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

Function 8



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

Function 9



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

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

Note:

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

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

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

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

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

Cleaning the accessories

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

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling.

CAUTION: Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.
- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

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

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

Main cooking guideline

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

Instructions:

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

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

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

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 0.8W.

Cleaning and maintenance

General information

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

CAUTION: Risk of electric shock!

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

CAUTION: Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to down before you clean it.

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

- The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Cleaning the oven

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

Detaching and attaching the oven door

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

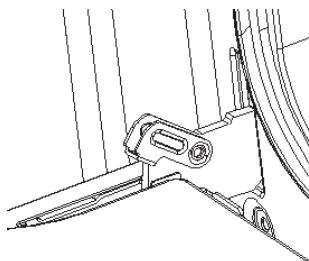
CAUTION:

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

Remove the door

1. Full open the door.
2. Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)

3. Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

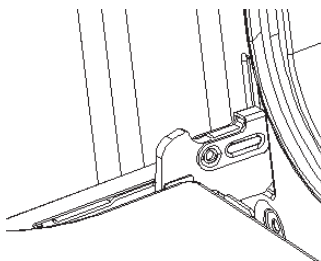


Picture A

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

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



Picture B

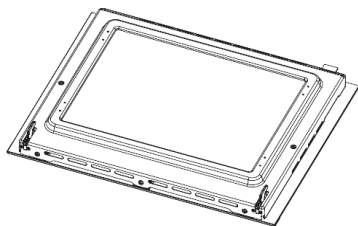
CAUTION:

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

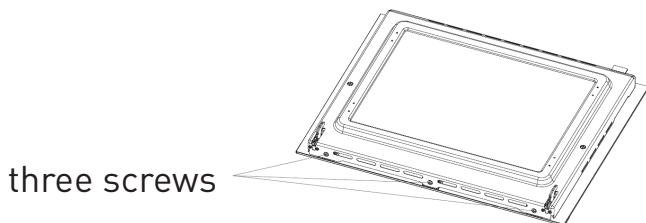
Remove and install door panel

Remove

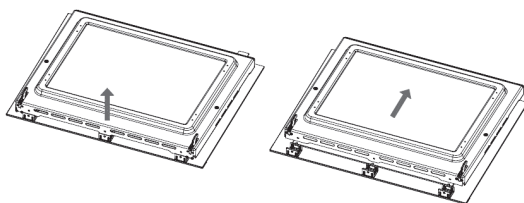
1. Remove oven door, put it on a piece of cloth.



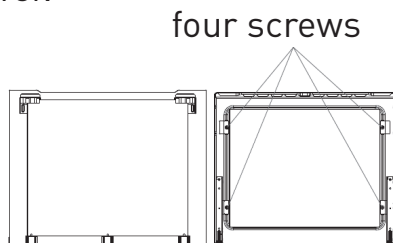
2. Remove the three screws using a cross screwdriver.



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



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

**CAUTION:**

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

Install

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

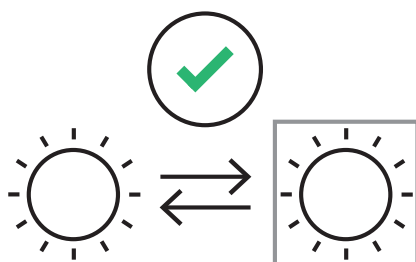
Remove and install side shelves

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

Replacing the oven lamp

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

The included light source is not intended for use in other applications.

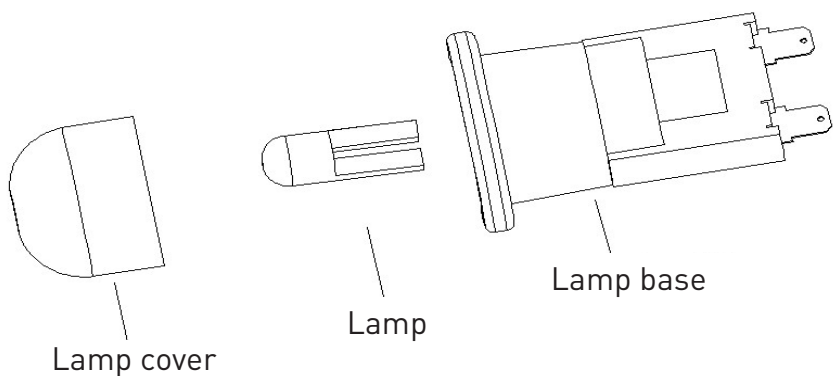


CAUTION:

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

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

- High temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230V
 - power 25W
 - thread G9.



Troubleshooting

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

Normal operation:

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

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	• Interrupt electrical current • Breaker malfunction • Forgot to push the timer function	• Check your kitchen light or other appliance if working on • Check if your breaker are working on • Reset the timer function
Lamp isn't coming on	• Lamp have defectiveness • No electrical current	• Change for a new lamp • Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	• Power interrupt • Normal close thermostat protective	• Check your kitchen light or other appliance whether still working on • Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	• Not adjust the temperature controller • If this model have timer, you may not set up the time • No power • Heating element was damaged	• Set up the temperature • Set up the timer • Check the power box • Change for a new heating element

Problem	Reason	Suggestion
Water come out from the glass door when working	• Door seal is blow-by • Hinge is not strong enough	• Change for a new door seal • Change for a new hinge

If the problem has not been solved:

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

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Pièces

B

Utilisation de l'appareil

Installation

Accessoires

Panneau de commande

Instructions programmes et fonctions

Réglages possibles du bouton de fonction du four

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Comment faire fonctionner le four

C

Informations utiles

Nettoyage et entretien

Dépannage

Pièces

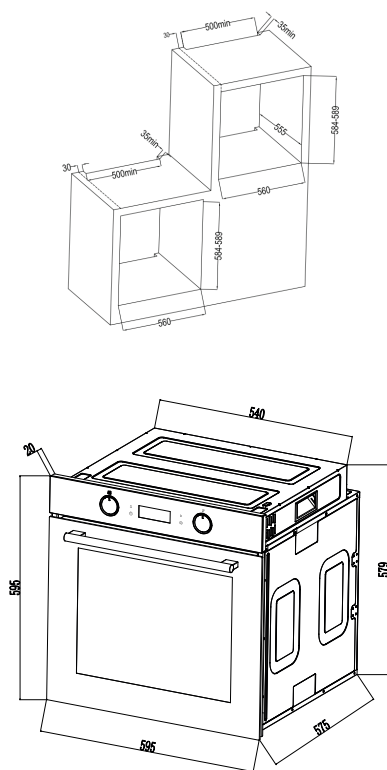
- ❶ Panneau de commande
- ❷ Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- ❸ Plateau
- ❹ Grille métallique
- ❺ Porte
- ❻ Poignée

Installation

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans des armoires disponibles dans le commerce et un espace doit être laissé entre l'appareil et les murs et meubles de la cuisine.

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum), et les façades des unités voisines jusqu'à 70 °C.
- Les armoires de cuisine doivent être placées mises à niveau et fixées. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades des éléments environnants.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



Méthode d'installation

Installation et connexion**ATTENTION : Dommages matériels !**

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les fentes ou les poignées en fer situées de chaque côté.

ATTENTION : Raccordement au réseau électrique

Cet appareil doit être mis à la terre !

• Notre société ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée. L'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.

• Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie en cas de détérioration du câble d'alimentation ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

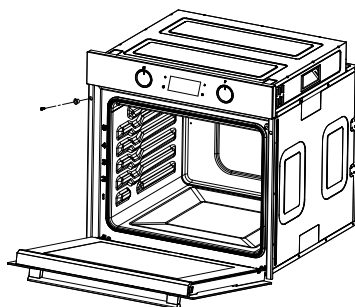
• Le réseau d'alimentation doit correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

ATTENTION : Risque de choc électrique !

Avant d'entreprendre des travaux sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du réseau électrique.

Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez votre four à l'aide des 2 vis et rondelles comme indiqué sur la figure.

**Vérification finale**

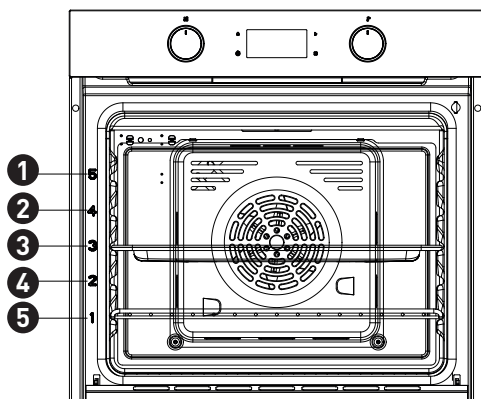
1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique et mettez-le sous tension.
2. Vérifiez la fonction.

Accessoires

- Les accessoires fournis avec votre appareil permettent de préparer de nombreux repas. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Il existe également une sélection d'accessoires en option, qui vous permettent d'améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement de rendre le travail avec votre four plus pratique.

Insertion d'accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson à 5 niveaux différents. Insérez-les toujours jusqu'à la butée afin que les accessoires ne touchent pas le panneau de la porte.



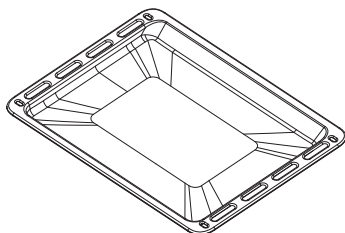
Les accessoires peuvent être sortis à peu près à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Cela permet de retirer facilement les plats.

REMARQUE :

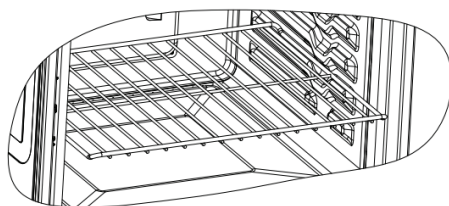
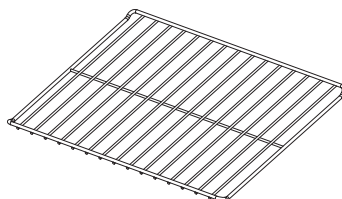
Les accessoires peuvent se déformer à la chaleur. Une fois refroidies, elles reprennent leur forme initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

Plat à four

Pour des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des plats surgelés et des grands rôtis. Il peut également être utilisé pour recueillir les gouttes de graisse lorsque vous grillez directement sur la grille métallique.

**Grille métallique**

Utilisé pour rôtir et pour placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats à gratin sur la grille souhaitée.



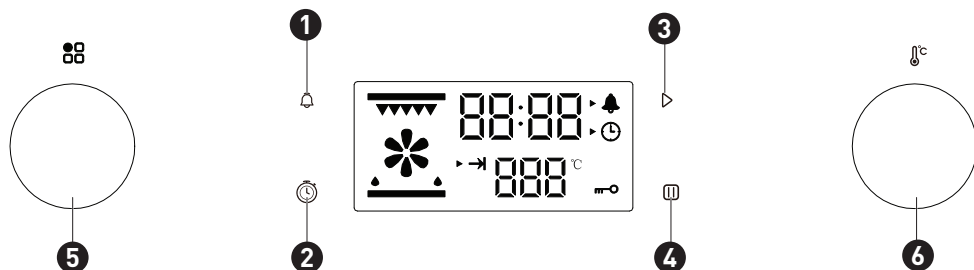
Position intérieure correcte du grill



Panneau de commande

Vous trouverez ici une vue d'ensemble du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent différer.

Instructions icônes et boutons



1 Rappel / changement de paramètres (température/temps)

4 Pause / annulation

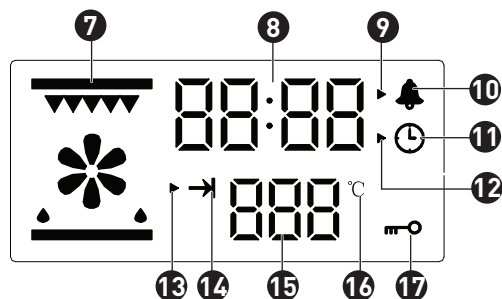
2 Horloge

5 Plus / moins (fonction de cuisson)

3 Lancement de la cuisson

6 Plus / moins (température/temps)

Section d'affichage



Instructions relatives aux icônes de l'écran d'affichage

Icônes	Fonction
	Icône de fonction
	Affichage de l'heure
	Icône de réglage de l'heure de rappel
	Icône de l'heure de rappel
	Icône de l'heure du système
	Icône de réglage de l'heure du système
	Icône de réglage des paramètres de fonctionnement (temps et température)
	Icône de fonctionnement du four
	Affichage de la valeur de la température
	Unité de degré Celsius °C
	Fonction de verrouillage

Instructions icônes de fonctions

Icône	Fonction
	Élément chauffant externe supérieur
	Ventilateur de chauffe (décongélation)
	Élément chauffant interne supérieur
	Élément chauffant inférieur

Instructions programmes et fonctions

Mise en marche

Branchez votre appareil sur le réseau électrique, tous les voyants du tableau d'affichage s'allument pendant 1 seconde, puis passent en mode de réglage de l'horloge. L'heure par défaut est 12:00, l'heure « 12 » clignote, l'icône de réglage de l'horloge système « ► » clignote, et l'icône de l'horloge système « ⌚ » est toujours allumée. L'horloge peut être introduite à ce moment-là, voir les conditions de réglage de l'horloge pour plus de détails.

- Après 10 secondes sans aucune opération, le four passe automatiquement au réglage des minutes.
- Dans un délai de 10 secondes sans aucune opération lors du réglage des minutes, le four passe automatiquement en mode veille.
- En mode veille, l'écran affiche toujours l'heure du système. (Voir image 3 pour l'effet d'affichage)



Image 3 : Mode veille initial

Lorsque le four est mis sous tension, le verrouillage de la porte du four commence à s'auto-inspecter. Pendant l'auto-inspection, le verrouillage de la porte fonctionne automatiquement d'avant en arrière. S'il n'y a pas d'alarme anormale dans les 20 secondes, l'auto-inspection est terminée. Ou si l'appareil affiche le code d'erreur « E-3 » pendant l'auto-inspection, veuillez vous référer à la fonction de protection pour l'analyse du problème, vous pouvez appuyer sur « [] » pour annuler le code d'erreur et revenir au mode veille.

Réglage de l'heure

En mode veille, appuyez une fois sur le bouton « ⌚ » pour passer au réglage de l'horloge du système. A ce moment, la valeur de l'heure de l'horloge et l'icône de réglage « ► » clignent (1 s/1 temps) et l'heure est réglée en tournant le bouton 6. (0~23~0 est recyclable)



Image 4 : Effet d'affichage du réglage des heures et des minutes

- Après avoir réglé les heures, appuyez à nouveau sur « ⌚ » pour passer au réglage des minutes. La valeur des minutes et l'icône de réglage « ► » clignotent à ce moment-là, vous pouvez régler l'heure des minutes en tournant le bouton de programmation 6. (0-59-0 recyclable).
- Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur « ⌚ » pour confirmer, le réglage de l'horloge est terminé. A ce moment, l'icône de réglage de l'horloge « ► » s'éteint et la deuxième icône « : » clignote (1 s/1 temps).
- Lorsque l'heure et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge du système « ► » clignote et l'icône de l'horloge du système « ⌚ » est toujours allumée. Après confirmation, l'icône de réglage « ► » s'éteint et l'icône de l'horloge du système « ⌚ » continue de s'afficher. Dans le réglage de l'heure, si vous n'appuyez pas sur le bouton « ⌚ » pour confirmer dans les 10 secondes, l'appareil passe automatiquement au réglage des minutes. Si le bouton « ⌚ » n'est pas confirmé dans les 10 secondes suivant la fin du réglage de l'horloge, le système termine par défaut le réglage de l'horloge et retourne automatiquement en mode veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20 secondes suivant la mise en marche, l'horloge par défaut du système est 12:00 et entre en mode veille. Si l'alimentation est coupée, l'horloge est réinitialisée.
- En mode veille, seule l'horloge du système est affichée.

Les choix de fonctions

- En mode veille, changez les différentes fonctions en tournant le bouton de programmation 5 à tour de rôle, se référer à l'image 5 pour l'ordre. (Non recyclable, la fonction four se souvient la dernière opération)

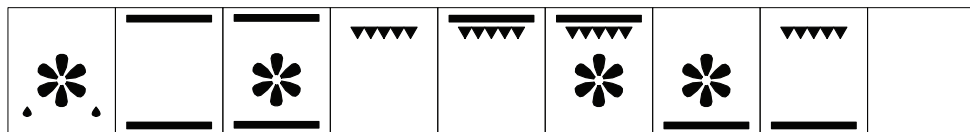


Image 5 : Mode de fonctionnement du four

- Lors de la sélection de la fonction, la position de l'horloge indique le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante (elle affiche « Eco » en mode Eco), la position de la température indique la température par défaut de la fonction correspondante. En mode fonction de réglage de la température, l'emplacement de la température affiche la valeur de température par défaut de la fonction correspondante et clignote, l'icône de température « °C » clignote, l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement « ► » clignote ainsi que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » qui est toujours allumée. Vous pouvez tourner le bouton de programmation 6 pour régler la température de cuisson. Si la température n'est pas réglable pour ce niveau de fonction, la valeur de l'horloge par défaut et l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement « ► » clignotent, tandis que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » est toujours allumée.

- Pour la fonction de réglage de la température, après avoir réglé la température de cuisson, appuyez sur «  » pour passer au réglage du temps de cuisson, l'écran d'affichage de l'horloge affichera le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante et clignotera, l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement «  » clignotera et l'icône du temps de fonctionnement «  » sera toujours allumée, vous pouvez tourner le bouton de programmation **6** pour régler le temps de cuisson à ce moment-là.
- Si la température n'est pas réglable, vous pouvez régler directement le temps de cuisson. Pour plus de détails, veuillez vous référer à ce qui précède.
- Si le temps de cuisson et la température ne sont pas réglés, ou si le bouton «  » n'est pas activé dans les 10 secondes qui suivent la fin de la cuisson, le système se remet automatiquement en mode veille. (Le tableau des fonctions de cuisson est joint ci-dessous.)
- En état de fonctionnement, le four affiche ce qui suit :

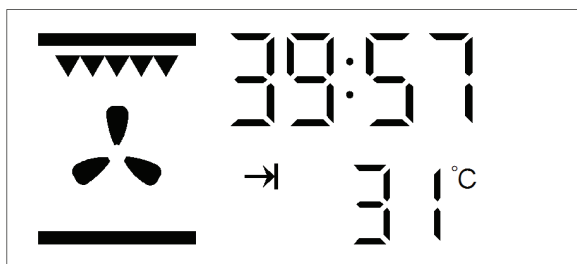


Image 6 : Effet d'affichage de l'état de fonctionnement

- Affichage du four en fonctionnement : l'icône du temps de cuisson «  » s'affiche, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de cuisson, le menu de sélection correspondant s'affiche, et la température affiche la température de la cavité en temps réel.

REMARQUE :

- La plage de réglage du temps de cuisson de la fonction normale est comprise entre 0 minute et 10 heures.
- Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si le bouton «  » est touché à ce moment-là, le four ne fonctionnera pas et le système retournera automatiquement en mode veille.

- Lorsque le réglage du temps ou de la température de cuisson est terminé, appuyez sur le bouton «  » pour mettre le four en marche et l'icône correspondante cesse de clignoter. Une fois que le four a commencé à fonctionner, le temps de cuisson commence à se décompter par seconde.
- Note de cuisson : Lorsque la température de la cavité est proche de la température réglée, le four émet un message pendant 2 secondes. Si le décompte du temps de cuisson atteint 0, le four arrête la cuisson (le ventilateur d'extraction continue de fonctionner) et le système revient automatiquement en mode veille. Le buzzer émet un signal continu pendant 5 minutes (1 s/temps), le ventilateur d'extraction s'arrête lorsque la température de la cavité est inférieure à 100 °C.
- Plage d'affichage de la température : pas en-dessous de 30 °C, affichage de Lo°C lorsque la température est inférieure à 30 °C.

Mode autonettoyant pyrolyse

- Vous pouvez passer en mode autonettoyage pyrolyse en tournant le bouton de programmation . La température par défaut de ce mode n'est pas réglable, le temps de travail par défaut est de 1,5 heure. Vous pouvez tourner  pour ajuster le temps de fonctionnement. Le temps de fonctionnement est réglable entre 1,5 heure minimum et 2,5 heures maximum.
- Après avoir sélectionné le mode d'autonettoyage pyrolyse et réglé le temps de fonctionnement, appuyez sur «  » pour démarrer le programme. A ce moment, l'icône «  » s'affiche, le verrouillage de la porte est activé, l'icône de verrouillage de la porte «  » s'affiche en permanence, indiquant que la porte du four a été verrouillée et que le mode d'autonettoyage pyrolyse démarre, le bouton «  » permet d'interrompre ou d'annuler la fonction.
- Une fois la fonction d'autonettoyage confirmée et démarrée, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de fonctionnement, la température affiche «  ». La lampe du four ne peut pas être utilisée lorsque le mode d'autonettoyage pyrolyse est activé.
- Après le début de l'autonettoyage, la fonction de verrouillage de la porte est activée automatiquement, la porte du four est verrouillée et le processus d'autonettoyage commence. Après le démarrage du processus d'autonettoyage, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 », veuillez vous référer à la fonction de protection pour l'analyse du problème. Vous pouvez appuyer sur «  » pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir corrigé le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'autonettoyage et appuyez à nouveau sur «  » pour démarrer.

Fonction de verrouillage de la porte

Affichage du verrouillage de la porte : Lorsque le processus d'autonettoyage est terminé, le four passe en mode veille. Lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C, l'écran affiche l'icône de verrouillage de la porte «  » (l'effet d'affichage se réfère à l'image 8) Le verrouillage de la porte sera automatiquement levé lorsque la température de la cavité sera inférieure à 280 °C, l'icône de verrouillage de la porte «  » sur l'écran d'affichage s'éteindra à ce moment-là. (Voir l'image 9 pour l'effet d'affichage)

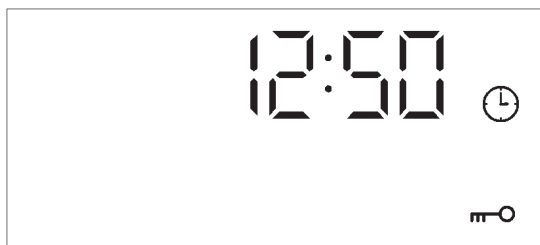


Image 8 : Effet d'affichage de la serrure de porte activée en mode veille

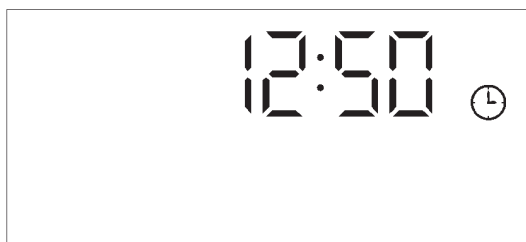


Image 9 : Effet d'affichage soulagé de la serrure de porte en mode veille

Le verrouillage de la porte est activé : le four sera verrouillé dans les conditions suivantes :

- Dans tous les modes de fonctionnement (à l'exception du mode décongélation), le verrouillage de la porte est automatiquement activé lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C.
- Pendant le processus d'autonettoyage, le verrouillage de la porte est activé.
- Lorsque le capteur de température est anormal et que le four ne parvient pas à atteindre la température réglée dans les 15 minutes, le verrouillage de la porte est automatiquement activé (sauf en mode décongélation).
- Lorsque le four est en mode veille et que la sonde de température est en circuit ouvert ou en court-circuit, le verrouillage de la porte est activé et le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, l'effet d'affichage est celui de l'image 8.

Le verrouillage de la porte est levé : le four sera déverrouillé si les conditions suivantes sont respectées :

- Lorsque le processus d'autonettoyage est terminé ou interrompu, la porte du four ne se déverrouille automatiquement que lorsque la température de la cavité du four descend en dessous de 280 °C. Si l'électricité est coupée pendant le processus d'autonettoyage, la porte du four ne sera déverrouillée qu'après la remise sous tension. (Remarque : Même si le four est remis sous tension, la porte du four ne se déverrouille automatiquement que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C)
- Pendant le fonctionnement des autres fonctions, si la température du four est anormale, la porte du four ne s'ouvre que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.

Déverrouillage forcé : En cas de verrouillage du four, vous pouvez appuyer sur le bouton « **2** + **4** » et le maintenir enfoncé pour déverrouiller le four en mode veille. Lorsque vous entendez le son « Di », la serrure de la porte est forcée de se déverrouiller, l'icône de la serrure de la porte s'éteint. La porte peut être ouverte et la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

REMARQUE :

Une fois le verrouillage de la porte du four déverrouillé de force, le four doit être éteint et rallumé. Le verrouillage de la porte s'auto-teste après la mise sous tension et le four peut être utilisé normalement après le test.

Fonction de protection

L'écran affiche E-1 si le capteur est en court-circuit ou en circuit ouvert en mode cuisson, le buzzer émet un signal continu pendant 10 fois (1 s/temps), voir l'effet de l'affichage 10. Le four est alors verrouillé, le bouton «  » permet de revenir en mode veille.

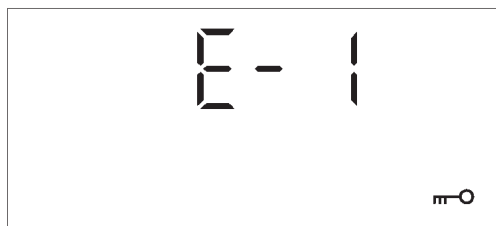


Image 10 : Effet d'affichage de l'alarme anomalie du capteur

Lorsque la température <35 °C après 5 minutes de chauffage (sauf en mode décongélation et en mode Eco), cela signifie que l'élément chauffant a un problème, l'écran affichera E-2, le buzzer émettra un signal continu pendant 10 fois (1 s/temps), voir l'effet d'affichage illustré par l'image 11. Le bouton «  » permet de revenir en mode veille à ce moment-là.

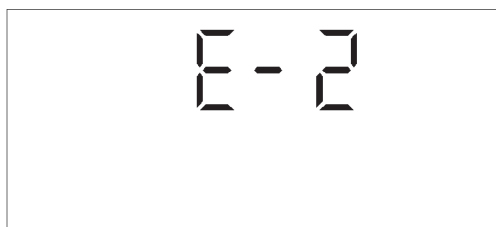


Image 11 : Effet d'affichage de l'alarme anomalie de l'élément chauffant

Pendant le processus d'autonettoyage, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 » lorsque la porte est verrouillée, cela signifie que le circuit de verrouillage ou de détection de la porte est défectueux. Lorsque le code d'erreur apparaît, le buzzer émet un signal continu pendant 10 fois (1 s/temps), l'effet de l'affichage comme sur l'image 12). Appuyez sur le bouton «  » pour revenir en mode veille.

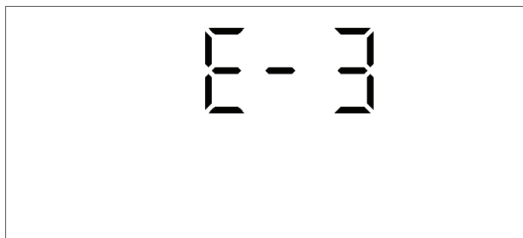


Image 12 : Effet d'affichage de l'alarme verrouillage anormal de la porte

Quel que soit le mode, si le tableau d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides du tableau d'affichage pendant 20 secondes, le tableau d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges et le tableau d'affichage affiche « E-5 ». Lorsque le tableau d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides du tableau d'alimentation pendant 20 secondes, le tableau d'affichage envoie des données pour fermer toutes les charges, et le tableau d'affichage affiche « E-6 ».

Fonction de demande de renseignements

1. En mode cuisson, appuyez une fois sur le bouton «  » pour demander l'heure du système, l'horloge indique l'heure actuelle du système, la deuxième icône clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton «  » ou 10 s plus tard pour revenir automatiquement à l'affichage du temps de cuisson.
2. Une fois le réglage de l'heure de rappel terminé et le four en mode cuisson, appuyez sur «  » pour interroger le compte à rebours de l'alarme. Appuyez de nouveau sur le bouton «  » ou 10 s plus tard pour revenir automatiquement à l'état d'origine. Vous pouvez demander le temps d'alarme restant et réinitialiser le temps d'alarme en mode veille. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est inférieur à 1 minute, la position de l'horloge indique 0:00.

Fonction de rappel

Appuyez sur le bouton «  » en mode veille pour entrer dans le réglage de la fonction de rappel, à ce moment la valeur de l'heure de l'horloge clignote, la valeur des minutes s'allume longtemps. L'icône de réglage de l'heure de rappel «  » clignote, l'icône de réglage de l'heure de rappel «  » est toujours allumée.

1. Tournez le bouton de programmation **6** pour régler l'heure, à ce moment la valeur de l'heure est toujours lumineuse, la plage de réglage de la valeur est de 0 à 23 ;
2. Appuyez à nouveau sur le bouton «  », la valeur des minutes clignote et celle des heures reste allumée ;

3. Tournez le bouton de programmation **6** pour régler les minutes, à ce moment la valeur des minutes est toujours claire, la plage de réglage est de 0 à 59 ;
4. Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, vous pouvez appuyer sur «  » pour confirmer. A ce moment, l'écran affiche l'heure du système, l'icône de réglage de l'heure de rappel «  » s'éteint, la deuxième icône « : » clignote, le «  » est toujours allumé et l'heure de rappel commence à se décompter en secondes. Lorsque le compte à rebours est de 00:00, le buzzer retentit pendant 1 minute (1 s/temps), et l'icône de rappel de l'heure «  » clignote en permanence (1 s/temps), puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.

REMARQUE :

- Pendant la configuration, la deuxième icône « : » et l'icône de l'alarme «  » s'allument en permanence.
- Pendant la configuration, si vous appuyez sur le bouton «  » pour annuler le réglage de l'heure de rappel en cours et revenir en mode veille.
- Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel «  » doit toujours être affichée lorsque le menu fonctionne, et l'heure du rappel peut être demandée.

Fonction démarrage/pause/annulation

- Après avoir réglé la fonction de cuisson, appuyez sur le bouton «  » pour démarrer le programme ; si vous appuyez sur le bouton «  » lorsque la cuisson est suspendue, vous pouvez reprendre la cuisson.
- Pendant la cuisson au four, appuyez une fois sur le bouton «  » pour interrompre la cuisson, la température et l'heure clignent, l'icône de fonctionnement du four «  » clignote, l'icône de fonction est toujours allumée ; appuyez à nouveau sur le bouton «  » pour annuler la cuisson en cours.
- Lors du réglage de l'heure du système, appuyez sur le bouton «  » pour quitter directement le mode de réglage de l'horloge et revenir en mode veille.
- Lorsque la fonction du four, le temps de cuisson et la température sont réglés, appuyez sur le bouton «  » pour quitter l'état de réglage des fonctions et revenir en mode veille.

Autres instructions

1. Bouton du son
2. Son en cas d'appui sur le bouton
3. Sonnerie de l'alarme : Son de l'élément chauffant défectueux, son de la sonde défectueuse ;
4. Son bref : La température atteint la valeur réglée, le temps de cuisson décompte jusqu'à 0 et le temps d'alarme décompte jusqu'à 0.

Réglages possibles du bouton de fonction du four

Cet appareil dispose de 9 fonctions.

	Icônes	Description de la fonction
Fonction 1		Mode décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments. Vérifiez toujours les instructions de décongélation sur l'emballage des aliments.
Fonction 2		Mode four conventionnel (élément extérieur supérieur et inférieur) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec une chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée au rôtissage et à la cuisson sur un seul niveau.
Fonction 3		Mode grill conventionnel : Ce mode de cuisson est un mode de cuisson conventionnel, le four chauffe de l'élément supérieur à l'élément inférieur, et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Cette fonction est adaptée au rôtissage et à la cuisson sur un seul niveau.
Fonction 4		Mode demi-grill : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas des aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
Fonction 5		Mode grill complet : Ce mode de cuisson utilise les parties internes et externes de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas des aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.
Fonction 6		Chauffage par ventilateur et mode grill : Ce mode utilise l'élément chauffant supérieur combiné au ventilateur, pour faire circuler rapidement la chaleur intérieure. Il convient à la cuisson rapide des aliments et à la conservation de l'humidité interne des aliments, tels que le bifteck, les hamburgers et certains légumes.

Fonction 7



Mode ventilateur et élément de fond : Ce mode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur rapidement. Cette fonction convient aux aliments qui doivent être chauffés par le bas, par exemple les pizzas, etc.

Fonction 8



Mode de grill - économie d'énergie : Cette méthode de cuisson utilise l'anneau intérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend le grill plus économe en énergie. Elle convient principalement aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excédentaire est réduite.

Fonction 9



Mode autonettoyant (l'écran affiche « פּרֻק ») :

1. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, tous les accessoires tels que la grille, le plat à four et les étagères latérales doivent être retirés du four, sinon la température élevée endommagera les accessoires.
2. Lorsque la température de la cavité atteint la température élevée de carbonisation, la graisse et les résidus alimentaires sont carbonisés, ce qui facilite le nettoyage.

Remarque :

- A. Le moteur d'évacuation fonctionne à faible vitesse en mode Fonction1 - Fonction 7 et en mode ECO, et le moteur d'évacuation s'arrête lorsque la température de la cavité est inférieure à 100 °C en mode veille.
- B. Quelle que soit la fonction, si la température de la cavité est supérieure à 300 °C, le moteur d'évacuation fonctionnera à grande vitesse.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de cuisson neuve, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de cuisson par l'élément supérieur et inférieur à 240 °C est idéale à cette fin. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans l'espace de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler l'élément chauffant supérieur/inférieur.
2. Régler le sélecteur de température sur 240 °C.

Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, placez le sélecteur de fonction en position « off ».

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, essayez de faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille métallique.
- Cuisinez plusieurs plats l'un après l'autre. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.

Comment faire fonctionner le four

Informations générales sur la cuisson, le rôtiage et le grill.

ATTENTION : Risque de brûlure par la vapeur chaude !
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils pour la cuisson

- Utilisez des assiettes métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace sur la grille.
- Il est recommandé de placer le moule à gâteau au milieu de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.
- Comment déterminer si une génoise est cuite à cœur. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâton à cocktail dans le gâteau au point le plus haut. Si le bâtonnet à cocktail ressort propre, le gâteau est prêt.
- Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respecter les temps de mélange indiqués dans la recette.
- Le gâteau a levé au milieu mais est moins épais sur les bords. Ne graissez pas les parois du moule à gâteau. Après la cuisson, détachez délicatement le gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le gâteau est trop foncé sur le dessus. Placez le gâteau plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec. Lorsque le gâteau est cuit, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite le tout de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
- Le pain ou le gâteau (par exemple, le cheesecake) a l'air bon, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, strié d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux avec une garniture moelleuse, faites cuire d'abord la base. Saupoudrez d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez respecter la recette et les temps de cuisson.
- Le gâteau n'est pas doré uniformément. Choisissez une température légèrement inférieure pour garantir une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant les éléments chauffants haut et bas. Le papier sulfurisé qui dépasse peut nuire à la circulation de l'air. C'est pourquoi il faut toujours découper le papier sulfurisé à la dimension de la plaque de cuisson.
- Le fond d'un gâteau aux fruits est trop léger. La prochaine fois, placez le gâteau un niveau plus bas.
- Le jus de fruit déborde. La prochaine fois, utilisez le moule universel plus profond, si vous en avez un.

- Les petites pâtisseries à base de pâte levée se collent les unes aux autres lors de la cuisson. Il doit y avoir un espace d'environ 2 cm autour de chaque élément. Cela donne suffisamment d'espace pour que les produits cuits gonflent bien et brunissent de tous les côtés.
- Vous avez fait cuire sur plusieurs niveaux. Les éléments de la plaque de cuisson supérieure sont plus dorés que ceux de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour cuire sur plus d'un niveau. Les plaques de cuisson placées en même temps dans le four ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des appareils adjacents. Il s'agit d'un processus naturel.

Conseils pour le rôti

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliore les performances de cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'une grosse pièce de viande.
- La cuisson d'une viande avec les os prend environ 15 à 30 minutes de plus qu'un rôti de même taille désossé.
- Il faut compter environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux réparti sur l'ensemble du rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
- Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour les grillades

Le grill est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permet d'obtenir une belle surface brune sans qu'elle ne se dessèche trop. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses se prêtent particulièrement bien aux grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

- Pour les grillades, préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Utilisez toujours le grill avec la porte du four fermée.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de brunir uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments que vous faites griller après 2/3 du temps.
- Ne salez pas les steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du four d'environ 1/2 cm de liquide.
- Ajoutez généreusement du liquide pour les pot-au-feu. Recouvrez le fond du four d'environ 1 à 2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Le plat universel doit

également être inséré au niveau 1. Les jus de viande sont recueillis dans la poêle et le four reste plus propre.

- Lorsque vous grillez, n'insérez pas la plaque de cuisson ou le moule universel au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lors de son retrait.
- L'élément du grill s'allume et s'éteint continuellement. Ceci est normal. Le réglage du grill détermine la fréquence à laquelle ce phénomène se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Pour le rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix, puis disposez le rôti dans le plat avec la couenne au fond.
- Placez une volaille entière sur la grille inférieure, poitrine vers le bas. Tournez après 2/3 du temps spécifié.
- Pour le canard ou l'oie, percez la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'écouler.
- Retournez les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale tournée vers le haut. Placez une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.
- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère s'enfonce, cela signifie que le rôti a besoin d'encore un peu de cuisson.
- La torréfaction est trop foncée et le crépitement est partiellement brûlé. Vérifiez la hauteur de l'étagère et la température.
- Le rôti a l'air bon mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti semble bon mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
- De la vapeur s'échappe du rôti lorsqu'il est arrosé. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des appareils adjacents.

Instructions pour la cuisson principale

Nous vous proposons ici toutes sortes de recettes et un cadre idéal pour faire votre choix. Il vous indiquera le type de chauffage et la température qui conviennent le mieux à vos plats. Vous y trouverez des informations sur les accessoires appropriés et leur hauteur d'insertion, ainsi que des conseils sur les récipients de cuisson et les méthodes de préparation.

Instructions :

- Les valeurs du tableau s'appliquent toujours aux plats placés dans le four froid et vide. Ne préchauffez le four que lorsqu'il est indiqué dans le tableau ci-dessous. Ne posez pas le papier huilé sur les accessoires avant la fin du préchauffage.
- Les paramètres de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs et peuvent être corrigés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires.
- Veuillez utiliser les accessoires fournis. Avant la cuisson, vérifiez que les accessoires inutiles sont retirés du four.
- Un gant de cuisine doit être utilisé pour retirer l'accessoire ou l'ustensile de cuisine de l'appareil.

Table de cuisson et de grill (certaines fonctions ne sont disponibles que sur des modèles spéciaux)

Aliments	Accessoire	Chauffage fonction	Emplacement de la grille	Température (°C)	Temps de chauffage (M) Hors temps de préchauffage
Petit gâteau	Plaque de cuisson		3ème niveau	180-200	20-30
Sponge cake	Modèle rond		2ème niveau	165-185	30-45
	Modèle rond		2ème niveau	140-160	30-40
Tarte aux pommes	Plaque de cuisson		4ème niveau	170-190	45-55
	Plaque de cuisson		4ème niveau	155-175	50-60
Pizza	Plaque de cuisson		3ème niveau	190-210	10-20
	Plaque de cuisson		3ème niveau	190-210	10-20
Sablés	Plaque de cuisson		3ème niveau	160-180	15-25
	Plaque de cuisson		3ème niveau	140-160	20-30
Travers de porc	Grille		3ème niveau	190-210	30-40
	Grille		3ème niveau	190-210	20-30

Aliments	Accessoire	Chauffage fonction	Emplacement de la grille	Température (°C)	Temps de chauffage (M) Hors temps de préchauffage
Steak de bœuf	Grille		2ème niveau	190-210	20-30
Petit Poulet entier 1,2 Kg	Grille		2ème niveau	180-200	60-70
Ailes de poulet rôties	Grille		3ème niveau	190-210	40-50
	Grille		3ème niveau	180-200	25-35

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 0,8 W.

Nettoyage et entretien

Informations générales

La durée de vie du produit sera prolongée et les problèmes fréquents diminueront si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.

ATTENTION : Risque de choc électrique !

Coupez le courant avant de nettoyer l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.

ATTENTION : Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Laissez l'appareil s'éteindre avant de le nettoyer.

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. Il sera ainsi possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, ce qui évitera qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Veillez toujours à ce que tout excès de liquide soit soigneusement essuyé après le nettoyage et à ce que tout débordement soit immédiatement essuyé.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces intérieures ou en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces, en veillant à balayer dans une seule direction.
- La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crème de nettoyage ou d'objets pointus.

Nettoyage du four

- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.

Détachement et fixation de la porte du four

- Pour le nettoyage et pour retirer les panneaux de la porte, vous pouvez détacher la porte du four.
- Chaque charnière de porte est équipée d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place et ne doit pas être démontée. Pour détacher la porte du four, les tiges de verrouillage doivent être soulevées pour déverrouiller les charnières de la porte.

ATTENTION :

Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle aura une grande force pour se fermer soudainement. Assurez-vous que la tige de verrouillage est toujours fermée et qu'elle était ouverte lors de l'enlèvement de la porte.

Retirer la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Relevez les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
3. Fermez la porte jusqu'à ce que vous atteigniez la marche d'arrêt, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas, et tirez la porte.

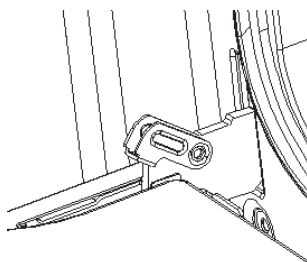


Image A

Installer la porte du four**Selon l'ordre inverse du démontage de la porte**

1. Lors de l'installation de la porte du four, assurez-vous que les deux charnières s'insèrent directement dans l'ouverture.
2. Les deux côtés de la feuillure de la charnière doivent

s'emboîter l'un dans l'autre.

3. Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage (image B).

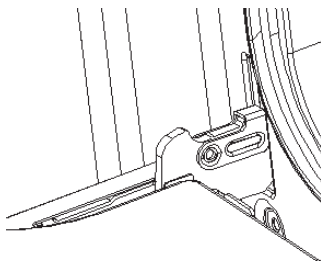


Image B

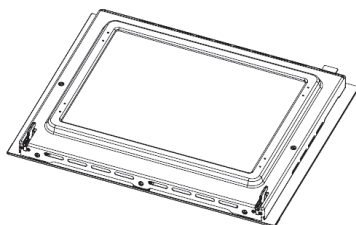
ATTENTION :

Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, n'enfoncez pas votre main dans les charnières. Veuillez contacter votre service après-vente.

Démontage et installation du panneau de porte

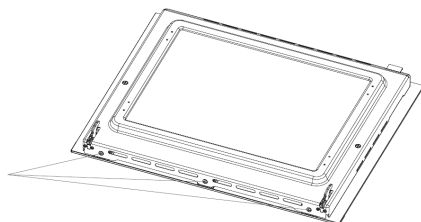
Démontage

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

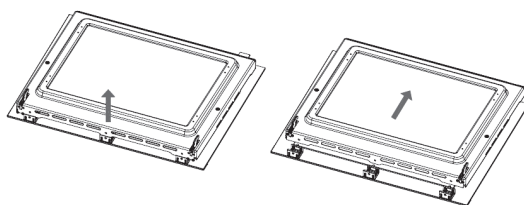


2. Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

trois vis

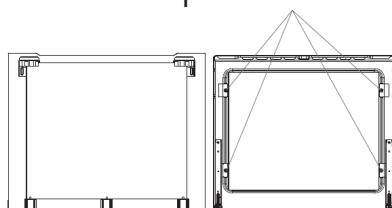


3. Soulevez la porte émaillée et poussez-la vers l'avant.



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

quatre vis



ATTENTION :

- Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer.
- N'utilisez pas de spatule à verre, de produit de nettoyage aigu et corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.

Installation

1. Placez le verre intérieur dans la rainure de pression du verre.
2. Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur le logement de la carte et le verre doit être poussé à sa place.
3. Fermez la porte du four.

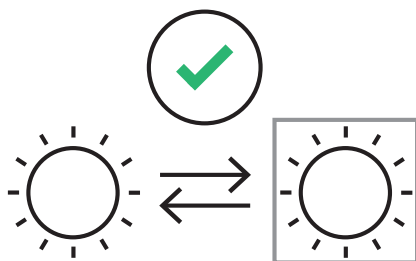
Démontage et montage des étagères latérales

- Pour nettoyer les parois du four, vous devez retirer les étagères latérales.
- Une main pousse le côté de la cavité, une autre main attrape le côté avant de l'étagère et tire l'étagère vers l'extérieur.

Remplacement de la lampe du four

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

La source lumineuse incluse n'est pas destinée à une utilisation dans d'autres applications.



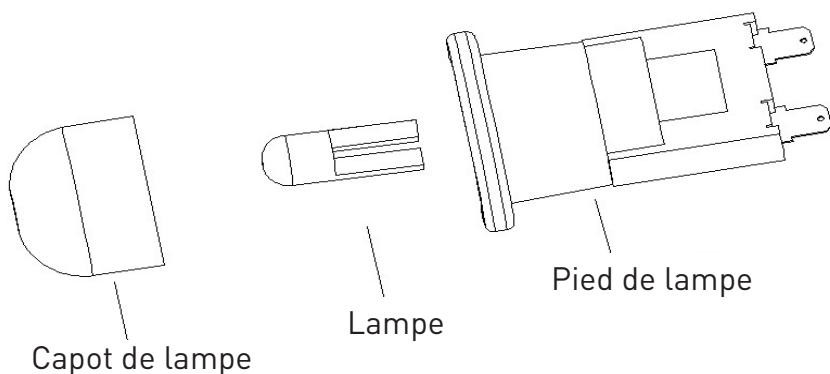
ATTENTION :

- Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée. Risque de choc électrique !
- Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

1. Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter de l'endommager.
2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
4. Revissez le couvercle en verre.
5. Retirez le torchon et enclenchez le disjoncteur.

• Ampoule haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :

- tension 230 V
- puissance 25 W
- filetage G9.



Dépannage

Le four peut présenter des pannes anormales pendant son fonctionnement. Vous pouvez vérifier la liste des pannes avant d'appeler le service après-vente, et certaines pannes peuvent être réparées par vos soins.

Fonctionnement normal :

- Lors de la première utilisation du four, il se peut qu'il dégage une odeur particulière et qu'il fume pendant quelques heures ; ouvrez le mode de chauffage pour laisser le four brûler sans rien faire pendant une heure lors de la première utilisation du four, puis fermez le mode de chauffage, attendez un peu que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.
- Lorsque le four fonctionne, il peut émettre des bruits de craquement en raison de la présence d'un puits de métal.
- Si les aliments à chauffer contiennent de l'humidité, l'orifice d'émission de chaleur peut émettre de la vapeur pendant le fonctionnement.
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche 15 minutes après le démarrage du four. Même si le four est fermé, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 35 minutes.
- Veuillez préchauffer le four avant d'y mettre les aliments à cuire.
- Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four avant de l'arrêter et d'utiliser la chaleur d'équilibre pour terminer la cuisson.

Tableau de dysfonctionnement

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne fonctionne pas	• Interruption du courant électrique • Dysfonctionnement du disjoncteur • Oubli d'activation de la fonction minuterie	• Vérifiez l'éclairage de votre cuisine ou d'autres appareils si vous travaillez à l'extérieur • Vérifiez si votre disjoncteur fonctionne sur • Réinitialisation de la fonction minuterie
La lampe ne s'allume pas	• La lampe est défectueuse • Pas de courant électrique	• Changement pour une nouvelle lampe • Vérifiez si le four est alimenté en courant électrique
Le four s'arrête soudainement pendant le travail	• Coupure de courant • Fermeture normale du thermostat de protection	• Vérifiez si l'éclairage de votre cuisine ou un autre appareil fonctionne toujours • Vérifiez si le ventilateur de refroidissement fonctionne, si oui, remplacez le thermostat par un nouveau thermostat normal

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne chauffe pas	• Ne réglez pas le régulateur de température • Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure • Pas de puissance • L'élément chauffant est endommagé	• Réglez la température • Réglez la minuterie • Vérifiez le boîtier d'alimentation • Remplacement de l'élément chauffant
De l'eau sort de la porte vitrée pendant le travail	• Le joint de la porte est soufflé • La charnière n'est pas assez solide	• Remplacement du joint de porte • Remplacement de la charnière

Si le problème n'est pas résolu :

1. Séparez l'appareil du réseau électrique (désactiver ou dévisser le fusible).
2. Appelez le service après-vente du revendeur de votre magasin ; n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Il n'y a pas d'articles de service à la clientèle à l'intérieur de l'appareil.

Dank u!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen. De producten van VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht apparaat

Onderdelen

B

Het apparaat gebruiken

Installatie
Accessoires
Het bedieningspaneel
Programma-instructies en functies
Mogelijke instellingen voor de knop van de oven
Voor u de oven voor de eerste keer gebruikt:
De oven bedienen

C

Nuttige informatie

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

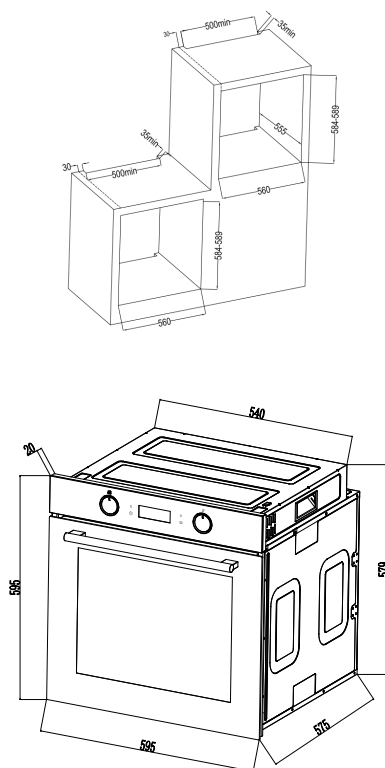
- 1 Het bedieningspaneel
- 2 Motor van de ventilator (achter de stalen plaat)
- 3 Plaat
- 4 Metalen rooster
- 5 Deur
- 6 Handvat

Installatie

Voor de installatie

Het apparaat is ontworpen om te worden geïnstalleerd in in de handel verkrijgbare kasten. Er moet een ruimte worden vrijgelaten tussen het apparaat en de muren en keukenmeubels.

- Oppervlakken, synthetische laminaten en kleefstoffen moeten hittebestendig zijn (minimum 100°C) en de fronten van aangrenzende eenheden tot 70°C.
- Keukenkastjes moeten waterpas worden geplaatst en vastgezet. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen het apparaat en de voorkant van de omringende onderdelen.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.



Installatiemethode

Installatie en aansluiting**OPGELET: Materiële schade!**

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

- Het apparaat moet aangesloten worden volgens de plaatselijke gas- en/of elektriciteitsvoorschriften.
- Draag het apparaat met minstens twee personen.
- Gebruik de sleuven of ijzeren handgrepen aan weerszijden om het apparaat te verplaatsen.

OPGELET: Aansluiting op het elektriciteitsnet

Dit toestel moet geaard worden.

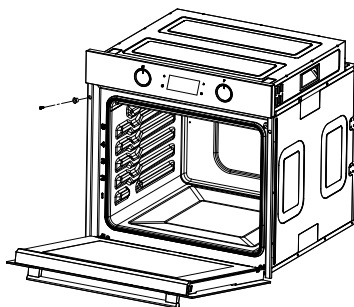
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder aarding. Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand bij onjuiste installatie! Het apparaat mag alleen worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerd en bevoegd persoon. Het apparaat is enkel onder garantie als het correct geplaatst is.
- Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand als de voedingskabel beschadigd is! De voedingskabel mag niet worden afgekneld, gebogen of bekneld en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een gekwalificeerde electricien.
- De netvoeding moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De voedingskabel van het apparaat moet overeenkomen met de specificaties en het stroomverbruik.

OPGELET: Risico op elektrische schokken!

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden aan de elektrische installatie uitvoert.

Installatie

1. Schuif de oven in de kastopening, lijn hem uit en zet hem vast.
2. Bevestig de oven met de 2 schroeven en sluitringen zoals aangegeven in de afbeelding.

**Laatste controle**

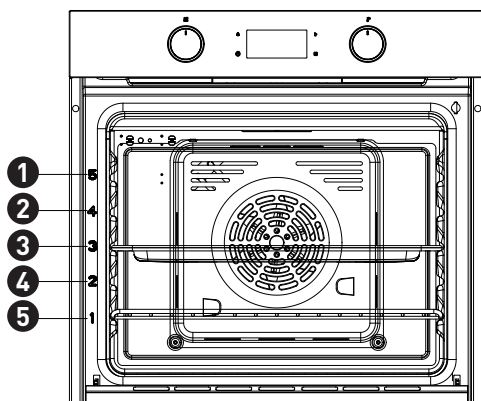
1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet en schakel het in.
2. Kijk na of het werkt.

Accessoires

- Met de accessoires die bij uw apparaat worden geleverd, kunt u een breed scala aan maaltijden bereiden. Zorg er altijd voor dat de accessoires op de juiste manier in de bakruimte worden geplaatst.
- Er is ook een selectie optionele accessoires waarmee u een aantal van uw favoriete gerechten kunt verbeteren of die het werken met de oven gewoon handiger maken.

Accessoires plaatsen

Accessoires kunnen op 5 verschillende niveaus in de bakruimte worden geplaatst. Steek ze er altijd zo ver mogelijk in, zodat de accessoires het deurpaneel niet raken.



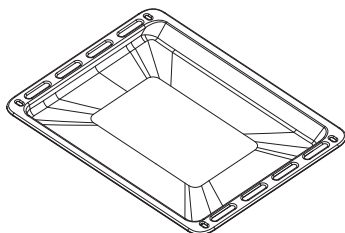
De accessoires kunnen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. Dit maakt het gemakkelijk om de schotels te verwijderen.

OPMERKING:

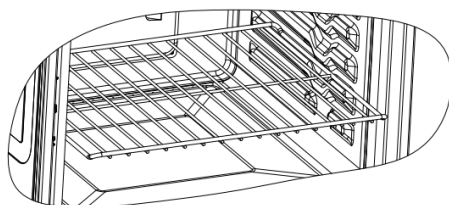
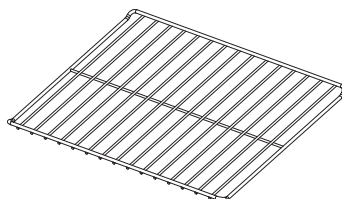
Accessoires kunnen vervormen door de hitte. Eenmaal afgekoeld nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan. Dit heeft geen invloed op hun werking.

Ovenschotel

Voor zachte taarten, gebak, diepvriesgerechten en groot gebraad. De schotel kan ook gebruikt worden om druppels vet op te vangen als u rechtstreeks op het metalen rooster grilt.

**Metalen rooster**

Wordt gebruikt om te braden en om voedsel dat moet worden gebakken, geroosterd of gekookt in een stoofpan op het gewenste rek te plaatsen.



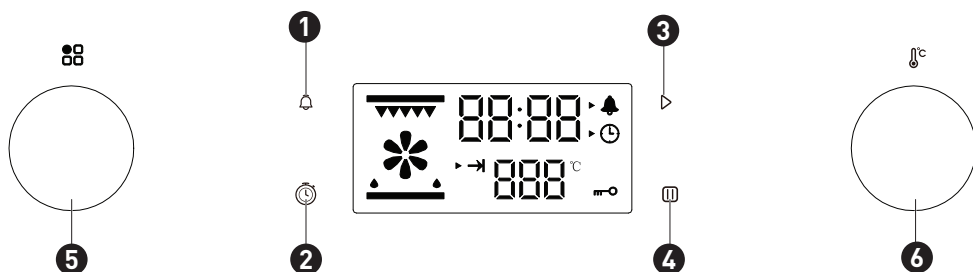
Juiste interne positie van de grill



Het bedieningspaneel

Hier is een overzicht van het bedieningspaneel. Sommige details kunnen verschillen afhankelijk van het model van het apparaat.

Instructies voor pictogrammen en knoppen



1 Parameters opzoeken / wijzigen (temperatuur/tijd)

4 Pauzeren / annuleren

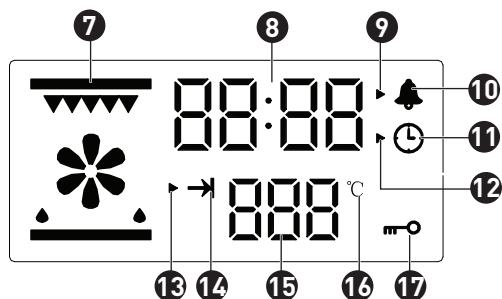
2 Klok

5 Plus / min (kookfunctie)

3 Beginnen met koken

6 Plus / min (temperatuur / tijd)

Weergavegedeelte



Instructies voor pictogrammen op het weergavescherm

Pictogram	Functie
	Functiepictogram
	Weergave van het uur
	Pictogram voor het instellen van het geheugensteuntje
	Pictogram geheugensteuntje
	Pictogram tijd van het systeem
	Pictogram voor instellen van de tijd van het systeem
	Pictogram voor het instellen van werkingsparameters (tijd en temperatuur)
	Pictogram bediening van de oven
	Weergave van de waarde van de temperatuur
	Eenheid van graden Celsius °C
	Vergrendelingsfunctie:

Instructies functiepictogrammen

Pictogram	Functie
	Bovenste extern verwarmingselement
	Verwarmingsventilator (ontdooien)
	Bovenste intern verwarmingselement
	Verwarmingselement onderaan

Programma-instructies en functies

Inbedrijfstelling

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Alle lampjes op het weergavescherm gaan 1 seconde branden en gaan dan over in de modus voor het instellen van de klok. De standaard tijd is 12:00, de tijd "12" knippert, het pictogram van de instellingen van de klok van het systeem "▶" knippert en het pictogram van de klok van het systeem "🕒" blijft aan. De klok kan op dit punt worden ingesteld. Zie voorwaarden voor het instellen van de klok voor meer informatie.

- Na 10 seconden zonder bediening schakelt de oven automatisch over naar de instelling van de minuten.
- De oven schakelt automatisch over op stand-by na 10 seconden zonder enige handeling bij het instellen van de minuten.
- In stand-by geeft het scherm altijd de tijd van het systeem weer. (Zie afbeelding 3 voor de weergave)



Afbeelding 3: Oorspronkelijke stand-bymodus

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, begint de vergrendeling van de ovendeur zichzelf te testen op fouten en storingen. Tijdens dit proces werkt het deurslot automatisch van voor naar achter. Als er binnen 20 seconden geen abnormaal alarm is, is deze controle afgerond. Als het apparaat tijdens de controle de foutcode "E-3" weergeeft, dient u naar de beveiligingsfunctie te kijken voor een analyse van het probleem. U kan op "III" drukken om de foutcode te annuleren en terug te keren naar stand-by.

De klok instellen

Druk in stand-by eenmaal op de toets "🕒" om naar de instelling van de klok van het systeem te gaan. Op dat moment knipperen de waarde van de klok en het instellingspictogram "▶" (1 sec/1 tel) en wordt de tijd ingesteld door met de knop 6 te draaien. (0~23~0 is recyclebaar)

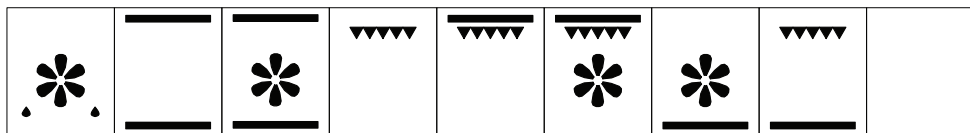


Afbeelding 4: Weergave instellingen uur en minuten

- Nadat u de uren hebt ingesteld, drukt u nogmaals op "⌚" om verder te gaan met het instellen van de minuten. De waarde van de minuten en het pictogram van de instellingen "▶" knipperen. U kunt de tijd van de minuten instellen door aan de programmaknop ⑥ te draaien. (0~59~0 recyclebaar).
- Wanneer u de minuten hebt ingesteld, drukt u nogmaals op "⌚" om te bevestigen. Op dat moment gaat het pictogram van het instellen van de klok "▶" uit en knippert het tweede pictogram ":" (1 sec/1 tel).
- Wanneer het uur en de minuten zijn ingesteld, knippert het instellingspictogram van de klok van het systeem "▶" en is het pictogram van de klok van het systeem "⌚" altijd verlicht. Na bevestiging gaat het instellingspictogram "▶" uit en blijft het pictogram van de klok van het systeem "⌚" weergegeven. Als u bij het instellen van de tijd niet binnen 10 seconden op de knop "⌚" drukt om te bevestigen, schakelt het apparaat automatisch over op het instellen van de minuten. Als de toets "⌚" niet binnen 10 seconden na het instellen van de klok wordt ingedrukt, zal het systeem het instellen van de klok standaard voltooien en automatisch terugkeren naar stand-by. Als de klok niet binnen 20 seconden na het inschakelen wordt ingesteld, gaat het systeem standaard naar 12:00 en wordt stand-by geactiveerd. Als de stroom uitvalt, wordt de klok gereset.
- In stand-by wordt alleen de klok weergegeven.

Keuze van functies

- Wijzig in stand-by de verschillende functies door achtereenvolgens aan de programmaknop ⑤ te draaien, zie afbeelding 5 voor de volgorde. (Niet recyclebaar, de ovenfunctie onthoudt de laatste handeling)

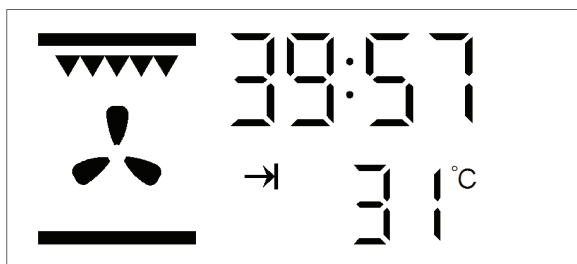


Afbeelding 5: Werking van de oven

- Wanneer een functie geselecteerd is, geeft de positie van de klok de standaard kooktijd voor de overeenkomstige functie aan (in de Eco-modus wordt "Eco" weergegeven) en de positie van de temperatuur geeft de standaard temperatuur voor de overeenkomstige functie aan. In de functiestand voor het instellen van de temperatuur toont de

temperatuurweergave de standaard temperatuurwaarde voor de bijbehorende functie en knippert; het temperatuurpictogram "°C" knippert, het pictogram voor het instellen van de bedrijfsparameters "►" knippert en het pictogram voor de werking van de oven "→" brandt altijd. U kan aan de programmaknop 6 draaien om de baktemperatuur in te stellen. Als de temperatuur niet ingesteld kan worden voor dit functieniveau, knipperen de standaard waarde van de klok en het pictogram voor het instellen van de parameters voor de werking "►", terwijl het pictogram voor de bediening van de oven "→" altijd brandt.

- Voor de functie temperatuurinstelling drukt u na het instellen van de kooktemperatuur op "🔔" om verder te gaan met het instellen van de kooktijd, het scherm voor de weergave van de klok toont de standaard kooktijd voor de bijbehorende functie en knippert, het pictogram voor het instellen van de bedrijfsparameters "►" knippert en het pictogram voor de kooktijd "→" brandt altijd. U kunt op dat moment aan de programmaknop 6 draaien om de kooktijd in te stellen.
- Als de temperatuur niet instelbaar is, kun je de kooktijd direct instellen. Raadpleeg het bovenstaande voor meer informatie.
- Als de kooktijd en temperatuur niet zijn ingesteld of als de toets "▷" niet binnen 10 seconden na het einde van het koken wordt ingedrukt, schakelt het systeem automatisch terug naar stand-by. (De tabel met kookfuncties staat hieronder)
- Tijdens de werking geeft de oven het volgende weer:



Afbeelding 6: Weergave van de werking

- Oven in werking: het kooktijd-pictogram "→" wordt weergegeven, de klok toont het aftellen van de kooktijd, het bijbehorende keuzemenu wordt weergegeven en de temperatuur toont de temperatuur van de bakruimte in realtime.

OPMERKING:

- Het instelbereik van de kooktijd voor de normale functie ligt tussen 0 minuten en 10 uur.
- Wanneer de kooktijd is ingesteld op 0 minuten, werkt de oven niet als de "▷" toets wordt aangeraakt en keert het systeem automatisch terug naar stand-by.

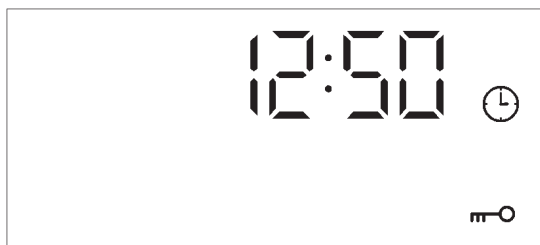
- Wanneer u klaar bent met het instellen van de bereidingstijd of -temperatuur, drukt u op de toets "▷" om de oven in te schakelen en het bijbehorende pictogram stopt met knipperen. Zodra de oven begint te werken, begint de kooktijd per seconde af te tellen.
- Opmerkingen bij het koken: Wanneer de temperatuur in de oven dicht bij de ingestelde temperatuur komt, geeft de oven gedurende 2 seconden een melding. Als het aftellen van de kooktijd 0 bereikt, stopt de oven met bakken (de afzuigventilator blijft werken) en keert het systeem automatisch terug naar stand-by. De zoemer geeft een continu signaal gedurende 5 minuten (1 s/tijd), de afzuigventilator stopt wanneer de temperatuur van de bakruimte onder 100°C zakt.
- Bereik van de temperatuurweergave: niet lager dan 30°C, Lo°C wordt weergegeven wanneer de temperatuur lager is dan 30°C.

Zelfreinigende modus met pyrolyse

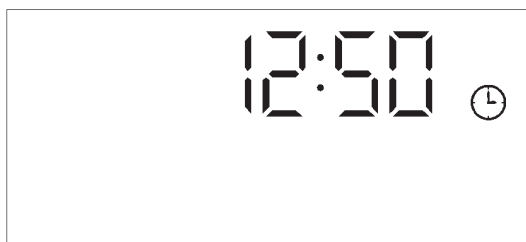
- U kunt overschakelen naar de zelfreinigingsmodus met pyrolyse door aan de programmeerknop **5** te draaien. De standaard temperatuur voor deze modus is niet instelbaar en de standaard werktijd is 1,5 uur. U kan **6** draaien om de werktijd aan te passen. De gebruikstijd kan worden ingesteld van minimaal 1,5 uur tot maximaal 2,5 uur.
- Nadat u de zelfreinigingsmodus met pyrolyse hebt geselecteerd en de werkingsduur hebt ingesteld, drukt u op "▷" om het programma te starten. Op dit punt wordt het pictogram "→" weergegeven, de deurvergrendeling wordt geactiveerd, het deurvergrendelingspictogram "🔒" wordt permanent weergegeven om aan te geven dat de ovendeur is vergrendeld en de zelfreinigingsmodus met pyrolyse start, de knop "🔒" wordt gebruikt om de functie te onderbreken of te annuleren.
- Zodra de zelfreinigingsfunctie bevestigd en gestart is, telt de klok de werkingstijd af en geeft de temperatuur "Pyro" weer. De ovenlamp kan niet worden gebruikt wanneer de zelfreinigingsmodus met pyrolyse geactiveerd is.
- Zodra de zelfreiniging is gestart, wordt de deurvergrendeling automatisch geactiveerd, wordt de ovendeur vergrendeld en begint het zelfreinigingsproces. Als het weergavescherm na het starten van het zelfreinigingsproces de foutcode "E-3" weergeeft, moet u de beveiligingsfunctie raadplegen om het probleem te analyseren. U kunt op "🔒" drukken om de foutcode te annuleren en terug te keren naar stand-by. Zodra u de foutcode hebt gecorrigeerd, reset u de zelfreinigingsfunctie en drukt u opnieuw op "▷" om te starten.

Functie deurslot

Weergave deurslot: Wanneer het zelfreinigingsproces is voltooid, gaat de oven in stand-by. Wanneer de temperatuur van de oven hoger is dan 300°C, toont het weergavescherm het deurvergrendelingspictogram "🔒" (zie afbeelding 8 voor weergave). De deurvergrendeling wordt automatisch opgeheven wanneer de temperatuur van de oven lager is dan 280°C. Op dat moment gaat het deurvergrendelingspictogram "🔒" op het weergavescherm uit. [Zie afbeelding 9 voor de weergave]



Afbeelding 8: Weergave van deurslot in stand-by



Afbeelding 9: Gedempte weergave van de deurvergrendeling in stand-by

De deurvergrendeling is geactiveerd: de oven wordt vergrendeld onder de volgende omstandigheden:

- In alle modi (behalve de ontdooistand) wordt de deurvergrendeling automatisch geactiveerd wanneer de temperatuur in de bakruimte hoger is dan 300°C.
- Tijdens het zelfreinigingsproces wordt de deurvergrendeling geactiveerd.
- Wanneer de temperatuursensor abnormaal is en de oven de ingestelde temperatuur niet binnen 15 minuten bereikt, wordt de deurvergrendeling automatisch geactiveerd (behalve in de ontdooistand).
- Wanneer de oven in stand-by staat en de temperatuursensor in een open circuit of kortsluiting is, de deurvergrendeling geactiveerd is en de koelventilator nog draait, ziet het weergavescherm eruit zoals in afbeelding 8.

De deurvergrendeling wordt opgeheven: de oven wordt ontgrendeld als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Als het zelfreinigingsproces is voltooid of onderbroken, wordt de ovendeur pas automatisch ontgrendeld als de temperatuur van de bakruimte onder de 280°C gezakt is. Als de stroom uitvalt tijdens het zelfreinigingsproces, wordt de ovendeur pas ontgrendeld wanneer de stroom weer hersteld is. (Opmerking: Zelfs als de oven weer wordt ingeschakeld, wordt de ovendeur alleen automatisch ontgrendeld wanneer de temperatuur van de bakruimte lager is dan 280°C)
- Tijdens de werking van de andere functies, als de oventemperatuur abnormaal is, gaat de ovendeur alleen open als de temperatuur van de bakruimte lager is dan 280°C.

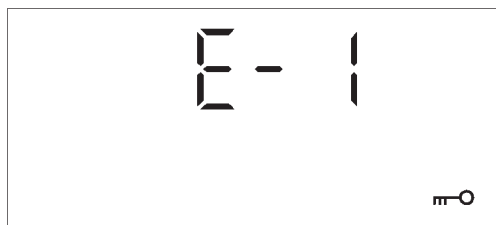
Gedwongen ontgrendeling: Als de oven vergrendeld is, kunt u de toets "2" + "4" ingedrukt houden om de oven in stand-by te ontgrendelen. Wanneer u het geluid "Di" hoort, wordt het deurslot geforceerd ontgrendeld en gaat het pictogram van het slot van de deur uit. De deur kan worden geopend en de deurvergrendeling wordt uitgeschakeld.

OPMERKING:

Als de vergrendeling van de deur met geweld is losgemaakt, moet de oven uit- en weer ingeschakeld worden. De deurvergrendeling voert een zelftest uit na het opstarten en na de test kan de oven normaal worden gebruikt.

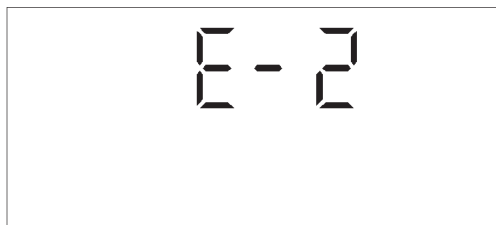
Beschermingsfunctie

Het weergavescherm toont E-1 als de sensor in kortsluiting of open circuit is in de kookstand; de zoemer geeft 10 keer (1 s/keer) een continu signaal; zie weergave 10. De oven is dan vergrendeld en met de toets "⏏" kunt u terugkeren naar stand-by.



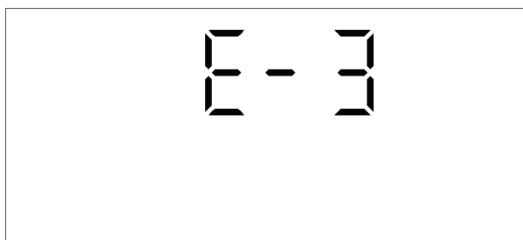
Afbeelding 10: Weergave van het alarm bij een storing van de sensor

Wanneer de temperatuur <35 °C is na 5 minuten verwarmen (behalve in de ontdooistand en Eco-modus), betekent dit dat het verwarmingselement een probleem heeft. Het weergavescherm toont E-2. De zoemer geeft gedurende 10 keer (1 s/keer) een continu signaal. Zie de weergave op afbeelding 11. De toets "⏏" kan worden gebruikt om op dit punt terug te keren naar stand-by.



Afbeelding 11: Effect van de weergave van een storm in het verwarmingselement

Als het weergavescherm tijdens het zelfreinigingsproces de foutcode "E-3" weergeeft wanneer de deur vergrendeld is, betekent dit dat de deurvergrendeling of het detectiecircuit defect is. Wanneer de foutcode verschijnt, geeft de zoemer gedurende 10 keer een continu signaal (1 s/keer), weergave zoals in afbeelding 12). Druk op de toets "⏮" om terug te keren naar stand-by.



Afbeelding 12: Weergave van het alarm voor abnormale vergrendeling van de deur

Ongeacht de modus, als het bedieningspaneel gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens kan ontvangen van het weergavescherm, schakelt het automatisch alles uit en toont het weergavescherm "E-5". Wanneer het weergavescherm gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens kan ontvangen van het voedingsbord, stuurt het weergavescherm gegevens om alles af te sluiten en geeft het "E-6" weer.

Functie voor informatieverzoeken

1. Druk in de bakstand eenmaal op de toets "⌚" om de tijd van het systeem op te vragen; de klok geeft de huidige tijd van het systeem aan en het tweede pictogram knippert. Druk nogmaals of 10 seconden later op de toets "⌚" om automatisch terug te keren naar de weergave van de kooktijd.
2. Zodra het geheugensteuntje is ingesteld en de oven in de bakstand staat, drukt u op "🔔" om het aftellen van het alarm te starten. Druk nogmaals of 10 seconden later op de knop "🔔" om automatisch terug te keren naar de oorspronkelijke staat. U kunt de resterende tijd van het alarm opvragen en opnieuw instellen in stand-by. Als het aftellen van het alarm minder dan 1 minuut duurt, geeft de klok 0:00 aan.

Herinneringsfunctie

Druk op de toets "🔔" in stand-by om de instelling van de herinneringsfunctie te openen, waarna de uurwaarde op de klok knippert en de minuutwaarde lange tijd oplicht. Het pictogram voor het instellen van de herinneringstijd "▶" knippert, het pictogram voor het instellen van de herinneringstijd "⬆" brandt altijd.

1. Draai de programmaknop ⑥ om de tijd in te stellen, op dit punt is de tijdwaarde altijd verlicht, het instelbereik van de waarde is 0 tot 23;
2. Druk nogmaals op de knop "🔔", de minuutwaarde knippert en de uurwaarde blijft branden;
3. Draai de programmaknop ⑥ om de minuten in te stellen, op dit punt is de minutenwaarde altijd duidelijk, het instelbereik is 0 tot 59;

4. Zodra de tijd is ingesteld, kunt u op "▶" drukken om te bevestigen. Op dit moment geeft het scherm de tijd weer, het icoon voor het instellen van de herinneringstijd "▶" gaat uit, het tweede icoon ":" knippert, de "🔔" is nog steeds aan en de herinneringstijd begint af te tellen in seconden. Wanneer het aftellen 00:00 bereikt, klinkt de zoemer gedurende 1 minuut (1 sec/tijd) en knippert het pictogram "🔔" continu (1 sec/keer), druk vervolgens op een willekeurige knop om het knipperen te stoppen.

OPMERKING:

- Tijdens de configuratie blijven het tweede pictogram ":" en het alarmpictogram "🔔" permanent aan.
- Als u tijdens de configuratie op "⏏" drukt om de huidige instelling van de herinneringstijd te annuleren en terug te keren naar stand-by.
- Als er een herinnering ingesteld is, moet het pictogram "🔔" altijd worden weergegeven wanneer het menu wordt uitgevoerd en kan de herinneringstijd worden opgevraagd.

Functie start/pauze/annuleren

- Nadat u de bakfunctie hebt ingesteld, drukt u op de toets "▶" om het programma te starten; als u op de toets "▶" drukt terwijl het bakken is onderbroken, kunt u het bakken hervatten.
- Druk tijdens het koken in de oven eenmaal op de toets "⏏" om het koken te onderbreken, de temperatuur en de tijd knippen, het pictogram voor de bediening "➡" knippert, het functiesymbool blijft aan; druk nogmaals op de toets "⏏" om het koken te annuleren.
- Druk tijdens het instellen van de tijd op de toets "⏏" om de klokinstellingen direct te verlaten en terug te keren naar stand-by.
- Zodra de ovenfunctie, kooktijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op de toets "⏏" om de instellingen te verlaten en terug te keren naar stand-by.

Andere instructies

1. Geluidsknop
2. Geluid wanneer knop wordt ingedrukt
3. Alarm gaat af: Geluid van defect verwarmingselement, geluid van defecte sensor;
4. In een notendop: Als de temperatuur de ingestelde waarde bereikt, telt de kooktijd af tot 0 en telt de alarmtijd af tot 0.

Mogelijke instellingen voor de ovenfunctieknop

Dit apparaat heeft 9 functies.

	Pictogram	Beschrijving van de functie
Functie 1		ONTDOOIISTAND: De ventilator werkt zonder warmte om de ontdooitijd van bevroren voedsel te verkorten. De tijd die nodig is om voedsel te ontdooien hangt af van de omgevingstemperatuur en de hoeveelheid en het soort voedsel. Controleer altijd de instructies voor het ontdooien op de verpakking van het voedsel.
Functie 2		Conventionele ovenstand (bovenste en onderste onderdelen buitenkant): Deze kookstand maakt traditioneel koken mogelijk, waarbij de warmte van de bovenste en onderste elementen komt. Deze functie is geschikt voor braden en koken op één niveau.
Functie 3		Conventionele grillstand: Dit is een conventionele kookstand, waarbij de oven verwarmt van het bovenste element naar de beneden en de ventilator helpt om de warmte te verspreiden voor een gelijkmatig bakresultaat. Deze functie is geschikt voor braden en koken op één niveau.
Functie 4		Halve grillstand: Deze kookstand gebruikt alleen de binnenkant van het bovenste element, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is ideaal voor het grillen van kleine porties spek, toast, vlees, enz.
Functie 5		Volledige grillstand: Bij deze kookmethode worden de binnenste en buitenste delen van het bovenste element gebruikt, die de warmte naar beneden op het voedsel richten. Deze functie is geschikt voor het grillen van middelgrote of grote porties worst, spek, steaks, vis, enz.
Functie 6		Verwarming met ventilator en grillstand: Deze stand gebruikt het bovenste verwarmingselement in combinatie met de ventilator om de binnenwarmte snel te laten circuleren. Het is geschikt om voedsel snel te bereiden en steaks, hamburgers en bepaalde groenten vochtig te houden.
Functie 7		Ventilatorstand en onderste element: Deze kookstand gebruikt het onderste element in combinatie met de ventilator, die helpt om de warmte snel te laten circuleren. Deze functie is geschikt voor voedsel dat van onderaf verwarmd moet worden, bijv. pizza's, enz.

Functie 8



Grillstand - energiebesparing: Deze kookmethode gebruikt de bovenste binnenring en het onderste verwarmingselement om de temperatuur te regelen, waardoor de grill energiezuiniger is. De temperatuur stijgt langzaam, de warmte dringt volledig door en er is minder overtollige warmte.

Functie 9



Zelfreinigende stand (display toont "PYR"):

1. Voordat u de zelfreinigingsfunctie gebruikt, moeten alle accessoires zoals het rek, de ovenschaal en de zijplanken uit de oven worden verwijderd, anders zal de hoge temperatuur de accessoires beschadigen.
2. Wanneer de temperatuur van de holte de hoge carbonisatietemperatuur bereikt, worden vet- en voedselresten verkoold, wat het reinigen vergemakkelijkt.

OPMERKING:

- A. De evacuatiemotor werkt op lage snelheid in de modus Functie 1 - Functie 7 en in de ECO-modus, en de evacuatiemotor stopt wanneer de temperatuur in de bakruimte onder de 100°C gaat in stand-by.
- B. Ongeacht de functie werkt de evacuatiemotor op hoge snelheid als de temperatuur in de bakruimte hoger is dan 300°C.

Voor u de oven voor de eerste keer gebruikt:

Verwarm de oven

Om de geur van het nieuwe toestel te elimineren, verwarmt u de oven leeg en gesloten. Een uur koken met de bovenste en onderste elementen op 240°C is hiervoor ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de bakruimte.

1. Gebruik de functiekiezer om het bovenste/onderste verwarmingselement in te stellen.
2. Stel de temperatuur in op 240°C.

Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de functiekiezer naar "uit".

Accessoires voor schoonmaken

Maak de accessoires grondig schoon met heet zeepsop en een zachte spons voordat u ze voor het eerst gebruikt.

Tips om energie te besparen

De volgende informatie helpt u om uw apparaat op een milieuvriendelijke en energiebesparende manier te gebruiken:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei in de oven, omdat de warmte dan beter wordt doorgegeven.
 - Verwarm de oven voor wanneer u kookt als dit wordt aanbevolen in de gebruiksaanwijzing of kookinstructies.
 - Open de deur niet te vaak tijdens het koken.
 - Probeer waar mogelijk meerdere gerechten tegelijk te bereiden in de oven. U kan twee kookpotten op het metalen rooster plaatsen.
 - Kook verschillende gerechten na elkaar. De oven is dan al warm.
 - U kan energie besparen door de oven een paar minuten voor het einde van het koken uit te schakelen. Open de deur niet.
- Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

De oven bedienen

Algemene informatie over koken, braden en grillen.

OPGELET: Risico op brandwonden door hete stoom!
Wees voorzichtig bij het openen van de deur, aangezien er stoom kan ontsnappen.

Kooktips

- Gebruik metalen borden of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen vormen.
- Gebruik de ruimte op het rek optimaal.
- We raden aan om de taartvorm in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de deur van de oven dicht.
- Hoe u kan zien of gebak doorbakken is. Ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd die in het recept staat, prikt u een cocktailprikker in de cake op het hoogste punt. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.
- De taart stort in. Gebruik de volgende keer minder vloeistof of zet de temperatuur 10 graden lager. Volg de mengtijden die in het recept worden aangegeven.
- De cake is gerezen in het midden maar is dunner aan de randen. Vet de zijken van de taartvorm niet in. Verwijder de cake na het bakken voorzichtig met een mes.
- De taart is te donker aan de bovenkant. Plaats de cake lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.
- De cake is te droog. Maak kleine gaatjes in de cake wanneer klaar met een cocktailprikker. Besprenkel dan met vruchtensap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en bak wat korter.
- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is te nat van binnen (kleverig, bevat water). Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en kook iets langer op een lagere temperatuur. Bak voor taarten met een zachte vulling eerst de bodem. Bestrooi met amandelen of paneermeel en leg de vulling erop. Volg het recept en de bereidingstijden.
- De cake is niet gelijkmatig goudkleurig. Kies een iets lagere temperatuur zodat de cake gelijkmatiger gaart. Bak delicaat gebak op één niveau met behulp van de bovenste en onderste verwarmingselementen. Overhangend vetvrij papier kan de luchtcirculatie belemmeren. Daarom moet u het bakpapier altijd op maat van de bakplaat snijden.
- De bodem van een fruittaart is te licht. Plaats de taart de volgende keer een niveau lager.
- Het sap loopt over. Gebruik de volgende keer de diepere universele mal, als u er een hebt.
- Kleine gebakjes gemaakt van zuurdesemdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken. Rond elk gebakje moet ongeveer 2 cm ruimte zijn. Dit geeft de gebakken producten genoeg ruimte om uit te zetten en aan alle kanten bruin te worden.
- U heeft op verschillende niveaus gebakken. De voeding op de bovenste bakplaat is donkerder dan dat op de onderste bakplaat. Gebruik altijd 3D hete lucht om op meer dan

één niveau te bakken. Bakplaten die tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, zullen niet noodzakelijkerwijs op hetzelfde moment klaar zijn.

- Er vormt zich condens als u een natte cake bakt. Door het bakken kan er waterdamp ontsnappen bovenaan de deur. Stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten. Dit is een natuurlijk proces.

Tips voor het roosteren

- Wanneer u een hele kip, kalkoen of groot stuk vlees op smaak brengt met citroensap en zwarte peper smaakt de voeding beter.
- Als u vlees met bot braadt, duurt het ongeveer 15 tot 30 minuten langer dan als u vlees zonder bot van dezelfde grootte braadt.
- Het duurt ongeveer 4 tot 5 minuten per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees na bereiding ongeveer 10 minuten rusten in de oven. De sappen worden dan gelijkmatiger verdeeld over het gebrad en lopen er niet uit wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis in een vuurvaste schaal moet op medium of laag niveau op de grill worden gelegd.

Tips voor gegrilde voeding

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

- Voor grillen moet u de oven ongeveer 4 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel in de bakruimte plaatst. Gebruik de grill altijd met de deur dicht.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die u grilt even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Draai het voedsel dat u aan het grillen bent na 2/3de van de tijd om.
- Zout de steaks niet voor u ze grilt.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de oven met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Voeg veel vloeistof toe voor stoofschotels. Bedek de bodem van de oven met ongeveer 1 tot 2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op de grill. Als u een enkel stuk grilt, krijgt u de beste resultaten door het in het midden van het rooster te leggen. De universele schotel moet ook op niveau 1 worden geplaatst. Het sap van het vlees wordt opgevangen in de pan en de oven blijft schoner.
- Plaats bij het grillen de bakplaat of universele pan niet op niveau 4 of 5. Door de hoge hitte vervormt ze en kan de bakruimte beschadigd raken wanneer ze wordt verwijderd.
- Het grillelement schakelt continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het gebrad klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Dit helpt om de vleessappen gelijkmatiger te verdelen.
- Snijd voor het varkensgebrad met zwaard het zwaard kruislings in en leg het gebrad in

de schaal met het zwaard op de bodem.

- Leg een hele vogel op de onderste grillplaat, met de borst naar beneden. Draai na 2/3de van de aangegeven tijd.
- Prik voor eend of gans de huid aan de onderkant van de vleugels door. Hierdoor kan het vet weglopen.
- Draai de stukken vis na 2/3de van de tijd om; het is niet nodig om een hele vis om te draaien. Leg de hele vis horizontaal in de oven, met de rugvin naar boven. Plaats een halve aardappel of een klein ovenvast bakje in de buikholtte van de vis om hem stabiel te maken.
- Hoe u kan zien of het gebrad klaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in speciaalzaken) of voer een "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het gebrad. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel erin gaat, moet het nog wat langer garen.
- Het gebrad is te donker gebraden en het korstje is deels verbrand. Controleer de hoogte van de plank en de temperatuur.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar het sap is verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere braadslede of voeg meer vloeistof toe.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere braadslede en minder vloeistof.
- Er ontsnapt stoom uit het gebrad wanneer er vloeistof over gegoten wordt. De meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Het kan zich afzetten en condens vormen op het bedieningspaneel van de koeler of op de buitenkant van aangrenzende toestellen.

Instructies voor het koken

Hier vindt u allerlei recepten en een ideale setting om een keuze te maken. U vindt er informatie over het type verwarming en welke temperatuur het beste is voor uw gerechten. U vindt er informatie over de juiste accessoires en de hoogte waarop ze aangebracht moeten worden, evenals advies over ovenschalen en bereidingswijzen.

Instructies:

- De waarden in de tabel gelden altijd voor gerechten die in een koude, lege oven worden geplaatst. Verwarm de oven alleen voor wanneer aangegeven in de onderstaande tabel. Plaats het geoliede papier pas op de accessoires nadat het voorverwarmen is voltooid.
- De instellingen in de tabellen zijn bij benadering en kunnen worden aangepast op basis van uw ervaring en voorkeuren.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Controleer voor het koken of alle overbodige accessoires uit de oven zijn verwijderd.
- Gebruik een keukenhandschoen om het accessoire of kookgerei uit het apparaat te halen.

Bakplaat en grill (sommige functies zijn alleen beschikbaar op speciale modellen)

Voedings- waren	Toebehoren	Verwarming functie	Plaats van rooster	Temperatuur (°C)	Opwarmtijd (M) Exclusief voorverwarmings- tijd
Gebakjes	Bakplaat		3e niveau	180-200	20-30
Sponscake	Rond model		2e niveau	165-185	30-45
	Rond model		2e niveau	140-160	30-40
Appeltaart	Bakplaat		4e niveau	170-190	45-55
	Bakplaat		4e niveau	155-175	50-60
Pizza	Bakplaat		3e niveau	190-210	10-20
	Bakplaat		3e niveau	190-210	10-20
Zandkoekjes	Bakplaat		3e niveau	160-180	15-25
	Bakplaat		3e niveau	140-160	20-30
Varkens- ribbetjes	Grillrooster		3e niveau	190-210	30-40
	Grillrooster		3e niveau	190-210	20-30
Rundssteak	Grillrooster		2e niveau	190-210	20-30
Kleine hele kip 1,2 kg	Grillrooster		2e niveau	180-200	60-70
Geroosterde kippen- vleugels	Grillrooster		3e niveau	190-210	40-50
	Grillrooster		3e niveau	180-200	25-35

Verordening 2023/826

20 minuten nadat de stekker in het stopcontact is gestoken en zonder verdere bediening, of nadat het koken is voltooid, gaat het apparaat in stand-by. Het vermogen in stand-by is slechts 0,8 W.

Reiniging en onderhoud

Algemene informatie

De levensduur van het product wordt verlengd en er zijn minder veelvoorkomende problemen als het product regelmatig wordt gereinigd.

OPGELET: Risico op elektrische schokken!

Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt om elektrische schokken te voorkomen.

OPGELET: Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Zorg dat het apparaat volledig uitgeschakeld is voordat u het schoonmaakt.

- Reinig het product grondig na elk gebruik. Dit maakt het makkelijker om bakresten te verwijderen, waardoor ze de volgende keer dat u het apparaat gebruikt niet aanbranden.
- Er zijn geen speciale schoonmaakmiddelen nodig om het product te reinigen. Gebruik heet water met afwasmiddel, een zachte doek of spons om het product schoon te maken en veeg het droog.
- Zorg er altijd voor dat overtollige vloeistof na het schoonmaken zorgvuldig wordt opgeveegd en dat gemorste vloeistof onmiddellijk wordt weggeveegd.
- Gebruik geen zuur- of chloorhoudende schoonmaakmiddelen om de binnenkant of roestvrijstalen

oppervlakken en het handvat te reinigen. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar (niet-schurend) schoonmaakmiddel om deze onderdelen schoon te maken en veeg daarbij in één richting.

- Het oppervlak kan beschadigd raken door bepaalde reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schoonmaakpoeder/crème of scherpe voorwerpen.

Schoonmaken van de oven

- Het is niet nodig om een ovenreiniger of een ander speciaal schoonmaakproduct te gebruiken om de oven schoon te maken. We raden aan om de oven af te nemen met een vochtige doek terwijl hij nog heet is.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de deur schoon te maken. Ze kunnen krassen maken op het oppervlak en het glas vernielen.

De deur verwijderen en vastzetten

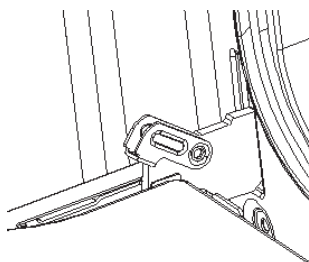
- De deur kan worden verwijderd om schoon te maken en om de deurpanelen te verwijderen.
- Elke deurscharnier is voorzien van een borgpen. In gesloten toestand zit de deur vast en mag ze niet worden verwijderd. Om de deur te verwijderen, moeten de vergrendelingspinnen worden opgetild om de deurscharnieren te ontgrendelen.

OPGELET:

Als het scharnier niet vergrendeld is, heeft het veel kracht om plotseling te sluiten. Controleer of de vergrendelingspin nog steeds gesloten is en of ze open was toen de deur werd verwijderd.

De deur verwijderen

1. Open de deur volledig.
2. Breng de linker- en rechterkant van de vergrendelingspin omhoog (afbeelding A)
3. Sluit de deur tot aan de stop, houd de linker- en rechterkant van de deur vast, sluit de deur dan van boven naar beneden en trek ze open.

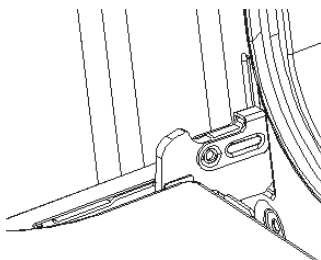


Afbeelding A

De deur installeren**In omgekeerde volgorde van het verwijderen van de deur**

1. Zorg er bij het installeren van de ovendeur voor dat beide scharnieren rechtstreeks in de opening passen.
2. De twee zijden van de scharniersponning moeten op elkaar passen.

3. Laat de vergrendelingspin zakken bij het openen van de deur (afbeelding B).



Afbeelding B

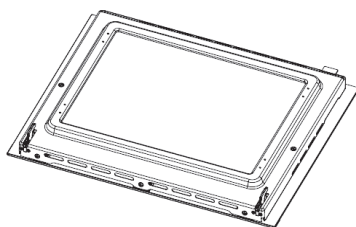
OPGELET:

Duw niet met uw hand op de scharnieren als de deur per ongeluk valt of als de scharnieren plotseling dichtgaan. Neem contact op met de dienst na verkoop.

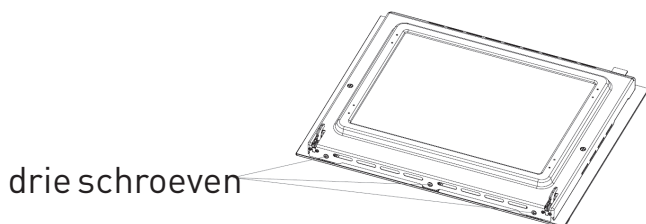
Het deurpaneel verwijderen en installeren

Verwijderen:

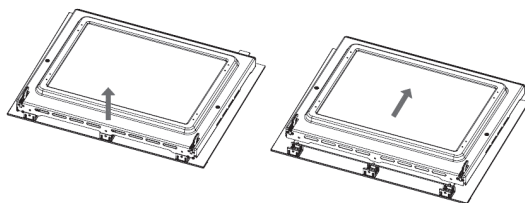
1. Verwijder de ovendeur en leg ze op een doek.



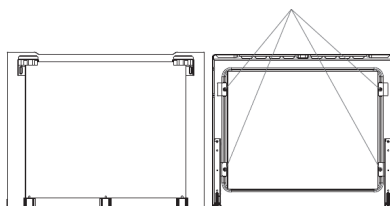
2. Verwijder de drie schroeven met een kruiskopschroevendraaier.



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



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



OPGELET:

- Als er krassen op het glas zijn, kan het barsten.
- Gebruik geen glazen spatel, scherpe, bijtende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen om het glas schoon te maken.

Installatie

1. Plaats het binnenste glas in de drukgroef van het glas.
2. De rechter- en linkerzijde moeten worden uitgelijnd met de kaartsleuf en het glas moet op zijn plaats worden geduwd.
3. Sluit de deur van de oven.

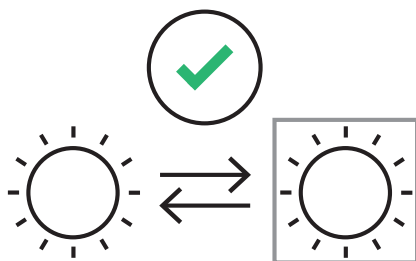
Zijrekken verwijderen en plaatsen

- Verwijder de zijrekken om de wanden van de oven schoon te maken.
- Duw met een hand tegen de zijkant van de holte en met de andere hand neemt u de voorkant van het rek en trekt u het rek naar buiten.

Vervangen van de lamp van de oven

Dit product bevat een lichtbron die is vrijgesteld van energieefficiëntieklasse.

De meegeleverde lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen.



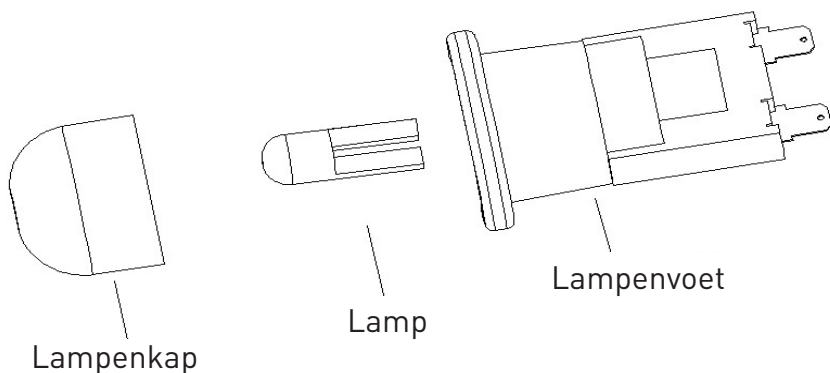
OPGELET:

- Als de lamp van de oven defect is, moet ze worden vervangen. Risico op elektrische schokken!
- Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.

1. Leg een theedoek in de oven wanneer hij koud is om beschadiging te voorkomen.
2. Schroef de glazen afdekking los door ze tegen de klok in te draaien.
3. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
4. Schroef het glazen deksel er weer op.
5. Verwijder het doek en schakel de stroomonderbreker in.

- Hogetemperatuurlamp (300°C) met de volgende parameters:

- spanning 230V
- vermogen 25W
- schroefdraad G9.



Probleemoplossing

De oven kan defect raken tijdens het gebruik. U kunt de lijst met storingen controleren voordat u de dienst na verkoop belt. Sommige storingen kunt u zelf repareren.

Regelmatig werken

- Als de oven voor het eerst wordt gebruikt, kan hij een paar uur lang een bepaalde geur en rook afgeven; zet de verwarmingsstand aan om de oven een uur te laten werken zonder iets te doen als de oven voor het eerst wordt gebruikt, draai dan de verwarmingsstand uit, wacht even tot de oven koud is, open de deur en maak de oven schoon.
- Als de oven werkt, kan hij krakende geluiden maken door het uitzetten van materiaal.
- Als het voedsel dat wordt opgewarmd vocht bevat, kan de warmte-uitlaat tijdens het gebruik stoom afgeven.
- De koelventilator gaat 15 minuten nadat de oven is aangezet aan. Zelfs als de oven gesloten is, blijft de ventilator 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u er voedsel in doet.
- Bij lange kooktijden kunt u de oven uitschakelen voordat u u klaar bent met koken en de restwarmte gebruiken om het koken te beëindigen.

Storingstabel

Probleem	Reden	Suggestie
De oven werkt niet	• Onderbreking van elektrische stroom • Storing in stroomonderbreker • Vergeten de timerfunctie te activeren	• Controleer de verlichting in uw keuken of andere apparaten als u buiten aan het werk bent • Controleer of uw stroomonderbreker werkt op • De timerfunctie resetten
De lamp gaat niet aan	• De lamp is defect • Geen elektrische stroom	• Vervang de lamp • Controleer of de oven aangesloten is op het elektriciteitsnet
Oven stopt plotseling tijdens gebruik	• Stroomonderbreking • Normaal sluiten van de beveiligingsthermostaat	• Controleer of de keukenverlichting of andere toestellen nog werken • Controleer of de koelventilator werkt. Als dat zo is, vervangt u de thermostaat door een nieuwe standaard thermostaat

Probleem	Reden	Suggestie
De oven wordt niet warm.	• Stel de temperatuurregelaar niet in • Als dit model is uitgerust met een timer, kunt u de tijd niet instellen • Geen stroom • Het verwarmingselement is beschadigd	• Stel de temperatuur in • Stel de timer in • Controleer de voedingseenheid • Het verwarmingselement vervangen
Water dat uit de glazen deur komt wanneer de oven werkt	• De deurafdichting is vervormd • Het scharnier is niet sterk genoeg	• De deurafdichting vervangen • Het scharnier vervangen

Als het probleem niet is opgelost:

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact (zekering uitschakelen of losdraaien).
2. Neem contact op met de dienst na verkoop van uw winkel; probeer het apparaat niet zelf te repareren. Er zitten zich geen onderdelen voor de klantenservice in het apparaat.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, testados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,

los productos de la marca VALBERG son fáciles de
usar, fiables y de un estándar impecable.

Gracias a este aparato, puede estar seguro de que
cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

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



ELECTRO DEPOT

A Vista general del aparato

Piezas

B Utilización del aparato

Instalación
Accesorios
Panel de control
Instrucciones y funciones del programa
Posibles ajustes del botón de función del horno
Antes de utilizar el horno por primera vez
Funcionamiento del horno

C Información útil

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas

Piezas

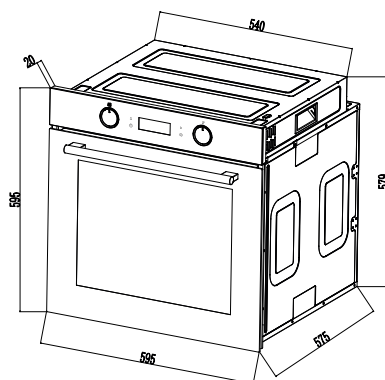
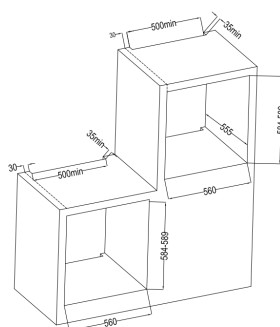
- 1 Panel de control
- 2 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 3 Bandeja
- 4 Rejilla metálica
- 5 Puerta
- 6 Tirador

Instalación

Antes de la instalación

El aparato está diseñado para ser instalado en armarios comerciales y debe dejarse un espacio entre el aparato y las paredes y muebles de la cocina.

- Las superficies, los laminados sintéticos y adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 100°C), y los frontales de las unidades vecinas hasta 70°C.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y asegurados. Debe dejarse un espacio de 5 mm entre el aparato y los frontales de los elementos circundantes.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Método de instalación

Instalación y conexión**ATENCIÓN: ¡Daños materiales!**

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

- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con la normativa local sobre gas y/o electricidad.
- Transporte el aparato con al menos dos personas.
- Para desplazar el aparato, utilice las ranuras o las asas de hierro situadas a ambos lados.

ATENCIÓN: Conexión a la red eléctrica

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin conexión a tierra. Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio en caso de instalación no profesional. El aparato solo debe ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada y autorizada. El aparato solo tiene garantía tras una instalación correcta.

- Riesgo de electrocución, cortocircuito o incendio si el cable de alimentación está dañado. El cable de alimentación no debe quedar apretado, doblado o atrapado, ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.

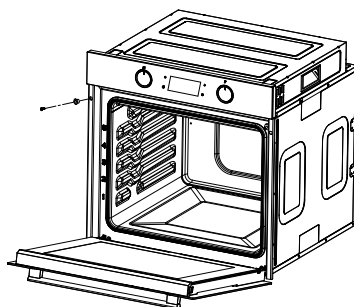
- La alimentación de red debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación del aparato debe coincidir con las especificaciones y el consumo de energía.

ATENCIÓN: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier intervención en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red.

Instalación

1. Deslice el horno en el hueco del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije su horno utilizando los 2 tornillos y arandelas como se muestra en la figura.

**Comprobación final**

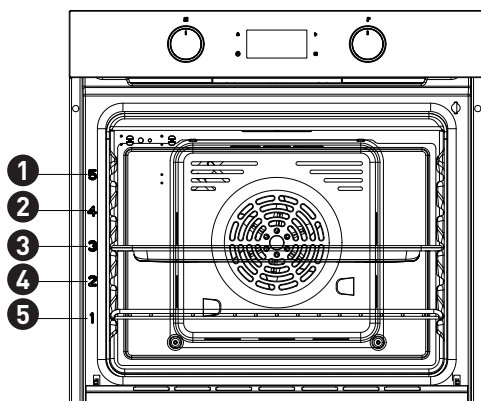
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe la función.

Accesorios

- Los accesorios suministrados con su aparato pueden utilizarse para preparar una gran variedad de comidas. Asegúrese siempre de que los accesorios se introducen en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, que le permiten mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente hacer que trabajar con su horno sea más cómodo.

Inserción de accesorios

Los accesorios pueden introducirse en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes. Introdúzcalos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.



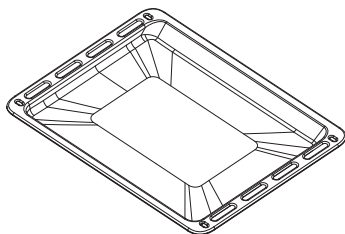
Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su sitio. Esto facilita la retirada de las fuentes.

NOTA:

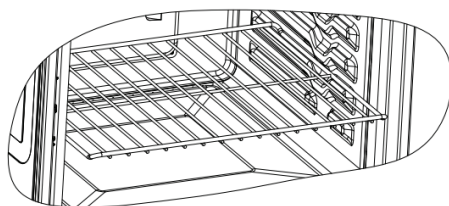
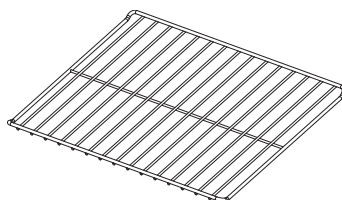
Los accesorios pueden deformarse al calentarse. Una vez enfriados, recuperan su forma original. Esto no afecta su funcionamiento.

Fuente para horno

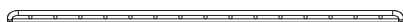
Para pasteles esponjosos, bollería, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar para recoger los goteos de grasa cuando se asa directamente sobre la rejilla metálica.

**Rejilla metálica**

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



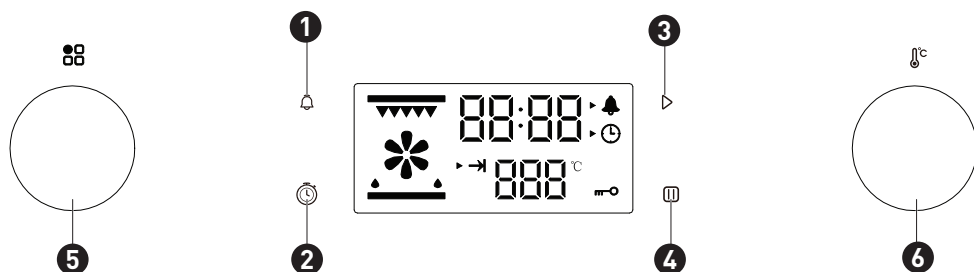
Posición interna correcta del grill



Panel de control

Aquí tiene una vista general del panel de control. Algunos detalles pueden variar en función del modelo de aparato.

Instrucciones para iconos y botones



1

Recordatorio/cambio de parámetros (temperatura/tiempo)

4

Pausa / cancelar

2

Reloj

5

Más / menos (función de cocción)

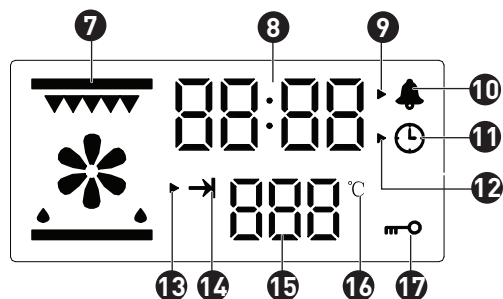
3

Empezar a cocinar

6

Más / menos (temperatura / tiempo)

Sección de visualización



Instrucciones para los iconos de la pantalla

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

Instrucciones de los iconos de función

Icono	Función
	Elemento calefactor externo superior
	Ventilador del calentamiento (descongelación)
	Elemento calefactor interno superior
	Elemento calefactor inferior

Instrucciones y funciones del programa

Puesta en funcionamiento

Enchufe el aparato a la red eléctrica, todas las luces de la pantalla se encenderán durante 1 segundo y, a continuación, pasará al modo de ajuste del reloj. La hora predeterminada es 12:00, la hora «12» parpadea, el icono de ajuste del reloj del sistema «►» parpadea y el icono del reloj del sistema «🕒» sigue encendido. El reloj puede introducirse en este punto, consulte las condiciones de ajuste del reloj para más detalles.

- Después de 10 segundos sin ninguna operación, el horno cambia automáticamente al ajuste de minutos.
- El horno pasará automáticamente al modo de espera después de 10 segundos sin ninguna operación al ajustar los minutos.
- En modo de espera, la pantalla muestra siempre la hora del sistema. (Véase la imagen 3 para el efecto de visualización)



Imagen 3: Modo de espera inicial

Al encender el horno, el bloqueo de la puerta del horno comienza a autoinspeccionarse. Durante la autoinspección, el bloqueo de la puerta funciona automáticamente de delante hacia atrás. Si no se produce ninguna alarma anormal en 20 segundos, la autoinspección ha finalizado. O si el dispositivo muestra el código de error «E-3» durante la autoinspección, consulte la función de protección para analizar el problema, puede pulsar «🔍» para cancelar el código de error y volver al modo de espera.

Ajuste de la hora

En modo de espera, pulse una vez el botón «🕒» para pasar al ajuste del reloj del sistema. En este momento, el valor de la hora del reloj y el icono de ajuste «►» parpadean (1 seg/1 tiempo) y la hora se ajusta girando el botón «6». (0~23~0 es reciclable)



Imagen 4: Efecto de visualización del ajuste de horas y minutos

- Después de ajustar las horas, pulse de nuevo «⌚» para pasar a ajustar los minutos. El valor de los minutos y el icono de ajuste «▶» parpadearán y podrá ajustar la hora de los minutos girando el botón de programación ⑥. (0~59~0 reciclable).
- Una vez que haya ajustado los minutos, pulse de nuevo «⌚» para confirmar y habrá finalizado el ajuste del reloj. En este momento, el icono de ajuste del reloj «▶» se apaga y el segundo icono «:» parpadea [1 seg/1 tiempo].
- Cuando se ajustan la hora y los minutos, el icono de ajuste del reloj del sistema «▶» parpadea y el icono del reloj del sistema «⌚» sigue encendido. Tras la confirmación, el icono de ajuste «▶» se apaga y el icono del reloj del sistema «⌚» sigue mostrándose. Al ajustar la hora, si no pulsa el botón «⌚» para confirmar en 10 segundos, el aparato pasa automáticamente a ajustar los minutos. Si no se pulsa el botón «⌚» en los 10 segundos siguientes a la finalización del ajuste del reloj, el sistema terminará de ajustar el reloj por defecto y volverá automáticamente al modo de espera. Si no se ajusta el reloj en los 20 segundos siguientes al encendido, el sistema pasa por defecto a las 12:00 y entra en modo de espera. Si se corta la corriente, el reloj se reinicia.
- En modo de espera, solo se muestra el reloj del sistema.

Selección de funciones

- En el modo de espera, cambie las diferentes funciones girando sucesivamente el botón de programación ⑤, consulte el orden en la imagen 5. (No reciclable, la función horno recuerda la última operación)

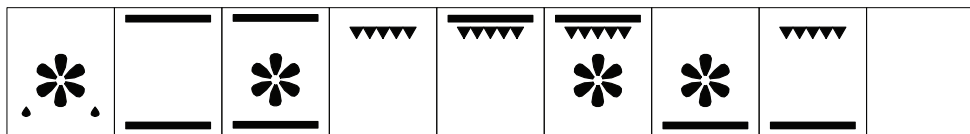


Imagen 5: Modo de funcionamiento del horno

- Cuando se selecciona una función, la posición del reloj indica el tiempo de cocción predeterminado para la función correspondiente (muestra «Eco» en el modo Eco), y la posición de la temperatura indica la temperatura predeterminada para la función correspondiente. En el modo de función de ajuste de temperatura, la pantalla de temperatura muestra el valor de temperatura predeterminado para la función correspondiente y parpadea, el icono de temperatura «°C» parpadea, el icono de ajuste de parámetros de funcionamiento «▶» parpadea y el icono de funcionamiento del horno «→» sigue encendido. Puede girar el botón de programación ⑥ para ajustar la temperatura de cocción. Si la temperatura no es ajustable para este nivel de función, el valor predeterminado del reloj y el icono de ajuste de parámetros de funcionamiento «▶» parpadearán, mientras que el icono de funcionamiento del horno «→» seguirá encendido.
- Para la función de ajuste de temperatura, después de ajustar la temperatura de cocción, pulse «⌚» para proceder al ajuste del tiempo de cocción, la pantalla de visualización del reloj mostrará el tiempo de cocción predeterminado para la función correspondiente y parpadeará, el icono de ajuste de parámetros de funcionamiento «▶» parpadeará y el

icono de tiempo de funcionamiento «→» estará siempre encendido, puede girar el botón de programación 6 para ajustar el tiempo de cocción en este momento.

- Si la temperatura no es regulable, puede ajustar directamente el tiempo de cocción. Para más detalles, consulte los apartados anteriores.
- Si no se ajustan el tiempo y la temperatura de cocción, o si no se pulsa el botón «▷» en los 10 segundos siguientes al final de la cocción, el sistema volverá automáticamente al modo de espera. (La tabla de funciones de cocción se adjunta a continuación)
- Cuando está en funcionamiento, el horno muestra lo siguiente:

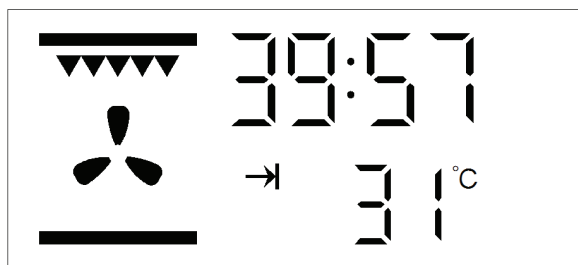


Imagen 6: Efecto de visualización del estado de funcionamiento

- Pantalla del horno en funcionamiento: se muestra el icono de tiempo de cocción «→», el reloj muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción, se muestra el menú de selección correspondiente y la temperatura muestra la temperatura de la cavidad en tiempo real.

NOTA:

- El rango de ajuste del tiempo de cocción para la función normal oscila entre 0 minutos y 10 horas.
- Cuando el tiempo de cocción está ajustado a 0 minutos, si se toca el botón «▷», el horno no funcionará y el sistema volverá automáticamente al modo de espera.
- Cuando haya terminado de ajustar el tiempo de cocción o la temperatura, pulse el botón «▷» para encender el horno y el icono correspondiente dejará de parpadear. Una vez que el horno ha empezado a funcionar, el tiempo de cocción empieza a contar por segundos.
- Notas de cocción: Cuando la temperatura de la cavidad se acerca a la temperatura ajustada, el horno emite un mensaje durante 2 segundos. Si la cuenta atrás del tiempo de cocción llega a 0, el horno deja de cocinar (el ventilador de extracción sigue funcionando) y el sistema vuelve automáticamente al modo de espera. El zumbador emite una señal

continúa durante 5 minutos (1 seg/tiempo), el ventilador de extracción se detiene cuando la temperatura de la cavidad desciende por debajo de 100°C.

- Rango de visualización de la temperatura: no inferior a 30°C, Lo°C se visualiza cuando la temperatura es inferior a 30°C.

Modo de autolimpieza por pirólisis

- Puede cambiar al modo de autolimpieza por pirólisis girando el botón de programación **5**. La temperatura por defecto para este modo no es ajustable, y el tiempo de trabajo por defecto es de 1,5 horas. Puede girar **6** para ajustar el tiempo de funcionamiento. El tiempo de funcionamiento puede ajustarse entre un mínimo de 1,5 horas y un máximo de 2,5 horas.
- Una vez seleccionado el modo de autolimpieza por pirólisis y ajustado el tiempo de funcionamiento, pulse «D» para iniciar el programa. En este momento, se muestra el icono «→», el bloqueo de la puerta se activa, el icono de bloqueo de la puerta «» se muestra permanentemente, indicando que la puerta del horno se ha bloqueado y que el modo de autolimpieza por pirólisis se está iniciando, el botón «U» se utiliza para interrumpir o cancelar la función.
- Una vez confirmada e iniciada la función de autolimpieza, el reloj iniciará la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento y la temperatura mostrará «PyR». La lámpara del horno no se puede utilizar cuando está activado el modo de autolimpieza por pirólisis.
- Una vez iniciada la autolimpieza, la función de bloqueo de la puerta se activa automáticamente, la puerta del horno se bloquea y comienza el proceso de autolimpieza. Después de iniciar el proceso de autolimpieza, si la pantalla muestra el código de error «E-3», consulte la función de protección para analizar el problema. Puede pulsar «U» para cancelar el código de error y volver al modo de espera. Una vez corregido el código de error, reinicie la función de autolimpieza y pulse de nuevo «D» para comenzar.

Función de bloqueo de la puerta

Pantalla de bloqueo de la puerta: Cuando finaliza el proceso de autolimpieza, el horno pasa al modo de espera. Cuando la temperatura de la cavidad del horno supere los 300°C, la pantalla mostrará el icono de bloqueo de la puerta «» (el efecto de la pantalla se refiere a la imagen 8) El bloqueo de la puerta se eliminará automáticamente cuando la temperatura de la cavidad descienda por debajo de 280°C, momento en el que el icono de bloqueo de la puerta «» de la pantalla se apagará. (Ver imagen 9 para el efecto de visualización)

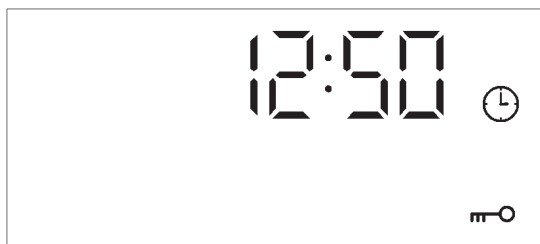


Imagen 8: Efecto de visualización del bloqueo de puerta activado en modo de espera

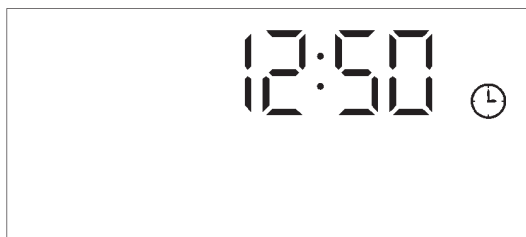


Imagen 9: Efecto de visualización mitigado del bloqueo de puerta en modo de espera

El bloqueo de la puerta está activado: el horno se bloqueará en las siguientes condiciones:

- En todos los modos de funcionamiento (excepto en el modo de descongelación), el bloqueo de la puerta se activa automáticamente cuando la temperatura de la cavidad del horno supera los 300°C.
- Durante el proceso de autolimpieza, se activa el bloqueo de la puerta.
- Cuando el sensor de temperatura es anómalo y el horno no alcanza la temperatura programada en 15 minutos, el bloqueo de la puerta se activa automáticamente (excepto en modo descongelación).
- Cuando el horno está en modo de espera y el sensor de temperatura está abierto o en cortocircuito, el bloqueo de la puerta se activa y el ventilador de refrigeración sigue funcionando, el efecto de la pantalla es el que se muestra en la imagen 8.

El bloqueo de la puerta se elimina: el horno se desbloqueará si se cumplen las siguientes condiciones:

- Una vez finalizado o interrumpido el proceso de autolimpieza, la puerta del horno solo se desbloqueará automáticamente cuando la temperatura de la cavidad del horno descienda por debajo de 280°C. Si se interrumpe el suministro eléctrico durante el proceso de autolimpieza, la puerta del horno no se desbloqueará hasta que se restablezca el suministro. (Nota: Aunque el horno se vuelva a encender, la puerta del horno solo se desbloqueará automáticamente cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 280°C)
- Durante el funcionamiento de las demás funciones, si la temperatura del horno es anormal, la puerta del horno solo se abrirá cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 280°C.

Desbloqueo forzado: Si el horno está bloqueado, puede mantener pulsado el botón «**2** + **4**» para desbloquear el horno en modo de espera. Cuando escuche el sonido «Di», el bloqueo de la puerta se fuerza a desbloquearse y el icono de bloqueo de la puerta se apaga. La puerta puede abrirse y la función de bloqueo de la puerta puede desactivarse.

NOTA:

Una vez que el bloqueo de la puerta del horno se haya liberado por la fuerza, el horno debe apagarse y encenderse de nuevo. El bloqueo de la puerta se autocomprueba después del encendido y el horno se puede utilizar normalmente después de la prueba.

Función de protección

La pantalla muestra E-1 si el sensor está cortocircuitado o abierto en el modo de cocción, el zumbador emite una señal continua durante 10 veces (1 seg/tiempo), véase el efecto de la pantalla 10. El horno se bloquea y el botón «» permite volver al modo de espera.

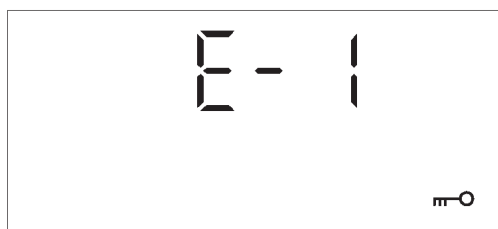


Imagen 10: Efecto de visualización de la alarma de fallo del sensor

Cuando la temperatura $<35^{\circ}\text{C}$ después de 5 minutos de calentamiento (excepto en modo descongelación y modo Eco), significa que la resistencia tiene un problema, la pantalla mostrará E-2, el zumbador emitirá una señal continua durante 10 veces (1 seg/tiempo), véase el efecto de la pantalla mostrado en la imagen 11. El botón «» permite volver al modo de espera en este punto.

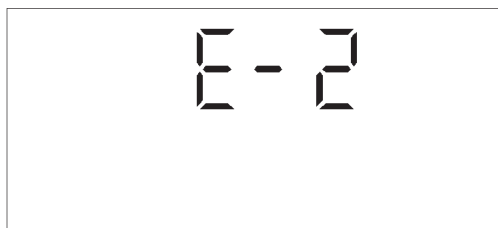


Imagen 11: Efecto de visualización de la alarma de fallo de la resistencia

Durante el proceso de autolimpieza, si la pantalla muestra el código de error «E-3» cuando la puerta está bloqueada, significa que el circuito de bloqueo o detección de la puerta está averiado. Cuando aparece el código de error, el zumbador emite una señal continua durante 10 veces (1 seg/tiempo), el efecto de la pantalla como en la imagen 12). Pulse el botón «⏏» para volver al modo de espera.

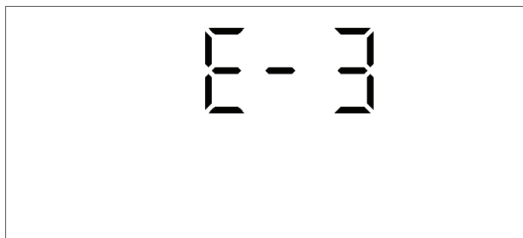


Imagen 12: Efecto de visualización de la alarma de bloqueo anormal de la puerta

Independientemente del modo, si el panel de potencia no puede recibir datos de comunicación válidos del panel de visualización durante 20 segundos, el panel de potencia desconectará automáticamente todas las cargas y el panel de visualización mostrará «E-5». Cuando el panel de visualización no puede recibir datos de comunicación válidos del panel de potencia durante 20 segundos, el panel de visualización envía datos para cerrar todas las cargas, y el panel de visualización muestra «E-6».

Función de solicitud de información

1. En el modo de cocción, pulse una vez el botón «⌚» para solicitar la hora del sistema; el reloj indicará la hora actual del sistema y el segundo icono parpadeará. Pulse de nuevo el botón «⌚» o 10 segundos después para volver automáticamente a la visualización del tiempo de cocción.
2. Una vez ajustado el tiempo de recordatorio y con el horno en modo cocción, pulse «🔔» para iniciar la cuenta atrás de la alarma. Pulse de nuevo el botón «🔔» o 10 segundos después para volver automáticamente al estado original. Puede consultar el tiempo de alarma restante y restablecer el tiempo de alarma en modo de espera. Cuando la cuenta atrás de la alarma es inferior a 1 minuto, la posición del reloj indica 0:00.

Función de recordatorio

Pulse el botón «🔔» en modo de espera para acceder al ajuste de la función de recordatorio, momento en el que el valor de la hora en el reloj parpadea y el valor de los minutos se ilumina durante un tiempo prolongado. El icono de ajuste de la hora de recordatorio «🔧» se ilumina, el icono de ajuste de la hora de recordatorio «🔧» sigue encendido.

1. Gire el botón de programación **6** para ajustar la hora, en este punto el valor de la hora sigue iluminado, el rango de ajuste del valor es de 0 a 23;
2. Pulse de nuevo el botón «🔔», el valor de los minutos parpadeará y el de las horas permanecerá encendido;

3. Gire el botón de programación **6** para ajustar los minutos, en este punto el valor de los minutos sigue claro, el rango de ajuste es de 0 a 59;
4. Una vez ajustada la hora de la alarma, puede pulsar «▷» para confirmar. En este momento, la pantalla muestra la hora del sistema, el icono de ajuste de la hora de recordatorio «▶» se apaga, el segundo icono «:» parpadea, el «▶» sigue encendido y la hora de recordatorio comienza la cuenta atrás en segundos. Cuando la cuenta atrás llega a 00:00, el zumbador suena durante 1 minuto (1 seg/tiempo) y el icono de recordatorio de la hora «▶» parpadea continuamente (1 seg/tiempo), después pulse cualquier botón para detener el parpadeo.

NOTA:

- Durante la configuración, el segundo icono «:» y el icono de alarma «▶» están permanentemente encendidos.
- Durante la configuración, si pulsa el botón «□» para cancelar la configuración de la hora de recordatorio actual y volver al modo de espera.
- Si se ha definido una función de recordatorio, el icono de recordatorio «▶» debe mostrarse siempre cuando el menú está en funcionamiento, y puede solicitarse la hora de recordatorio.

Función de inicio/pausa/cancelación

- Una vez ajustada la función de cocción, pulse el botón «▷» para iniciar el programa; si pulsa el botón «▷» mientras la cocción está suspendida, podrá reanudarla.
- Durante la cocción en el horno, pulse una vez el botón «□» para interrumpir la cocción, la temperatura y la hora parpadearán, el icono de funcionamiento del horno «▶» parpadeará, el icono de función seguirá encendido; pulse de nuevo el botón «□» para cancelar la cocción en curso.
- Cuando ajuste la hora del sistema, pulse el botón «□» para salir directamente del modo de ajuste del reloj y volver al modo de espera.
- Una vez ajustada la función del horno, el tiempo de cocción y la temperatura, pulse el botón «□» para salir del modo de ajuste de funciones y volver al modo de espera.

Otras instrucciones

1. Botón de sonido
2. Sonido al pulsar el botón
3. Timbre de la alarma: Sonido de resistencia defectuosa, sonido de sensor defectuoso;
4. En resumen: Cuando la temperatura alcanza el valor ajustado, el tiempo de cocción cuenta hasta 0 y el tiempo de alarma cuenta hasta 0.

Posibles ajustes del botón de función del horno

Este aparato tiene 9 funciones.

	Iconos	Descripción de la función
Función 1		Modo de descongelación El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos depende de la temperatura ambiente y de la cantidad y el tipo de alimentos. Compruebe siempre las instrucciones de descongelación que figuran en el envase del alimento.
Función 2		Modo horno convencional (elementos exteriores superior e inferior): Este modo de cocción permite una cocción tradicional, con calor procedente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y cocinar en un solo nivel.
Función 3		Modo grill convencional: Se trata de un modo de cocción convencional, en el que el horno calienta desde el elemento superior hasta el inferior, y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para obtener un resultado de cocción uniforme. Esta función es adecuada para asar y cocinar en un solo nivel.
Función 4		Modo media parrilla: Este modo de cocción utiliza solo el interior de la resistencia superior, que dirige el calor hacia la parte inferior de los alimentos. Esta función es ideal para asar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.
Función 5		Modo grill completo: Este modo de cocción utiliza las partes internas y externas del elemento superior, que dirige el calor hacia la parte inferior de los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, filetes, pescado, etc.
Función 6		Ventilador calefactor y modo grill: Este modo utiliza la resistencia superior combinada con el ventilador para hacer circular rápidamente el calor interior. Es adecuado para cocinar alimentos rápidamente y conservar la humedad interna de alimentos como filetes, hamburguesas y determinadas verduras.
Función 7		Modo ventilador y elemento de fondo: Este modo de cocción utiliza la resistencia inferior junto con el ventilador, lo que ayuda a que el calor circule rápidamente. Esta función es adecuada para alimentos que deben calentarse desde abajo, por ejemplo, pizzas, etc.

Función 8



Modo grill - ahorro de energía: Este método de cocción utiliza el anillo interior superior y la resistencia inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el grill sea más eficiente desde el punto de vista energético. Es adecuado principalmente para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

Función 9



Modo autolimpieza (la pantalla muestra «PYR»):

1. Antes de utilizar la función de autolimpieza, todos los accesorios como la rejilla, la fuente de horno y los estantes laterales deben retirarse del horno, de lo contrario la alta temperatura dañará los accesorios.
2. Cuando la temperatura de la cavidad alcanza la alta temperatura de carbonización, la grasa y los restos de comida se carbonizan, lo que facilita la limpieza.

Nota:

- A. El motor de evacuación funciona a baja velocidad en modo Función 1 - Función 7 y en modo ECO, y el motor de evacuación se detiene cuando la temperatura de la cavidad desciende por debajo de 100°C en modo de espera.
- B. Cualquiera que sea la función, si la temperatura de la cavidad es superior a 300°C, el motor de evacuación funcionará a alta velocidad.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor de cocción nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de cocción a través de los elementos superior e inferior a 240°C es ideal para este fin. Asegúrese de que no quede ningún envase en la zona de cocción.

1. Utilice el selector de funciones para ajustar la resistencia superior/inferior.

2. Ajuste el selector de temperatura a 240°C.

Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición «off».

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente jabonosa y un estropajo suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma respetuosa con el medio ambiente y ahorrando energía:

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o esmaltados en el horno, ya que el calor se transmitirá con mayor eficacia.
- Cuando cocine sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se recomienda en el manual de instrucciones o en las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Siempre que sea posible, intente cocinar varios platos al mismo tiempo en el horno. Se puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la rejilla metálica.
- Cocine varios platos uno tras otro. El horno ya estará a la temperatura adecuada.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de terminar de cocinar. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Funcionamiento del horno

Información general sobre la cocción, el asado y la parrilla.

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

Consejos para la cocción

- Utilice platos metálicos o recipientes de aluminio con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio en la rejilla.
- Recomendamos colocar el molde en el centro de la rejilla.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.
- Cómo saber si un bizcocho está bien hecho por dentro. Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción indicado en la receta, introduzca un palillo en el pastel por la parte más alta. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
- El pastel se derrumba. Utilice menos líquido la próxima vez o baje la temperatura del horno 10 grados. Respete los tiempos de mezcla indicados en la receta.
- El bizcocho ha subido en el centro pero es más fino en los bordes. No engrase las paredes del molde. Una vez horneado, retire con cuidado el pastel con un cuchillo.
- El pastel está demasiado oscuro por la parte superior. Coloque el pastel más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel un poco más.
- El pastel está demasiado seco. Cuando el bizcocho esté hecho, haga pequeños agujeros con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, elija una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
- El pan o el pastel (por ejemplo, la tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está empapado por dentro (pegajoso, salpicado de agua). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y cocine un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para pasteles con relleno blando, hornear primero la base. Espolvorear con almendras o pan rallado y colocar encima el relleno. Siga la receta y los tiempos de cocción.
- El bizcocho no está dorado uniformemente. Elija una temperatura ligeramente inferior para que el pastel se cocine de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando las resistencias superior e inferior. El papel de horno que sobresale puede impedir la circulación del aire. Por eso siempre hay que cortar el papel de horno al tamaño de la bandeja de horno.
- La base de un pastel de frutas es demasiado ligera. La próxima vez, coloque el pastel un nivel más abajo.
- El zumo se desborda. La próxima vez, utilice el molde universal más profundo, si tiene uno.
- Los pasteles pequeños hechos con masa fermentada se pegan durante la cocción. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada elemento. De este modo, los productos cocinados tienen espacio suficiente para expandirse y dorarse por todos los lados.

- Ha cocinado a varios niveles. Los elementos de la placa superior están más dorados que los de la placa inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para cocinar en más de un nivel. Las bandejas de horno introducidas al mismo tiempo no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
- Se forma condensación al hornear pasteles húmedos. La cocción puede provocar la salida de vapor de agua por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de los aparatos adyacentes. Se trata de un proceso natural.

Consejos para asar

- El condimento con zumo de limón y pimienta negra mejora el rendimiento de cocción de un pollo entero, un pavo o una pieza grande de carne.
- Cocinar la carne con hueso lleva entre 15 y 30 minutos más que un asado sin hueso del mismo tamaño.
- Se necesitan unos 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Dejar reposar la carne en el horno unos 10 minutos después de la cocción. Los jugos se distribuyen de forma más uniforme por todo el asado y no salen al cortar la carne.
- El pescado en un plato ignífugo debe colocarse en la parrilla a un nivel medio o inferior.

Consejos para parrilladas

La parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y produce un bonito dorado sin secarse demasiado. Los cortes planos, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente buenos para asar a la parrilla, al igual que las verduras con alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

- Para las parrilladas, precaliente el horno durante unos 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que ase deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No sale los filetes antes de asarlos.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra el fondo del horno con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Añada abundante líquido para los estofados. Cubra el fondo del horno con 1 o 2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que va a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, obtendrá los mejores resultados colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también debe insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno queda más limpio.
- Al asar, no introduzca la placa de cocción ni el molde universal en el nivel 4 o 5. El calor elevado lo deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarlo.
- La resistencia del grill se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto ocurre.

- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar otros 10 minutos. Esto ayuda a distribuir los jugos de la carne de manera más uniforme.
- Para el asado de cerdo con corteza, haga un corte transversal en la corteza y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque un ave entera en la parrilla inferior, con la pechuga hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo especificado.
- Para el pato o la oca, perfora la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa se escurra.
- Dé la vuelta a los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno estirado, con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si se siente firme al tacto, está listo. Si la cuchara se hunde, el asado necesita un poco más de cocción.
- El tueste es demasiado oscuro y la crepitación está parcialmente quemada. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto pero el jugo está quemado. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- El vapor sale del asado al humedece. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de control del refrigerador o en las partes frontales de las unidades adyacentes.

Instrucciones para la cocción principal

Aquí encontrará todo tipo de recetas y un marco ideal para hacer su elección. Le indicará qué tipo de calentamiento y temperatura es mejor para sus platos. Encontrará información sobre los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones:

- Los valores de la tabla se aplican siempre a platos introducidos en un horno frío y vacío. Precaliente el horno solo cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel aceitado sobre los accesorios hasta que haya finalizado el proceso de precalentamiento.
- Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse según su experiencia y preferencias culinarias.
- Utilice los accesorios suministrados. Antes de cocinar, compruebe que se han retirado del horno todos los accesorios innecesarios.
- Debe utilizarse un guante de cocina para retirar el accesorio o utensilio de cocina del aparato.

Placa de cocción y grill (algunas funciones solo disponibles en modelos especiales)

Alimentos	Accesorio	Calentamiento Función	Ubicación de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de calentamiento (M) Sin contar el tiempo de precalentamiento
Pasteles pequeños	Bandeja para alimentos		3er nivel	180-200	20-30
Bizcocho	Modelo redondo		2º nivel	165-185	30-45
	Modelo redondo		2º nivel	140-160	30-40
Tarta de manzana	Bandeja para alimentos		4º nivel	170-190	45-55
	Bandeja para alimentos		4º nivel	155-175	50-60
Pizza	Bandeja para alimentos		3er nivel	190-210	10-20
	Bandeja para alimentos		3er nivel	190-210	10-20
Galletas de mantequilla	Bandeja para alimentos		3er nivel	160-180	15-25
	Bandeja para alimentos		3er nivel	140-160	20-30
Costillas de cerdo	Rejilla		3er nivel	190-210	30-40
	Rejilla		3er nivel	190-210	20-30
Filete de ternera	Rejilla		2º nivel	190-210	20-30

Alimentos	Accesorio	Calentamiento Función	Ubicación de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de calentamiento (M) Sin contar el tiempo de precalentamiento
Pollo entero pequeño 1,2 Kg	Rejilla		2º nivel	180-200	60-70
Alitas de pollo asadas	Rejilla		3er nivel	190-210	40-50
	Rejilla		3er nivel	180-200	25-35

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 0,8 W.

Limpieza y mantenimiento

Información general

La vida útil del producto se prolongará y se reducirán los problemas frecuentes si se limpia a intervalos regulares.

ATENCIÓN: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar el aparato.

ATENCIÓN: Las superficies calientes pueden provocar quemaduras

Deje que el aparato se apague antes de limpiarlo.

- Limpie bien el producto después de cada uso. Esto facilitará la eliminación de los restos de cocción, lo que evitará que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No se necesitan productos de limpieza especiales para limpiar el producto. Utilice agua caliente con detergente líquido, un paño suave o una esponja para limpiar el producto y séquelo con un paño.
- Asegúrese siempre de limpiar cuidadosamente cualquier exceso de líquido después de la limpieza y de limpiar inmediatamente cualquier derrame.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar el interior o las superficies de

acero inoxidable y el tirador. Utilice un paño suave con un detergente líquido (no abrasivo) para limpiar estas piezas, teniendo cuidado de barrer en una sola dirección.

- La superficie puede resultar dañada por determinados detergentes o productos de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvo/crema de limpieza ni objetos afilados.

Limpieza del horno

- No es necesario utilizar un limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial para limpiar el horno. Recomendamos limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían rayar la superficie y destruir el cristal.

Desmontaje y fijación de la puerta del horno

- La puerta del horno se puede desmontar para su limpieza y para retirar los paneles de la puerta.
- Cada bisagra de puerta está equipada con un pasador de bloqueo. Cuando está cerrada, la puerta queda fija en su sitio y no debe retirarse. Para desmontar la puerta del horno, hay que levantar las varillas de bloqueo para desbloquear las bisagras de la puerta.

ATENCIÓN:

Si la bisagra no está bloqueada, ejercerá una gran fuerza para cerrarse bruscamente. Asegúrese de que la barra de bloqueo sigue cerrada y de que estaba abierta cuando se retiró la puerta.

Quitar la puerta

1. Abra la puerta del todo.
2. Levante los lados izquierdo y derecho de la barra de bloqueo (imagen A)
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope, sujete los lados izquierdo y derecho de la puerta y, a continuación, cierre la puerta de arriba abajo y tire de ella.

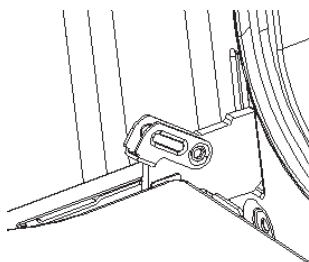


Imagen A

Instalación de la puerta del horno**En orden inverso al desmontaje de la puerta**

1. Al instalar la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajan directamente en la abertura.
2. Los dos lados de la ranura de la bisagra deben encajar.
3. Al abrir la puerta, baje la barra de bloqueo (imagen B).

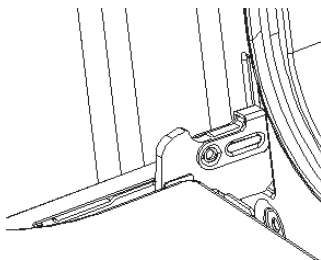


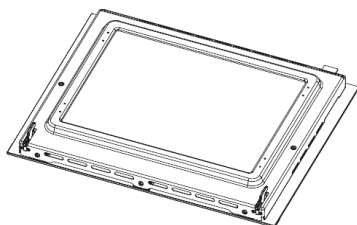
Imagen B

ATENCIÓN:

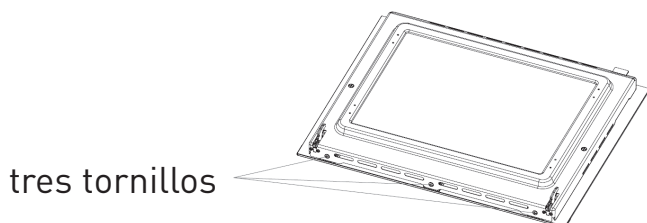
Si la puerta se cae accidentalmente o si las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Contacte con el servicio postventa.

Desmontaje e instalación del panel de la puertaDesmontaje:

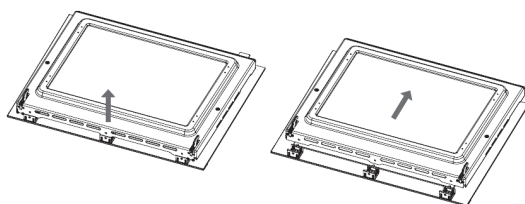
1. Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.



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

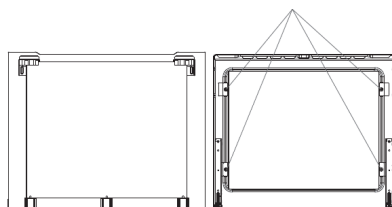


3. Levante la puerta esmaltada y empújela hacia delante.



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

cuatro tornillos



ATENCIÓN:

- Si el cristal se raya, puede agrietarse.
- No utilice una espátula de cristal, productos de limpieza punzantes, corrosivos o detergentes para limpiar el cristal.

Instalación

1. Coloque el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
2. Los lados derecho e izquierdo deben alinearse con la ranura para tarjetas y el cristal debe empujarse hasta que encaje en su sitio.
3. Cierre la puerta del horno

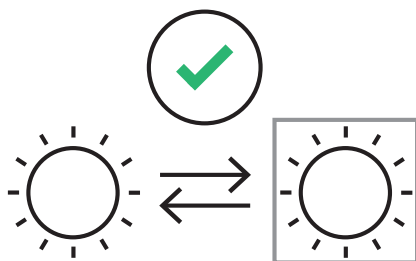
Desmontaje y montaje de estantes laterales

- Para limpiar las paredes del horno, retire los estantes laterales.
- Una mano empuja el lateral de la cavidad, la otra agarra la parte delantera de la estantería y tira de ella hacia fuera.

Sustitución de la lámpara del horno

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

La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



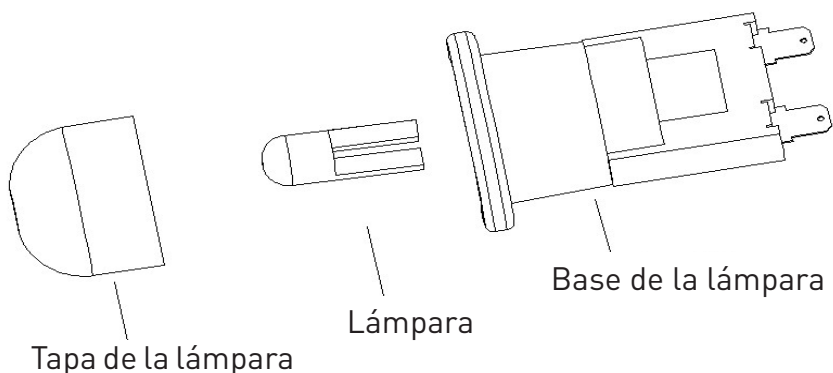
ATENCIÓN:

- Si la bombilla del horno está defectuosa, debe sustituirse.
¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

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

- Bombilla de alta temperatura (300 °C) con los siguientes parámetros:

- Voltaje 230 V
- Potencia 25 W
- Rosca G9.



Solución de problemas

El horno puede presentar averías anormales durante su funcionamiento. Puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio posventa, y algunas averías las puede reparar usted mismo.

Funcionamiento regular:

- Cuando se utiliza el horno por primera vez, puede desprender un olor particular y humo durante unas horas; abra el modo de calentamiento para dejar que el horno caliente durante una hora sin hacer nada cuando se utiliza el horno por primera vez, luego cierre el modo de calentamiento, espere un poco hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.
- Cuando el horno está en marcha, puede hacer ruidos de crujido debido a la presencia de una fosa metálica.
- Si el alimento a calentar contiene humedad, el puerto de emisión de calor puede emitir vapor durante el funcionamiento.
- El ventilador de enfriamiento se enciende 15 minutos después de encender el horno. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir alimentos.
- Si va a cocinar durante mucho tiempo, puede apagar el horno antes de detenerlo y utilizar el calor de equilibrio para terminar la cocción.

Tabla de averías

Problema	Causa	Sugerencia
El horno no funciona	• Interrupción de la corriente eléctrica • Avería del disyuntor • Olvidó activar la función de temporizador	• Compruebe la iluminación de su cocina u otros electrodomésticos si está trabajando al aire libre • Compruebe si su disyuntor funciona con • Restablecimiento de la función del temporizador
La lámpara no se enciende	• La lámpara está defectuosa • Sin corriente eléctrica	• Cambio por una lámpara nueva • Compruebe que el horno dispone de alimentación eléctrica
El horno se para repentinamente durante el funcionamiento	• Corte de corriente. • Cierre normal del termostato de protección	• Compruebe que la luz de su cocina u otro electrodoméstico sigue funcionando • Compruebe que el ventilador de refrigeración funciona. Si es así, sustituya el termostato por uno nuevo estándar

Problema	Causa	Sugerencia
El horno no calienta	• No ajuste el regulador de temperatura • Si este modelo está equipado con un temporizador, no podrá ajustar la hora • Sin energía • El elemento calefactor está dañado	• Ajuste la temperatura • Ajuste el temporizador. • Compruebe la fuente de alimentación • Sustitución de la resistencia
Sale agua por la puerta de cristal durante el funcionamiento	• La junta de la puerta está hinchada • La bisagra no es lo suficientemente fuerte	• Sustitución de la junta de la puerta • Sustitución de la bisagra

Si el problema no se resuelve:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible).
 2. Llame al servicio posventa de su distribuidor; no intente reparar el aparato usted mismo.
- No hay elementos de atención al cliente en el interior del aparato.

