

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

Built-in oven
Four encastré
Inbouwoven
Horno encastrado

10007054
MFO 72 C K TR 343C

| | |
|-------------------------|---------|
| INSTRUCTIONS FOR USE |02 |
| CONSIGNES D'UTILISATION |32 |
| GEBRUIKSAANWIJZINGEN |62 |
| INSTRUCCIONES DE USO |92 |

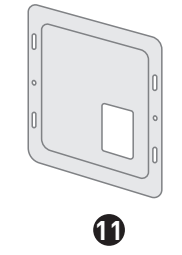
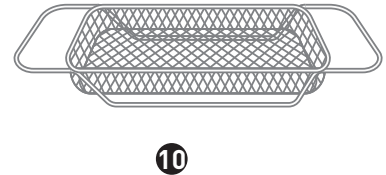
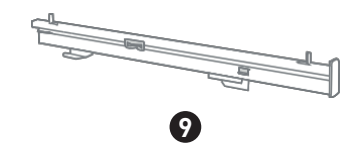
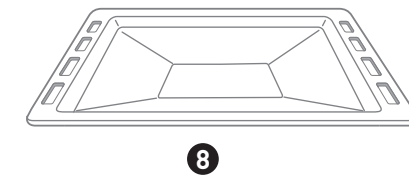
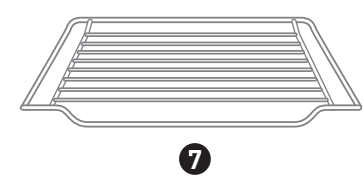
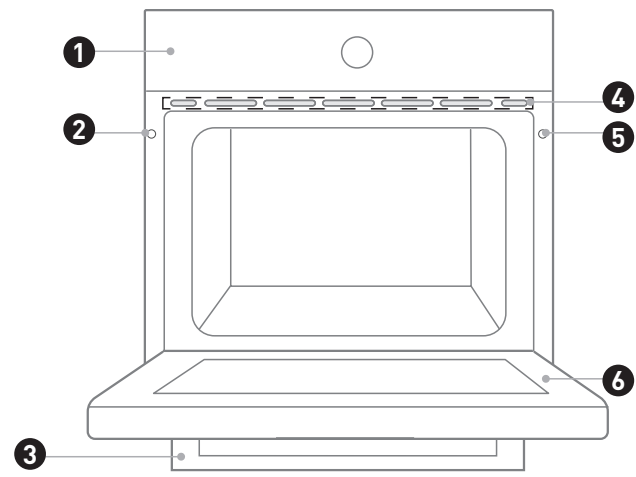
MADE IN PRC
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
FRANCE
produitsupport@contact.electrodepot.fr



PN:16171100A48989

VALBERG





Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

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



A

Preview of the appliance

Product overview

B

Using the appliance

Quick start guide
Product installation
Operation instructions

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Product overview

Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns! Pay attention to the hot air when opening the oven door.

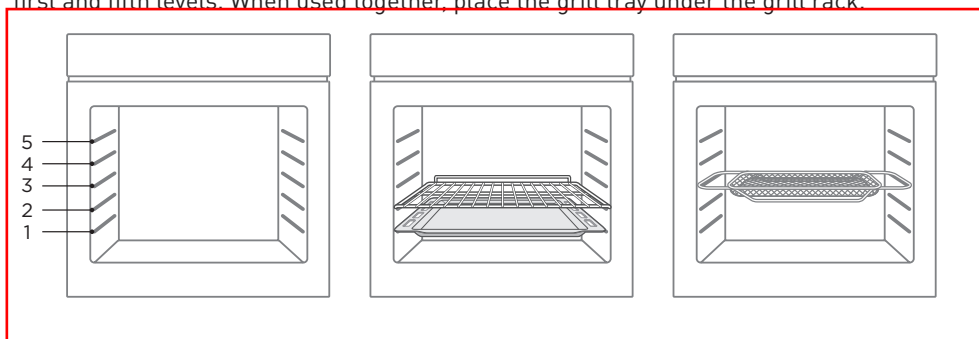
- 1 Control panel
- 2 Mounting fixing hole
- 3 Handle
- 4 Ventilating openings
- 5 Mounting fixing hole
- 6 Oven door

Accessories

- 7 Grill rack x1
Grill food or place heat-resistant cooking containers
- 8 Grill tray x1
Cooking food or receiving food scraps
- 9 Slide rail x2
- 10 Air fry basket
Air fry function-specific
- 11 Baffle plate
Block food debris

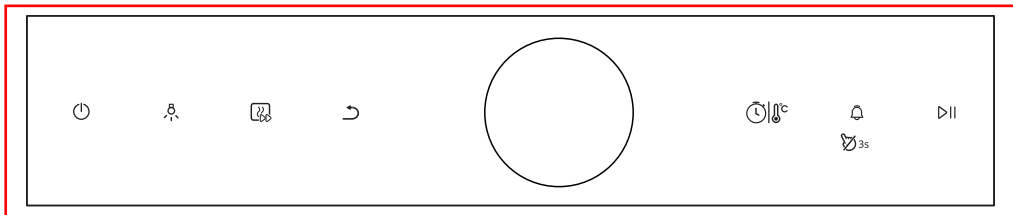
Accessories Use

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



Quick start guide

Oven Control Panel

















| Icon | Introduction |
|------|--|
| | Cancel the current setting and return to the standby state. In the standby state, press the «» key to enter the power saving mode. |
| | Press this key to turn on or of the lamp. |
| | Preheat the cavity to ensure the taste of the food. |
| | Return to the previous step. |
| | Press this key to adjust the time or temperature. |
| | Press briefly to enter the reminder function setting. |
| | Press and hold for 3 seconds to enter or release the child lock. |
| | Start or pause cooking. |
| | Turn the knob for mode selection or parameter adjustment. Press the knob to confirm or start cooking. |








NOTE:

1. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.

2. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

| Mode | Temperature | Introduction |
|---|-------------|---|
|  Conventional | 30°C-250°C | The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking. |
|  Convection | 50°C-280°C | In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even colouring. |
|  Conventional+fan | 50°C-250°C | The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat. |
|  Radiant heat | 150°C-250°C | The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill. You can use it to cook a small amount of food. |
|  Double grill+fan | 50°C-250°C | The radiant heating element and top heating element are working with a fan. |
|  Double grill | 150°C-250°C | The radiant heating element and top heating element are working. |
|  Pizza | 50°C-280°C | Especially suitable for making pizza. |
|  Bottom heat | 30°C-220°C | Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and colouring the food. |
|  ECO | 140°C-240°C | Cook the selected ingredients in a gentle way. |
|  Defrost | / | The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). |
|  Prove dough | 30°C-45°C | Make yeast dough or yoghurt. |
|  Keep warm | 60°C-100°C | Keep the temperature of food constant. |
|  Sabbath | 60°C-140°C | In the sabbath mode, only the lower heating pipe works. |
|  Air Fry | 150°C-250°C | It is especially suitable for making crisp food such as french fries and chicken fillet. |






Air fry menu

| Code | Menu name | Mode | Time | Temperature | Preheat |
|------|----------------------------|---|---------|-------------|---------|
| 01 | French Fries (350g) |  | 19min | 200°C | Yes |
| 02 | French Fries (750g) |  | 23min | 230°C | Yes |
| 03 | Chicken drumsticks (500g) |  | 30min | 250°C | Yes |
| 04 | Chicken drumsticks (1000g) |  | 32min | 250°C | Yes |
| 05 | Chicken Nugget |  | 17min | 250°C | Yes |
| 06 | Vegetable Nuggets |  | 11.5min | 250°C | Yes |
| 07 | Mozzarella Fries |  | 10min | 250°C | Yes |
| 08 | Onion Rings thick cut |  | 11.5min | 220°C | Yes |
| 09 | Breaded Mushrooms (125g) |  | 13min | 230°C | Yes |
| 10 | Breaded Mushrooms (250g) |  | 13min | 230°C | Yes |

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use Air fry basket and put it on the third floor of the cavity.





Bakes menu

| Code | Menu name | Mode | Time | Temperature | Preheat |
|------|-------------------|---|-------|-------------|---------|
| 11 | Soufflé |  | 13min | 200°C | Yes |
| 12 | Cannelé |  | 65min | 220°C | Yes |
| 13 | Chocolate delight |  | 40min | 150°C | Yes |
| 14 | Apple pie |  | 55min | 205°C | Yes |
| 15 | Mille-feuille |  | 27min | 200°C | Yes |

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.










Fish&Seafood menu

| Code | Menu name | Mode | Time | Temperature | Preheat |
|------|-----------------------------------|---|-------|-------------|---------|
| 16 | Baked Lobster with mushroom sauce |  | 7min | 230°C | Yes |
| 17 | Salt-crusted sea bass |  | 13min | 250°C | Yes |
| 18 | Roasted Salmon |  | 6min | 220°C | Yes |
| 19 | Fish en papillote |  | 10min | 220°C | Yes |

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.


Meat&Poultry menu

| Code | Menu name | Mode | Time | Temperature | Preheat |
|------|-----------------------------------|---|-------|-------------|---------|
| 20 | Tomahawk steak |  | 15min | 230°C | Yes |
| 21 | Roasted lamb leg with minst sauce |  | 80min | 175°C | Yes |
| 22 | Baked Pork Chop |  | 10min | 220°C | Yes |
| 23 | Duck à l'Orange |  | 55min | 220°C | Yes |
| 24 | Roasted lamb leg |  | 90min | 205°C | Yes |
| 25 | BBQ pork rib with guava sauce |  | 30min | 180°C | Yes |
| 26 | Pork marsala |  | 85min | 205°C | Yes |
| 27 | Roasted chicken |  | 35min | 230°C | Yes |
| 28 | Jugged Duck Leg |  | 20min | 250°C | Yes |

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use a baking tray for menu 23, and use baking trays for other menus, which are placed on the third floor of the cavity.

Pizza or quiche menu

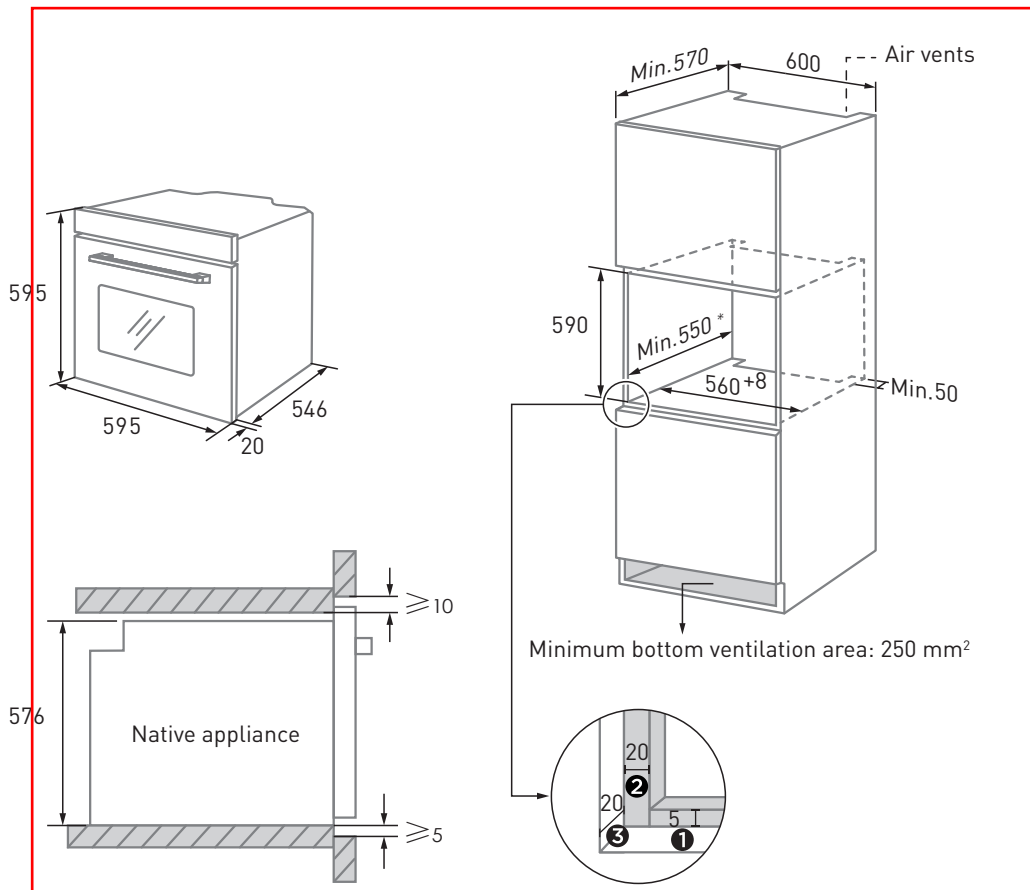
| Code | Menu name | Mode | Time | Temperature | Preheat |
|------|---|---|-------|-------------|---------|
| 29 | Lasagna |  | 20min | 220°C | Yes |
| 30 | Pizza with Tomatoes, Mozzarella and Basil |  | 8min | 250°C | Yes |
| 31 | Baked potato with cheese |  | 78min | 205°C | Yes |

NOTE:

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use grill tray and put it on the third floor of the cavity.

Product installation

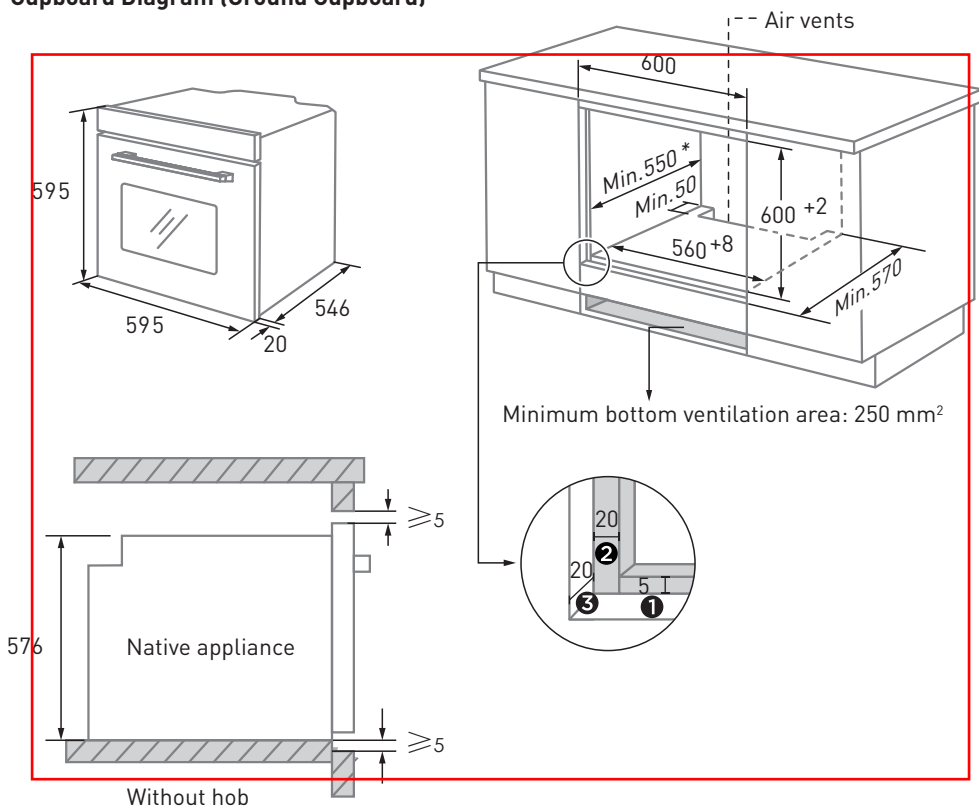
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



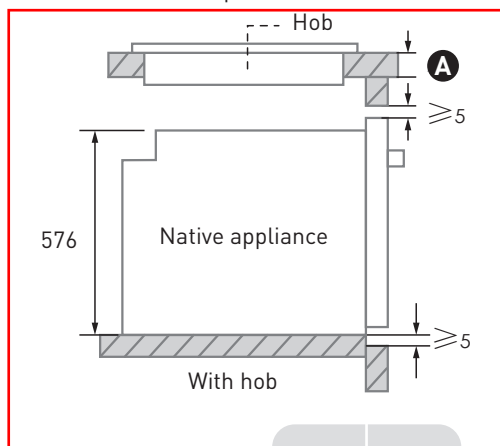
- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

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

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



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

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

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

Installation Important Instructions

WARNING: Content that means [mandatory]

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

WARNING: Content that means [prohibit]

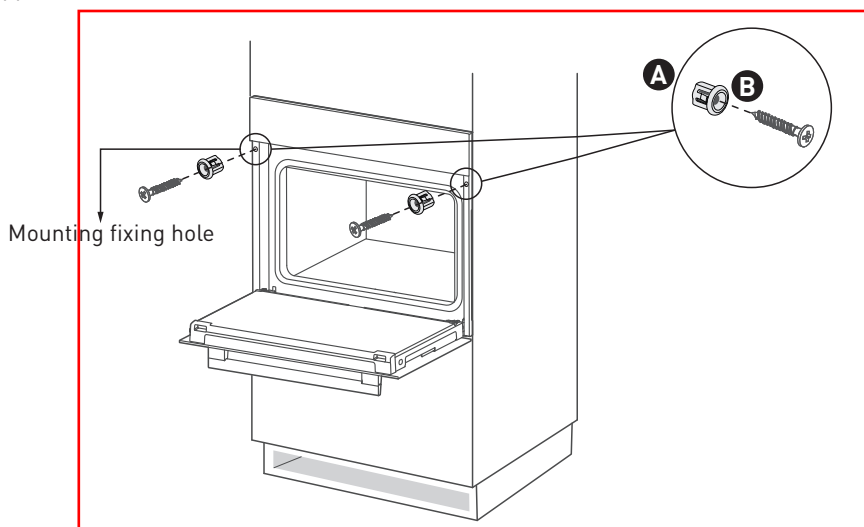
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the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

WARNING: Content that means [note]

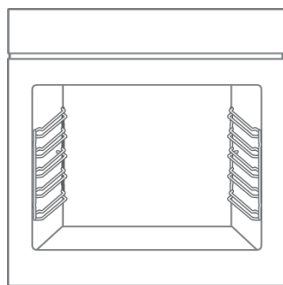
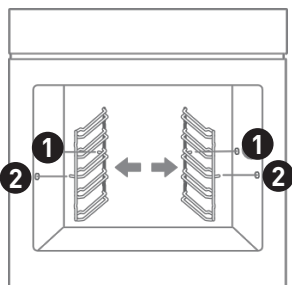
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-of.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the «Cupboard Diagram» for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

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

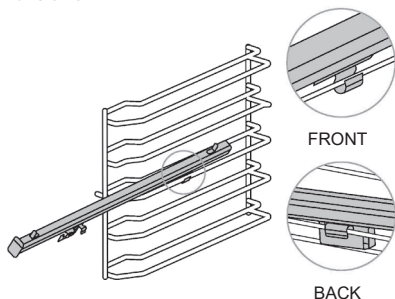


Accessory installation

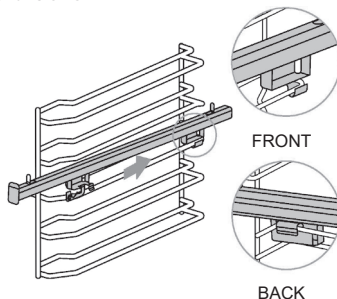


Slide rail installation

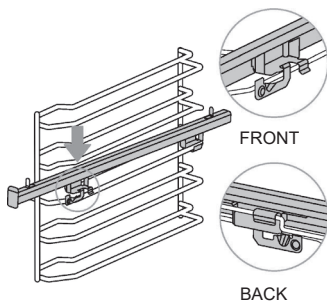
1. Put the end of the slide rail on the bracket.



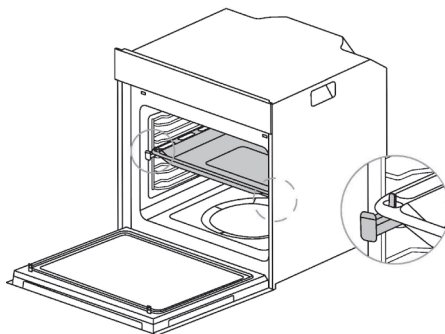
2. Push the slide rail forward to the end of the bracket.



3. Close the front end of the slide rail to the inner wall of the cavity and press it down.




4. Put the 2 holes of the baking tray on the slide rail.






Operation instructions

First Use


1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

| Oven Mode | Temperature | Time |
|---|-------------|----------|
|  Conventional | 250°C | 0.5 Hour |



Cooking Function

1. In standby mode, turn the knob to select «Function».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Mode», and the corresponding mode icon will be displayed on the display screen.
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «|°C» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «» key to start preheating (You can skip this step).
9. After preheating, put the food in the oven and press the «|» key or «knob» key to start cooking.

NOTE:

1. In the parameter setting interface or during work, press the  key to switch the temperature and time setting, set the parameters by turning the knob, and wait for 5 seconds to complete the confirmation.
2. If the cooking temperature is not set, it will work at the default temperature.
3. If no cooking time is set, the default working time is 9 hours.
4. Please don't put the food in the oven until the preheating is over.

Air fry

1. In standby mode, turn the knob to select «Air Fry».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to adjust the temperature.
4. Press the  key to switch to the time setting.
5. Turn the knob to adjust the time.
6. Press the  key to start preheating (You can skip this step).
7. Press the «▶||» key or «knob» key to start cooking.

NOTE:

1. Please use an accessory air fry basket.
2. Please don't put the food in the oven until the preheating is over.

Clean

1. Add about 150 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
2. In standby mode, turn the knob to select «Clean».
3. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

1. The default working time is 30 minutes.
2. After cleaning, when opening the oven door, be careful of steam splashing on your face to avoid burns.
3. After cleaning, please use a dry rag to dry the water droplets in the cavity to avoid bacterial growth.

Defrost

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Defrost».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the time.
6. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

Prove dough

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Prove dough».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «C||°C» key to switch to the time setting.

7. Turn the knob to adjust the tiem.
8. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

Keep warm

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Keep warm».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «⏸|°C» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

Sabbath

1. In standby mode, turn the knob to select «Extra Modes».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Sabbath».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the «⏸|°C» key to switch to the time setting.
7. Turn the knob to adjust the time.
8. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

1. When working on the sabbath, you can't adjust the time, only the temperature. If you don't set the time, the default working time is 80 hours.
2. When working on the sabbath, only the «⏻» key is valid, and other keys are invalid. Press and hold the «⏻» key for 5 seconds to exit Sabbath mode.
3. When working on the sabbath, only the bottom heating tube works.

Automenu

1. In standby mode, turn the knob to select «Automenu».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Menu P01-P31».
4. Press the «▶||» key or «knob» key to start work.

NOTE:

Please put the ingredients in the oven after preheating.

Sound Settings

1. In standby mode, turn the knob to select «Settings».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Sound Settings».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to select «ON» or «OFF».
6. Press the «knob» key to complete the setting.

NOTE:

1. When the key tone is set to «OFF» state, other sounds such as prompt tone and alarm still ring back.
2. When the key tone is set to «OFF» state, the key tone is still in «OFF» state after the power supply is disconnected and connected.


Language Settings

1. In standby mode, turn the knob to select «Settings».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Language Settings».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to select «Language».
6. Press the «knob» key to complete the setting.


Demo mode

1. In standby mode, turn the knob to select «Settings».
2. Press the «knob» key to confirm.
3. Turn the knob to select «Demo mode».
4. Press the «knob» key to confirm.
5. Turn the knob to select «ON» or «OFF».
6. Press the «knob» key to complete the setting.



NOTE:

1. When the demo mode is set to «ON», the oven is still in the demo mode after being disconnected and then connected to the power supply. To exit the demo mode, you need to reset it to «OFF».
2. When the demo mode is set to «ON», cooking is started, the large relay of the heating tube does not work, and the small relay works normally.
3. When the demonstration mode is set to «ON», the display screen shows «».





Reminder Function

1. Press the «» key to enter the reminder function setting.
2. Turn the knob to set the hour digit.
3. Press «knob» key to confirm.
4. Turn the knob to set the minute digit.
5. Press «knob» key to confirm.




NOTE:

1. When the reminder function is working, press the «» key to query the reminder time.
2. When the reminder time is up, the icon «» disappears and the buzzer sounds 5 times.

Child Lock

1. In standby state, press the «3s» key for 3 seconds to enter the child lock state, and the display shows «».
2. In the child lock state, press the «3s» key for 3 seconds to release the child lock state, and the icon «» on the display screen disappears.
3. In power saving mode, press the knob key to automatically cancel the child lock state and return to standby.

Pause/Start/Cancel

1. After setting parameters, press «||» or «knob» to start work.
2. During cooking, press the «||» key or the «knob» key to pause cooking.
3. In any state (except child lock), press the «» key to return to standby.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently. The cleaning steps are as follows:

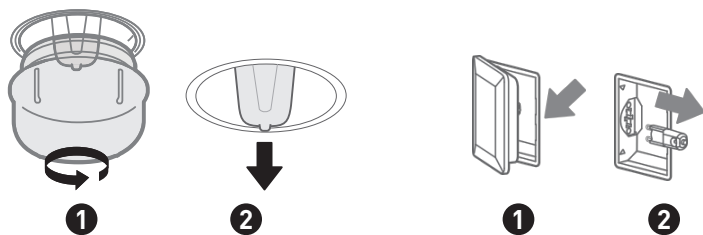
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a soft cloth.

NOTE:

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

Lamp Replacement

1. To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
2. Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp); Gently pry open the glass cover with a flat-head tool (side lamp).
3. Pull out the wick and replace it (don't turn it).
4. Install the glass cover back and take out the towel.



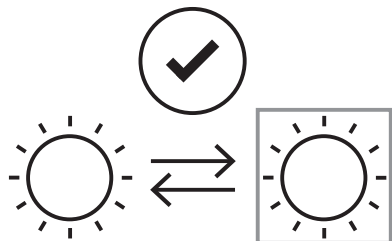
Corner lamp

Side lamp

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

Light source in this product can be replaced by the end user. Please unplug the appliance before any light source change operation.

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

**WARNING:**

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

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

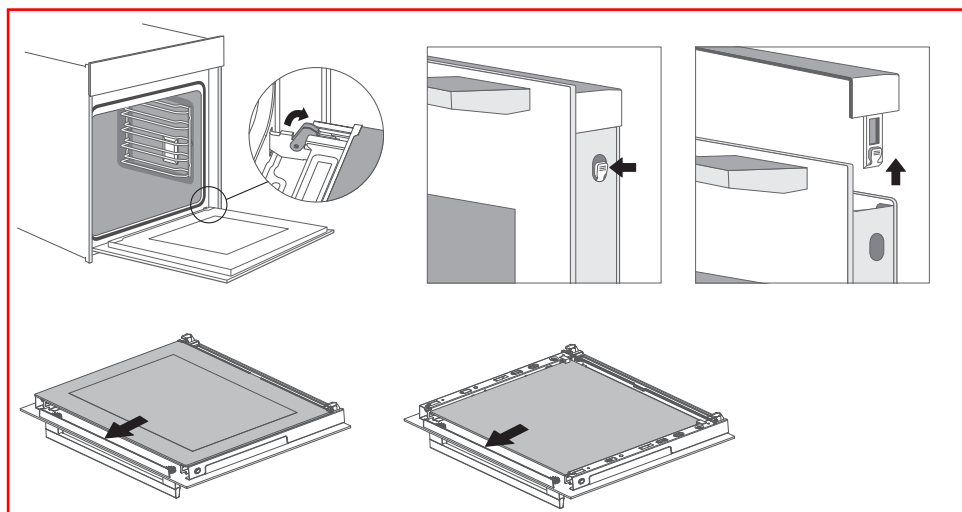
WARNING:

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.

4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.

**NOTE:**

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

Troubleshooting

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

| Problem | Possible reason | Solution |
|---|--|--|
| Unable to start | <ul style="list-style-type: none"> • Power is not connected • The main power switch is not turned on • The oven door is not closed | <ul style="list-style-type: none"> • Connect power supply • Turn on the power switch • Close the oven door |
| The lamp does not come on | <ul style="list-style-type: none"> • It's broken | <ul style="list-style-type: none"> • Contact after-sales service |
| Has a pungent odour or smoke | <ul style="list-style-type: none"> • First use | <ul style="list-style-type: none"> • No processing required |
| The food is not cooked | <ul style="list-style-type: none"> • Temperature is too low • Food portion is too large | <ul style="list-style-type: none"> • Use a higher temperature • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time. |
| Burnt or uneven food | <ul style="list-style-type: none"> • The temperature is set too high or the heating time is too long • The food is too close to the heating tube | <ul style="list-style-type: none"> • Adjust the cooking temperature or time • Adjust the placement layers of accessories |
| The fan did not stop working after stopping the heating | <ul style="list-style-type: none"> • Fan delays blowing for heat dissipation | <ul style="list-style-type: none"> • No processing required |
| The heating element do not work | <ul style="list-style-type: none"> • The product is in the DEMO MODE | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off the DEMO MODE <p>Steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the knob to select «Settings». 2. Press the «knob» key to confirm. 3. Turn the knob to select «Demo mode». 4. Press the «knob» key to confirm. 5. Turn the knob to select «OFF». 6. Press the «knob» key to complete the setting. |

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

A Aperçu de l'appareil

Aperçu du produit

B Utilisation de l'appareil

Guide de démarrage rapide
Installation du produit
Consignes d'utilisation

C Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Dépannage

Aperçu du produit

Four

Lorsque vous sortez des aliments, portez des gants isolants pour éviter les brûlures ! Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.

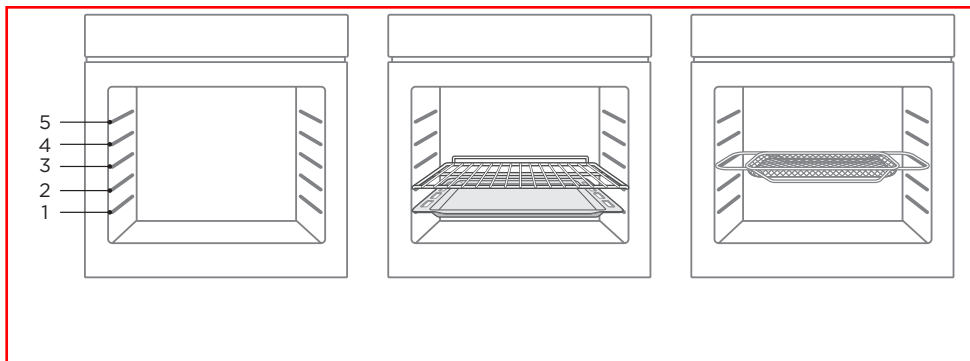
- 1 Panneau de commande
- 2 Trou de fixation pour le montage
- 3 Poignée
- 4 Ouvertures de ventilation
- 5 Trou de fixation pour le montage
- 6 Porte du four

Accessoires

- 7 Grille métallique x1
Faire griller de la nourriture ou poser des plats résistants à la chaleur
- 8 Plaque grill x1
Cuisson des aliments ou réception de déchets alimentaires
- 9 Rail de glissement x2
- 10 Panier de friture à air chaud
Fonction spécifique friture à air chaud
- 11 Déflecteur du four
Blocage des débris alimentaires

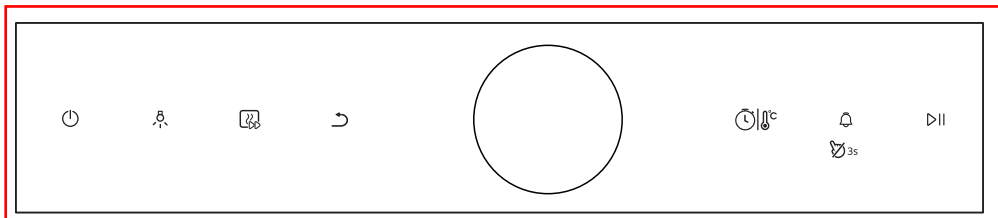
Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille et la plaque pour grill ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez la plaque pour grill sous la grille du grill.



Guide de démarrage rapide


Panneau de commande du four



| Icône | Introduction |
|-------|---|
| | Annule le réglage en cours et revient à l'état de veille. En mode veille, appuyez sur la touche «  » pour passer en mode d'économie d'énergie. |
| | Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe. |
| | Préchauffez la cavité pour garantir le goût des aliments. |
| | Revenez à l'étape précédente. |
| | Appuyez sur cette touche pour ajuster le temps ou la température. |
| | Appuyez brièvement sur cette touche pour accéder au réglage de la fonction de rappel. |
| | Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfants. |
| | Lancez ou mettez en pause la cuisson |
| | Tournez le bouton pour sélectionner un mode ou régler un paramètre. Lancez ou mettez en pause la cuisson |



Annule le réglage en cours et revient à l'état de veille.

En mode veille, appuyez sur la touche «» pour passer en mode d'économie d'énergie.



Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe.



Préchauffez la cavité pour garantir le goût des aliments.



Revenez à l'étape précédente.



Appuyez sur cette touche pour ajuster le temps ou la température.



Appuyez brièvement sur cette touche pour accéder au réglage de la fonction de rappel.



Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfants.



Lancez ou mettez en pause la cuisson

















Tournez le bouton pour sélectionner un mode ou régler un paramètre. Lancez ou mettez en pause la cuisson

REMARQUE :











1. En tant que fonction distincte, la lumière du four est utilisée par les consommateurs pour choisir d'observer activement les aliments ou de nettoyer la cavité. Une fois que l'utilisateur l'a ouverte, il doit la fermer activement avant de la quitter et de revenir en mode veille.

2. Après la cuisson dans le four, le ventilateur de refroidissement continue à dissiper la chaleur. Le four ne se ferme que lorsque la température à cœur est inférieure à 75 °C.

| Mode | Température | Introduction |
|--|---------------|---|
|  Conventionnel | 30 °C-250 °C | Les éléments de chauffe haut et le bas fonctionnent en même temps pour une cuisson conventionnelle. |
|  Convection | 50 °C-280 °C | En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour fournir une chaleur homogène pour la cuisson d'une ou plusieurs couches. Il est particulièrement adapté à la cuisson d'aliments nécessitant une coloration uniforme. |
|  Traditionnel + ventilation | 50 °C-250 °C | La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs permet une pénétration de la chaleur et une coloration plus homogènes, principalement pour la cuisson de la viande. |
|  Chaleur par rayonnement | 150 °C-250 °C | L'élément du grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller. Vous pouvez l'utiliser pour cuire une petite quantité d'aliments. |
|  Ventilateur double grill+ | 50 °C-250 °C | L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent avec un ventilateur. |
|  Double grill | 150 °C-250 °C | L'élément de chauffe par rayonnement et l'élément de chauffe supérieur fonctionnent. |
|  Pizza | 50 °C-280 °C | Particulièrement adapté à la préparation de pizzas. |
|  Chaleur inférieure | 30 °C-220 °C | Le chauffage est assuré par des tuyaux de chauffage situés au fond du four. Principalement utilisé pour le maintien au chaud et la coloration des aliments. |

| Mode | Température | Introduction |
|--|---------------|---|
|  ECO | 140 °C-240 °C | Cuit les ingrédients sélectionnés en douceur. |
|  Décongélation | / | La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des éléments congelés (sans aucune chaleur). |
|  Levée de pâte | 30 °C-45 °C | Prépare une pâte à base de levure ou de yaourt. |
|  Maintien au chaud | 60 °C-100 °C | Maintient la température des aliments constante. |
|  Shabbat | 60 °C-140 °C | En mode shabbat, seul le tuyau de chauffe inférieur fonctionne. |
|  Friture à air chaud | 150 °C-250 °C | Il est particulièrement adapté à la préparation d'aliments croustillants tels que les frites et les filets de poulet. |






Menu friture à air chaud

| Code | Nom du menu | Mode | Temps | Température | Préchauffage |
|------|----------------------------------|---|----------|-------------|--------------|
| 01 | Frites (350 g) |  | 19 min | 200 °C | Oui |
| 02 | Frites (750 g) |  | 23 min | 230 °C | Oui |
| 03 | Pilons de poulet (500 g) |  | 30 min | 250 °C | Oui |
| 04 | Pilons de poulet (1000 g) |  | 32 min | 250 °C | Oui |
| 05 | Nuggets de poulet |  | 17 min | 250 °C | Oui |
| 06 | Nuggets de légumes |  | 11,5 min | 250 °C | Oui |
| 07 | Frites Mozzarella |  | 10 min | 250 °C | Oui |
| 08 | Rondelles d'oignon coupe épaisse |  | 11,5 min | 220 °C | Oui |
| 09 | Champignons panés (125 g) |  | 13 min | 230 °C | Oui |
| 10 | Champignons panés (250 g) |  | 13 min | 230 °C | Oui |

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser un panier à friture à air chaud et placez-le au troisième étage de la cavité.





Menu pâtisserie

| Code | Nom du menu | Mode | Temps | Température | Préchauffage |
|------|----------------------------|---|--------|-------------|--------------|
| 11 | Soufflé |  | 13 min | 200 °C | Oui |
| 12 | Cannelé |  | 65 min | 220 °C | Oui |
| 13 | Gâteau de lave au chocolat |  | 40 min | 150 °C | Oui |
| 14 | Tarte aux pommes |  | 55 min | 205 °C | Oui |
| 15 | Mille feuille |  | 27 min | 200 °C | Oui |

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser la plaque pour grill et déposez-la au troisième étage de la cavité.










Menu poisson et produits de la mer

| Code | Nom du menu | Mode | Temps | Température | Préchauffage |
|------|---|---|--------|-------------|--------------|
| 16 | Homard au four avec sauce aux champignons |  | 7 min | 230 °C | Oui |
| 17 | Perche grillée au sel |  | 13 min | 250 °C | Oui |
| 18 | Saumon Rôti |  | 6 min | 220 °C | Oui |
| 19 | Pompano en Papillote |  | 10 min | 220 °C | Oui |

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser la plaque pour grill et déposez-la au troisième étage de la cavité.




Menu viande et volaille

| Code | Nom du menu | Mode | Temps | Température | Préchauffage |
|------|---------------------------------------|---|--------|-------------|--------------|
| 20 | Steaks Tomahawk |  | 15 min | 230 °C | Oui |
| 21 | Gigot rôti à la sauce à la menthe |  | 80 min | 175 °C | Oui |
| 22 | Côtelette de porc au four |  | 10 min | 220 °C | Oui |
| 23 | Canard rôti avec sauce à l'orange |  | 55 min | 220 °C | Oui |
| 24 | Gigot d'agneau rôti |  | 90 min | 205 °C | Oui |
| 25 | Côte de porc BBQ et sauce à la goyave |  | 30 min | 180 °C | Oui |
| 26 | Porc marsala |  | 85 min | 205 °C | Oui |
| 27 | Poulet rôti |  | 35 min | 230 °C | Oui |
| 28 | Cuisse de canard braciola |  | 20 min | 250 °C | Oui |

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser une plaque de cuisson pour le menu 23, et utiliser des plaques de cuisson pour les autres menus, qui sont placés au troisième étage de la cavité.

Menu pizza ou quiche

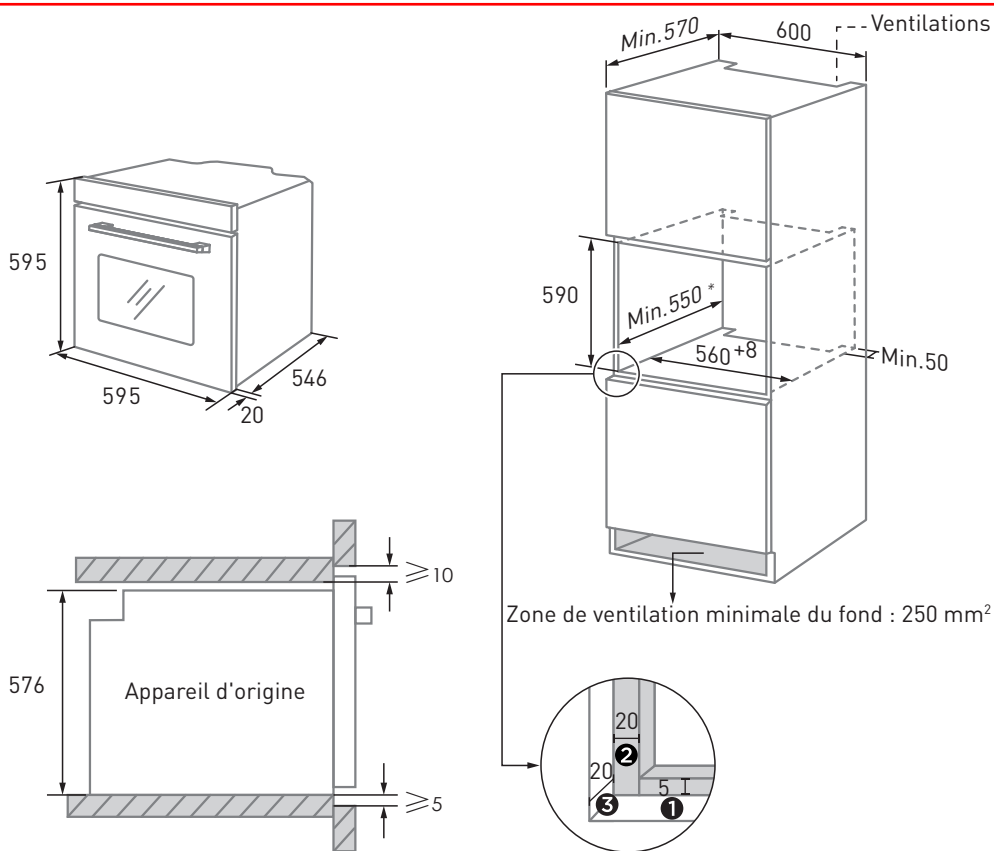
| Code | Nom du menu | Mode | Temps | Température | Préchauffage |
|------|------------------------------------|---|--------|-------------|--------------|
| 29 | Lasagnes |  | 20 min | 220 °C | Oui |
| 30 | Pizza à la tomate et au basilic |  | 8 min | 250 °C | Oui |
| 31 | Pommes de terre au four et fromage |  | 78 min | 205 °C | Oui |

REMARQUE :

1. Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.
2. Veuillez utiliser la plaque pour grill et déposez-la au troisième étage de la cavité.

Installation du produit

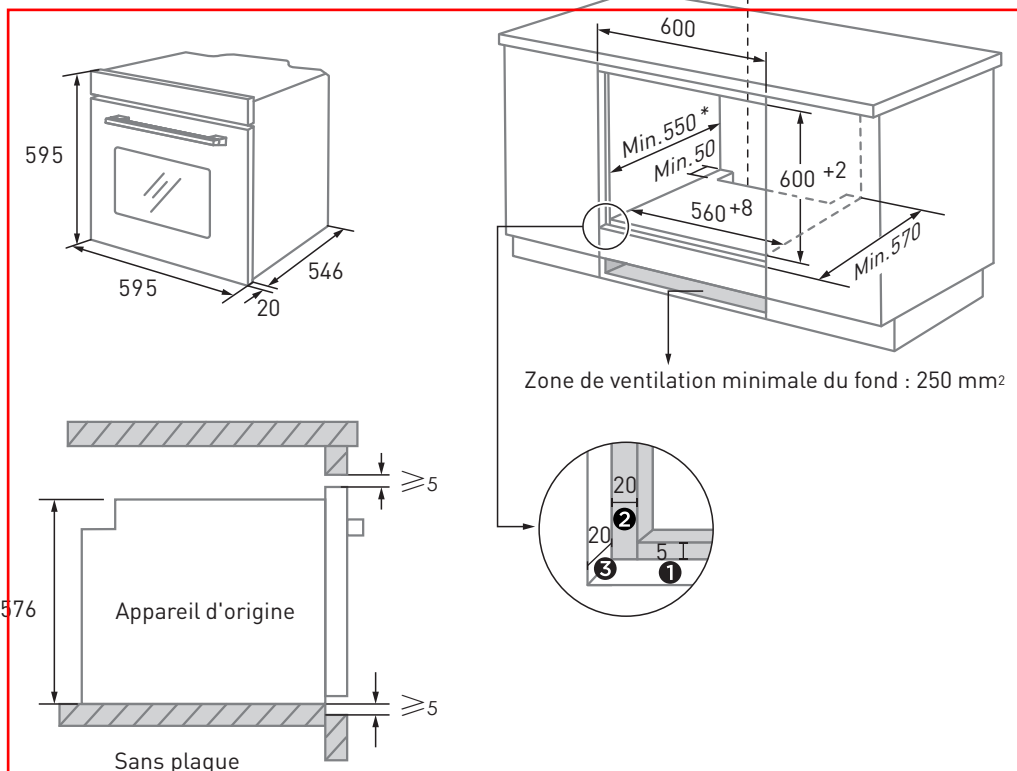
Schéma de l'armoire (armoire sur pied)



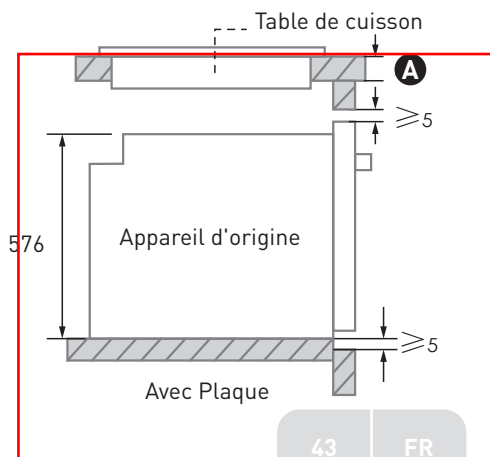
- ❶ Réservez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas respectivement.
- ❷ Réservez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite respectivement.
- ❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

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

Schéma de l'armoire (armoire au sol)



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



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

| Type de table de cuisson | plan de travail A |
|--|--------------------------|
| Plaque à induction | 37 mm |
| Plaque de cuisson à induction pleine surface | 47 mm |
| Plaque de cuisson au gaz | 30 mm |
| Plaque électrique | 27 mm |

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

Instructions importantes pour l'installation

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [obligatoire]

1. La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé dans les règles de l'art, conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
3. Les caissons d'encastrement doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90°C, et les façades des caissons adjacents jusqu'à 70°C.
4. Veuillez utiliser une prise de courant de 16A.

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [interdit]

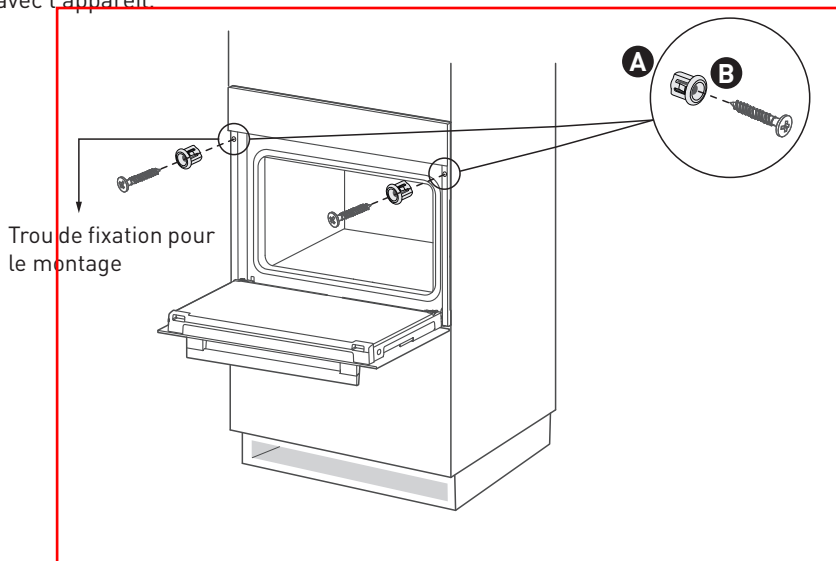
1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
2. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil si celui-ci a été endommagé pendant le transport.
3. N'obstruez pas la ventilation de l'appareil ni l'espace entre le caisson et l'appareil.
4. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de sa porte, il est très lourd.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT : Un contenu qui a du sens [remarque]

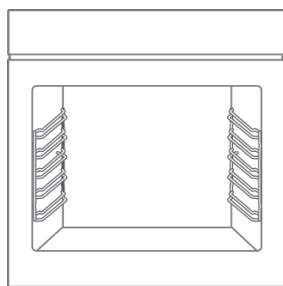
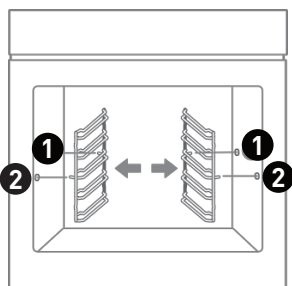
1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil pour éviter d'abîmer l'appareil ou les meubles.
2. Avant de démarrer l'appareil retirez tous les éléments d'emballage et accessoires de la cavité.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (à côté de l'armoire, par exemple) pour faciliter le branchement.
4. Après avoir terminé l'installation, assurez-vous que la prise électrique est bien insérée.
5. Veuillez vous référer au « schéma de l'armoire » pour connaître les exigences relatives à la profondeur nette de l'armoire. L'espace libre entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes d'installation

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

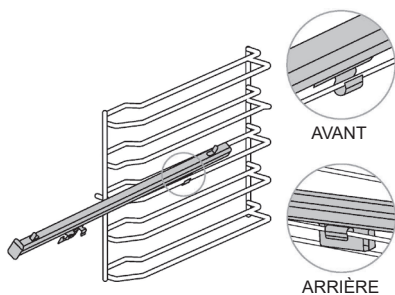


Installation des accessoires

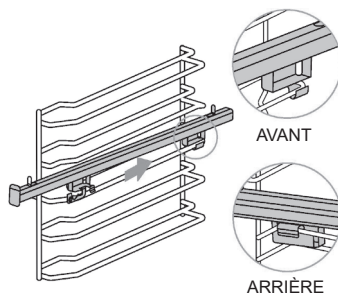


Installation des glissières

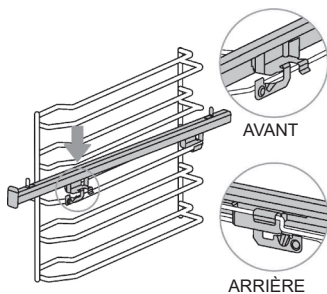
1. Insérez l'extrémité de la glissière dans le support.



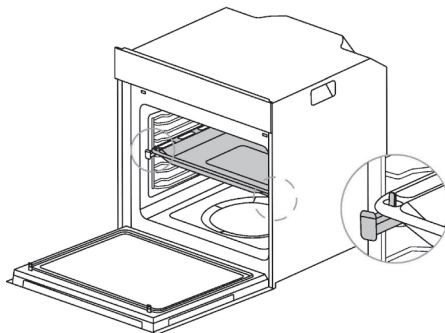
2. Poussez la glissière vers l'avant jusqu'à l'extrémité du support.



3. Refermez l'extrémité avant de la glissière vers la paroi intérieure de la cavité et appuyez vers le bas.




4. Insérez les 2 trous de la plaque de cuisson sur la glissière.





Consignes d'utilisation

Première utilisation

1. Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez le four et les accessoires dans une certaine mesure. Retirez les pièces de protection de l'emballage du four. Retirez tous les accessoires (ex : plaques de cuisson, grilles, mousse, etc.) de la cavité.
2. Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse douce.
3. Essuyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
4. Pour éviter tout risque d'incendie, veillez à ce que la cavité soit exempte de tout matériel d'emballage et d'accessoires avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Lors de la première utilisation, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres). Pendant cette période, les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de la cuisine et les portes des pièces adjacentes doivent être fermées.
6. Pour éliminer l'odeur des nouveaux produits, procédez comme suit :


| Mode four | Température | Temps |
|--|-------------|-----------|
|  Conventionnel | 250 °C | 0,5 Heure |

Fonction de cuisson



1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Fonction ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Mode », et l'icône du mode correspondant s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche «  » pour lancer le préchauffage (Vous pouvez passer cette étape).

9. Après le préchauffage, mettez les aliments dans le four et appuyez sur la touche «▷||» ou sur le bouton principal pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Dans l'interface de paramétrage ou pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche «  » pour commuter le réglage de la température et de l'heure, réglez les paramètres en tournant le bouton, et attendez 5 secondes pour terminer la confirmation.
2. Si la température de cuisson n'est pas réglée, l'appareil fonctionnera à la température par défaut.
3. Si aucun temps de cuisson n'est défini, le temps de travail par défaut est de 9 heures.
4. Ne mettez pas les aliments dans le four avant la fin du préchauffage.

Friture à air chaud

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Friture à air chaud ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
5. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche «  » pour lancer le préchauffage (Vous pouvez passer cette étape).
7. Appuyez sur la touche «▷||» ou sur le bouton principal pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Veuillez utiliser un accessoire panier à friture à air chaud.
2. Ne mettez pas les aliments dans le four avant la fin du préchauffage.

Nettoyage

1. Ajoutez environ 150 ml d'eau purifiée et une quantité appropriée de savon à vaisselle dans la cavité et mélangez bien.
2. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Nettoyage ».
3. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :



1. Le temps de fonctionnement par défaut est de 30 minutes.
2. Après le nettoyage, lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux projections de vapeur sur votre visage afin d'éviter les brûlures.
3. Après le nettoyage, veuillez utiliser un chiffon sec pour sécher les gouttelettes d'eau dans la cavité afin d'éviter la prolifération des bactéries.

Décongélation

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Décongélation ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.



Levée de pâte

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Levée de pâte ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.



5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Maintien au chaud

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Maintien au chaud ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.

5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour démarrer.

Shabbat

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Modes Extra ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Shabbat ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche «  » pour passer au réglage du temps.
7. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :

1. En fonctionnement le jour de shabbat, il n'est pas possible de régler l'heure, mais la température peut être réglée. Si vous ne réglez pas la durée, le temps de fonctionnement par défaut est de 80 heures.
2. En fonctionnement le jour de shabbat, seule la touche « ⏻ » est valide, les autres touches ne le sont pas. Appuyez sur la touche « ⏻ » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour activer ou désactiver le mode Shabbat.
3. En fonctionnement le jour de shabbat, seul le tube de chauffe inférieur fonctionne.

Menu Auto

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Menu Auto ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Menu P01-P31 ».
4. Appuyez sur la touche « ▶|| » ou sur le bouton principal pour démarrer.

REMARQUE :

Veuillez placer les ingrédients dans le four après le préchauffage.

Réglage sonore

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Réglages ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Réglages sonores ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour sélectionner « ON » ou « OFF ».
6. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.

REMARQUE :

1. Lorsque la tonalité des touches est réglée sur « OFF », les autres sons tels que la tonalité d'invite et l'alarme continuent de retentir.
2. Lorsque la tonalité des touches est réglée sur l'état « OFF », la tonalité des touches reste à l'état « OFF » après la déconnexion et la connexion de l'alimentation électrique.


Paramètres de langue

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Réglages ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Paramètres de langue ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour sélectionner « Langue ».
6. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.


Mode démo

1. En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner « Réglages ».
2. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner « Mode démo ».
4. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour sélectionner « ON » ou « OFF ».
6. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.



REMARQUE :

1. Lorsque le mode démo est réglé sur « ON », le four reste en mode démo après avoir été déconnecté puis connecté à l'alimentation électrique. Pour quitter le mode démo, vous devez le réinitialiser à « OFF ».
2. Lorsque le mode démo est réglé sur « ON », la cuisson est lancée, le grand relais du tube chauffant ne fonctionne pas et le petit relais fonctionne normalement.
3. Lorsque le mode de démonstration est réglé sur « ON », l'écran affiche «  ».





Fonction de rappel

1. Appuyez sur la touche «  » pour accéder au réglage de la fonction de rappel.
2. Tournez le bouton pour sélectionner le chiffre des heures.
3. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour sélectionner le chiffre des minutes.
5. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer.




REMARQUE :

1. Lorsque la fonction de rappel fonctionne, appuyez sur la touche «  » pour demander l'heure du rappel.
2. Lorsque le délai de rappel est écoulé, l'icône «  » disparaît et l'avertisseur sonore retentit 5 fois.

Sécurité enfants

1. En mode veille, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode sécurité enfants, et l'écran affiche «  ».
2. En mode sécurité enfants, appuyez sur la touche «  » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode sécurité enfants, et l'écran affiche «  ».
3. En mode économie d'énergie, appuyez sur la touche du bouton pour annuler automatiquement l'état de sécurité enfants et revenir en mode veille.

Pause/Démarrage/Annulation

1. Après avoir réglé les paramètres, appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour démarrer.
2. Durant la cuisson, appuyez sur la touche «  » ou sur le bouton principal pour mettre en pause la cuisson.
3. Dans n'importe quel état (sauf la sécurité enfants), appuyez sur la touche «  » pour revenir à l'état de veille.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'alimentation secteur avant le nettoyage et l'entretien. Pour garantir la durée de vie du four, il faut le nettoyer soigneusement et fréquemment. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

1. Après cuisson, attendez que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Nettoyez les restes de nourriture de l'intérieur du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez-le avec un chiffon doux.

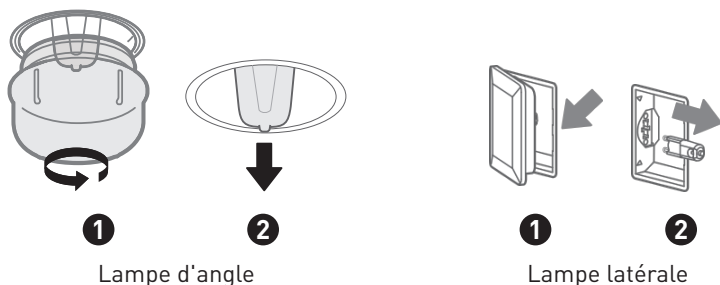
REMARQUE :

1. N'utilisez pas d'instruments de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
2. N'utilisez pas de produit abrasif ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Pour éviter d'endommager la lampe, placez une serviette dans la cavité.
2. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle en verre (lampe d'angle) ; ouvrez doucement le couvercle en verre à l'aide d'un outil à tête plate (lampe latérale).
3. Retirez la mèche et remplacez-la (ne la tournez pas).

4. Remettez le couvercle en place et retirez la serviette.

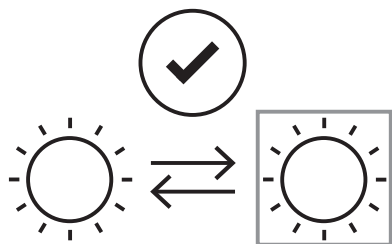


Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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

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

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



AVERTISSEMENT :

Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lentille de la lampe.

Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

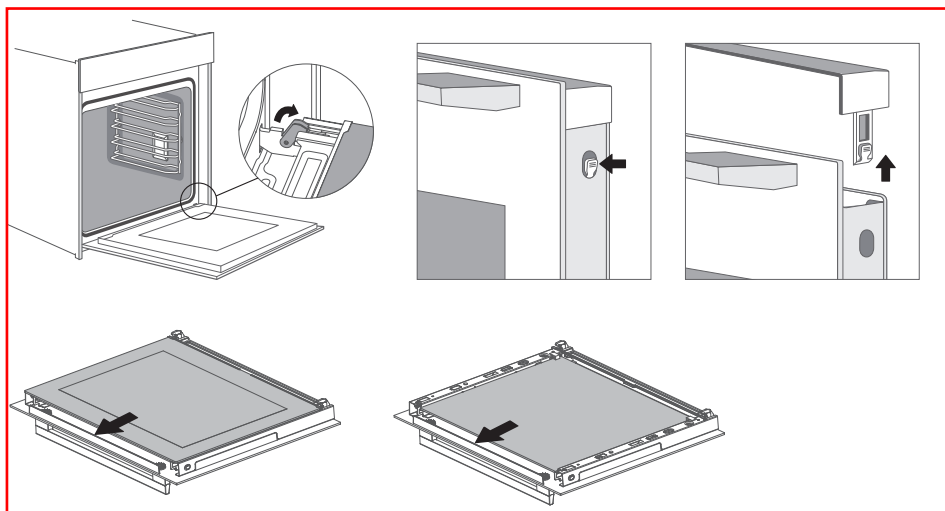
Vous pouvez détacher la porte de l'appareil pour la nettoyer et retirer les panneaux de porte. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée. Il ne peut être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Ils ne peuvent pas se refermer.

AVERTISSEMENT :

1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, et vous risquez d'être coincé. N'approchez pas vos mains des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés ou, lorsque vous détachez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Démontage et installation de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisissez la porte des deux mains, à gauche et à droite, et tirez-la vers le haut.
5. L'insert en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement enlevées afin que vous puissiez poursuivre le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

**REMARQUE :**

Remettez la porte de l'appareil en place dans l'ordre inverse de la dépose.

Dépannage

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

| Problème | Raison possible | Solution |
|--|---|--|
| Ne démarre pas | <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas alimenté • L'interrupteur principal n'est pas allumé • La porte du four n'est pas fermée | <ul style="list-style-type: none"> • Branchez-le à une prise de courant • Enclenchez l'interrupteur d'alimentation • Fermez la porte du four |
| La lampe ne s'allume pas | <ul style="list-style-type: none"> • Elle est cassée | <ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service après-vente |
| Odeur âcre ou fumée | <ul style="list-style-type: none"> • Première utilisation de l'appareil | <ul style="list-style-type: none"> • Aucun traitement nécessaire |
| Les aliments ne sont pas cuits | <ul style="list-style-type: none"> • La température est trop basse • Il y a trop de nourriture | <ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température • Cuisinez la nourriture en plus petites portions ou augmentez le temps de cuisson. |
| Nourriture brûlée ou pas cuite de façon uniforme | <ul style="list-style-type: none"> • La température est trop élevée ou le temps de chauffe est trop long • La nourriture est trop proche du tube de chauffe | <ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la température ou le temps de cuisson • Ajustez le positionnement des accessoires |
| Le ventilateur ne s'est pas arrêté après la fin du chauffage | <ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur souffle plus longtemps pour dissiper la chaleur | <ul style="list-style-type: none"> • Aucun traitement nécessaire |
| L'élément chauffant ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Le produit est en MODE DÉMO. | <ul style="list-style-type: none"> • Désactivez le MODE DÉMO. <p>Étapes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton pour sélectionner « Paramètres ». 2. Appuyez sur la touche « bouton » pour confirmer. 3. Tournez le bouton pour sélectionner « Mode démo ». 4. Appuyez sur la touche « bouton » pour confirmer. 5. Tournez le bouton pour sélectionner «OFF». 6. Appuyez sur la touche « bouton » pour terminer le réglage. |

Bedankt!

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

gekozen, getest en aanbevolen. Ze zijn gebruiksvriendelijk,
betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit.

U zal dan ook heel tevreden zijn met de aankoop
van dit toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

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



A

**Overzicht van het
toestel**

Productoverzicht

B

**Gebruik van het
toestel**

Snelstartgids
Installatie van het product
Gebruiksaanwijzing

C

**Praktische
informatie**

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Productoverzicht

Oven

Gebruik ovenwanten wanneer u voedingsmiddelen uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen! Let op voor de warme lucht wanneer u de deur van de oven opent.

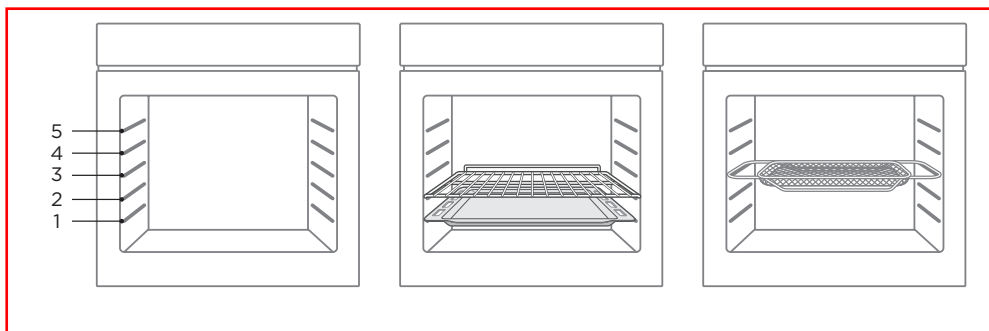
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Bevestigingsgat voor montage
- 3 Deurgreep
- 4 Ventilatieopeningen
- 5 Bevestigingsgat voor montage
- 6 Ovendeur

Accessoires

- 7 Metalen rooster x1
Om voedsel te grillen of voor hittebestendige schotels
- 8 Bakplaat x1
Om voedsel te bakken of voor voedselafval
- 9 Inschuifrail x2
- 10 Airfry-mandje
Speciaal voor de airfry-functie
- 11 Deflector
Om voedselresten tegen te houden

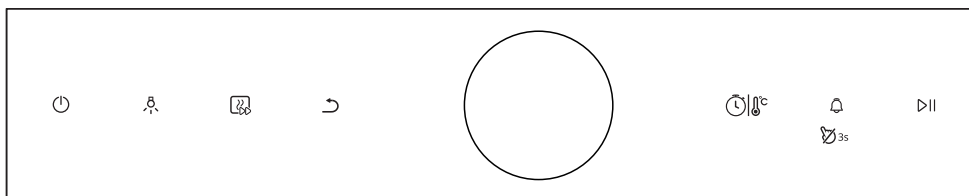
Gebruik van de accessoires

Voor een correcte werking van de oven mogen het ovenrooster en de bakplaat enkel tussen het eerste en vijfde niveau worden geplaatst. Als u ze samen gebruikt, plaats dan de bakplaat onder het ovenrooster.




Snelstartgids

Bedieningspaneel van de oven



Pictogram Inleiding



Annuleer de huidige instelling en keer terug naar de stand-by modus. Druk in stand-by modus op de toets  om naar de energiebesparende modus te gaan:



Druk op deze toets om de lamp aan te zetten.



Verwarm de oven voor om de smaak van het voedsel te behouden.



Ga terug naar de vorige stap.



Druk op deze toets om de tijd of de temperatuur in te stellen.



Druk kort op deze toets om de herinneringsfunctie in te stellen.



Druk op de toets en houd deze 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in of uit te schakelen.



Start of pauzeer de oven

















Draai aan de knop om een modus te kiezen of de instellingen te wijzigen. Start of pauzeer de oven

OPMERKING:











1. Het licht van de oven wordt als aparte functie gebruikt door consumenten om de bereiding van voedingsmiddelen te volgen of de binnenkant van de oven te reinigen. De gebruiker moet het licht nadien zelf uitschakelen voor hij naar de stand-by modus terugkeert.

2. Na de bereiding in de oven blijft de koelventilator warmte afvoeren. Deze stopt enkel wanneer de kerntemperatuur lager is dan 75 °C.

| Modus | Temperatuur | Inleiding |
|---|---------------|--|
|  Conventioneel | 30 °C-250 °C | De bovenste en onderste verwarmingselementen werken samen voor een conventioneel bakproces. |
|  Hetelucht | 50 °C-280 °C | In heteluchtmodus gaat de ventilator automatisch aan voor een gelijkmatige verspreiding van de warmte wanneer wordt gekookt op één of meerdere niveaus. Deze modus is uitermate geschikt voor het bereiden van voedsel dat gelijkmatig gekleurd moet worden. |
|  Conventioneel + ventilator | 50 °C-250 °C | De combinatie van de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt ervoor dat de warmte beter doordringt, voor een gelijkmatige kleuring. Ideaal voor het bereiden van vlees. |
|  Grill | 150 °C-250 °C | Het ingewerkte grillelement gaat aan en uit om de temperatuur in stand te houden. Kan worden gebruikt om te grillen en kleine hoeveelheden te bereiden. |
|  Dubbele grill + ventilator | 50 °C-250 °C | Het grillelement en het bovenste verwarmingselement werken samen met een ventilator. |
|  Pizza Dubbele grill | 150 °C-250 °C | Het grillelement en het bovenste verwarmingselement werken samen. |
|  Pizza | 50 °C-280 °C | Bijzonder geschikt voor het maken van pizza's. |
|  Onderwarmte | 30 °C-220 °C | De oven wordt verwarmd via verwarmingsbuizen onderin de oven. Wordt vooral gebruikt om voeding warm te houden en te kleuren. |
|  ECO | 140 °C-240 °C | Om bepaalde ingrediënten zacht te laten garen. |
|  Ontdooien | / | De circulatie van lucht op kamertemperatuur maakt het mogelijk om bevroren voeding sneller te ontdooien (zonder gebruik van warmte). |
|  Rijzen van deeg | 30 °C-45 °C | Om een deeg te maken op basis van gist of yoghurt. |
|  Warm houden | 60 °C-100 °C | Om gerechten op een constante temperatuur te houden. |
|  Sabbat | 60 °C-140 °C | In sabbat-modus werkt alleen de onderste verwarmingsbuis. |

| Modus | Temperatuur | Inleiding |
|---|---------------|---|
|  Airfry-functie | 150 °C-250 °C | Deze modus is bijzonder geschikt voor het bereiden van knapperig voedsel zoals frieten en kipfilet. |






Airfry-menu

| Code | Naam van het menu | Modus | Duur | Temperatuur | Voorverwarmen |
|------|--------------------------------|---|----------|-------------|---------------|
| 01 | Frieten (350 g) |  | 19 min | 200 °C | Ja |
| 02 | Frieten (750 g) |  | 23 min | 230 °C | Ja |
| 03 | Kipdrumsticks (500 g) |  | 30 min | 250 °C | Ja |
| 04 | Kipdrumsticks (1000 g) |  | 32 min | 250 °C | Ja |
| 05 | Kipnuggets |  | 17 min | 250 °C | Ja |
| 06 | Plantaardige Nuggets |  | 11,5 min | 250 °C | Ja |
| 07 | Mozzarella frietjes |  | 10 min | 250 °C | Ja |
| 08 | Uienringen dik gesneden |  | 11,5 min | 220 °C | Ja |
| 09 | Gepaneerde Champignons (125 g) |  | 13 min | 230 °C | Ja |
| 10 | Gepaneerde Champignons (250 g) |  | 13 min | 230 °C | Ja |

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.
2. Gebruik een airfry-mandje en plaats het op het derde niveau van de oven.





Menu voor gebak

| Code | Naam van het menu | Modus | Duur | Temperatuur | Voorverwarmen |
|------|---------------------|---|--------|-------------|---------------|
| 11 | Soufflé |  | 13 min | 200 °C | Ja |
| 12 | Kaneel |  | 65 min | 220 °C | Ja |
| 13 | Chocolade lavataart |  | 40 min | 150 °C | Ja |
| 14 | Appeltaart |  | 55 min | 205 °C | Ja |
| 15 | Mille fueille |  | 27 min | 200 °C | Ja |

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.
2. Gebruik de bakplaat en plaats deze op het derde niveau van de oven.










Menu voor vis en zeevruchten

| Code | Naam van het menu | Modus | Duur | Temperatuur | Voorverwarmen |
|------|----------------------------------|---|--------|-------------|---------------|
| 16 | Gebak geserveerd met champignons |  | 7 min | 230 °C | Ja |
| 17 | Gegrilde zeebaars met zout |  | 13 min | 250 °C | Ja |
| 18 | Geroosterde Zalm |  | 6 min | 220 °C | Ja |
| 19 | Pompano en Papillote |  | 10 min | 220 °C | Ja |

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.
2. Gebruik de bakplaat en plaats deze op het derde niveau van de oven.




Menu voor vlees en gevogelte

| Code | Naam van het menu | Modus | Duur | Temperatuur | Voorverwarmen |
|------|--------------------------------------|---|--------|-------------|---------------|
| 20 | Tomahawk steaks |  | 15 min | 230 °C | Ja |
| 21 | Gebraden lamsbout met muntsaus |  | 80 min | 175 °C | Ja |
| 22 | Costeleta de porco assada |  | 10 min | 220 °C | Ja |
| 23 | Geroosterde eend met sinaasappelsaus |  | 55 min | 220 °C | Ja |
| 24 | Geroosterde lamsbout |  | 90 min | 205 °C | Ja |
| 25 | BBQ varkensribbetjes met guavesaus |  | 30 min | 180 °C | Ja |
| 26 | Marsala van varkensvlees |  | 85 min | 205 °C | Ja |
| 27 | Geroosterde kip |  | 35 min | 230 °C | Ja |
| 28 | Eendenbout braciola |  | 20 min | 250 °C | Ja |

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.
2. Gebruik een ovenschaal voor menu 23 en bakplaten voor de andere menu's en plaats deze op het derde niveau van de oven.

Menu voor pizza of quiche

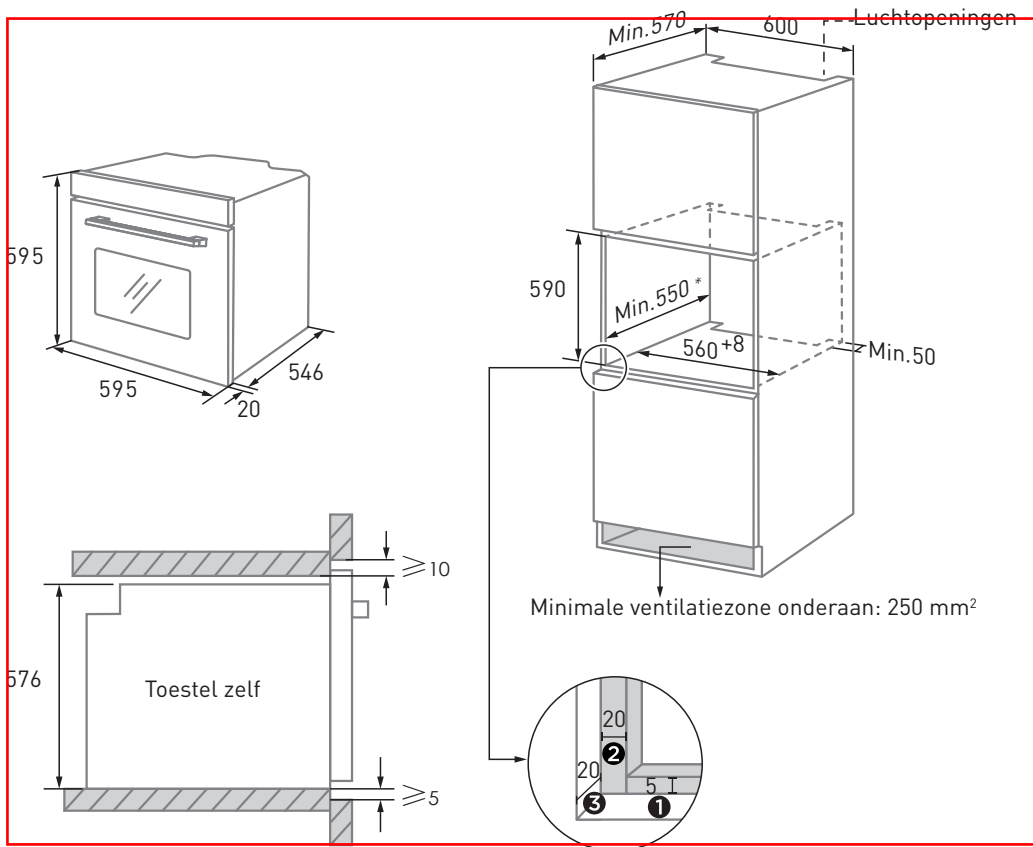
| Code | Naam van het menu | Modus | Duur | Temperatuur | Voorverwarmen |
|------|-----------------------------------|---|--------|-------------|---------------|
| 29 | Lasagne |  | 20 min | 220 °C | Ja |
| 30 | Pizza met tomaat en basilicumkaas |  | 8 min | 250 °C | Ja |
| 31 | Gebakken aardappel met kaas |  | 78 min | 205 °C | Ja |

OPMERKING:

1. Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.
2. Gebruik de bakplaat en plaats deze op het derde niveau van de oven.

Installatie van het product

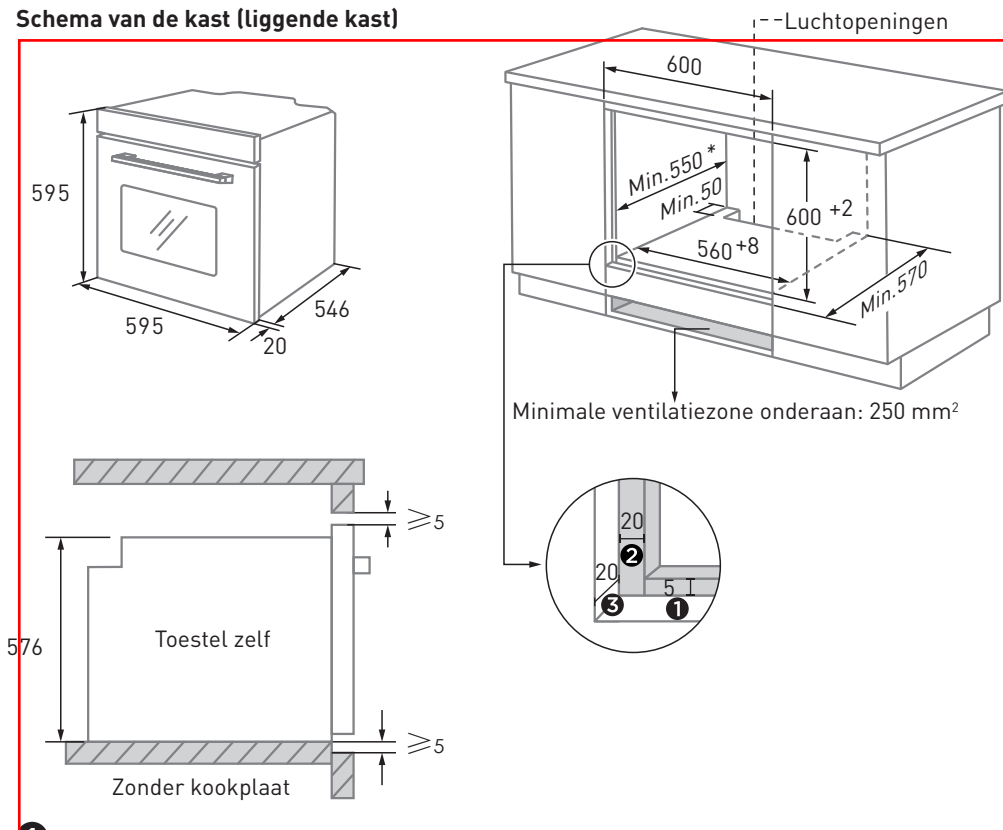
Schema van de kast (staande kast)



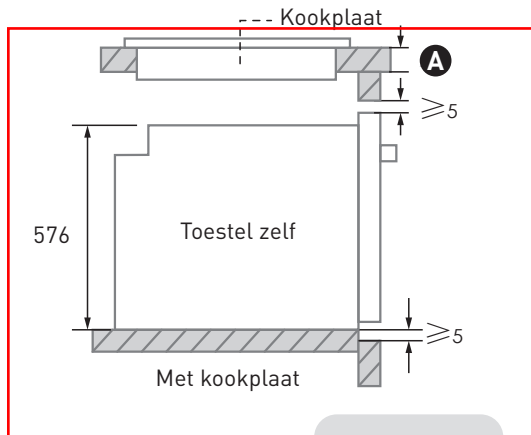
- 1** Houd 5 mm ruimte vrij voor het deurpaneel aan de boven- en onderzijde.
- 2** Houd 20 mm ruimte vrij voor het deurpaneel aan de linker- en rechterzijde.
- 3** Houd 20 mm vrij voor de dikte van het deurpaneel.

1. De plank van de kast is 20 mm dik.
2. Als het stopcontact zich aan de achterkant van het toestel bevindt, moet de diepte van de kastopening minstens 590 mm tot 620 mm zijn.
3. De afmetingen op de afbeeldingen zijn uitgedrukt in mm.

Schema van de kast (liggende kast)



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



Wanneer het toestel onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, is de minimale dikte van het werkblad **A** als volgt:

| Soort kookplaat | werkblad A |
|-------------------------------|-------------------|
| Inductiekookplaat | 37 mm |
| Oppervlakte-inductiekookplaat | 47 mm |
| Gaskookplaat | 30 mm |
| Elektrische kookplaat | 27 mm |

1. De plank van de kast is 20 mm dik.
2. Als het stopcontact zich aan de achterkant van het toestel bevindt, moet de diepte van de kastopening minstens 590 mm tot 620 mm zijn.
3. De afmetingen op de afbeeldingen zijn uitgedrukt in mm.

Belangrijke instructies voor installatie

WAARSCHUWING: Belangrijke informatie

1. De veilige werking van dit toestel kan enkel worden gegarandeerd wanneer de installatie gebeurt volgens de regels van de kunst, in overeenstemming met deze installatie-instructies. De installateur is verantwoordelijk voor schade als gevolg van een verkeerde installatie.
2. Het volledige installatieproces vereist twee professionele installateurs. Draag droge beschermende handschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te vermijden.
3. De kasten voor de inbouwoven moeten hittebestendig zijn tot 90 °C en de aangrenzende kastfronten tot 70 °C.
4. Gebruik een 16A stopcontact.

WAARSCHUWING: Belangrijke informatie

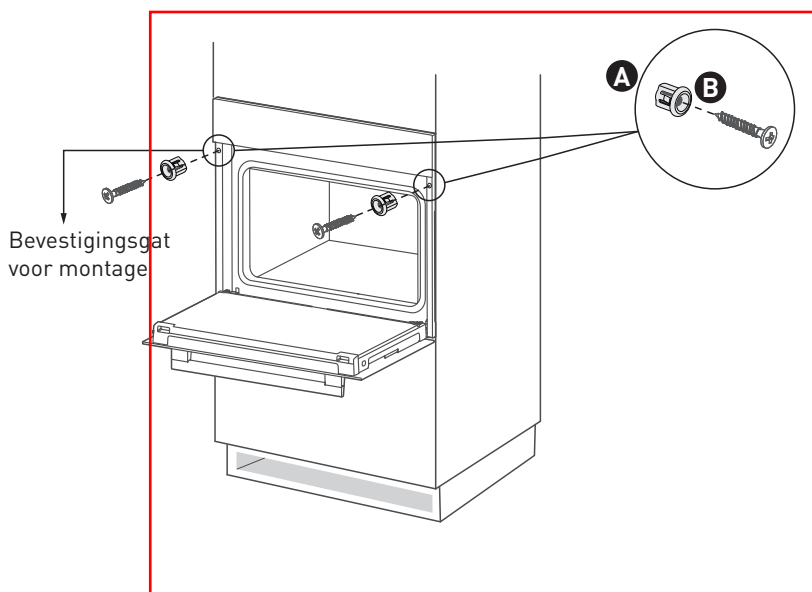
1. Installeer het toestel niet achter een sierdeur of de deur van een keukenmeubel aangezien het toestel hierdoor kan oververhitten.
2. Pak het toestel uit en controleer of het niet beschadigd is. Sluit het toestel niet aan wanneer het tijdens het transport beschadigd is geraakt.
3. Blokkeer de uitlaat van het toestel en de ruimte tussen de kast en het toestel niet.
4. Wees uiterst voorzichtig als u het toestel verplaatst of installeert. Het toestel is bijzonder zwaar. Til het niet op aan de deurgreep.
5. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, gebruik het toestel dan niet langer om het risico op brand, elektrische schokken of andere letsels te voorkomen.

WAARSCHUWING: Belangrijke informatie

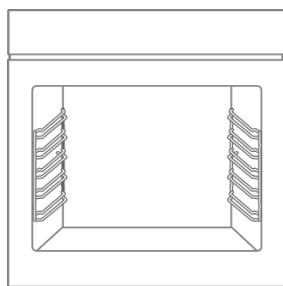
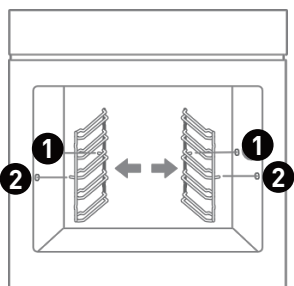
1. Wees uiterst voorzichtig als u het toestel verplaatst of installeert om schade aan het toestel zelf of aan de kasten te vermijden.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en toebehoren uit de oven voor u het toestel gebruikt.
3. De stekker moet toegankelijk zijn voor gebruikers (bijvoorbeeld naast de kast) om het aansluiten te vergemakkelijken.
4. Als de installatie is afgerond, zorg er dan voor dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
5. Raadpleeg het "schema van de kast" om de vereiste kastdiepte te kennen. De ruimte tussen de onderste plank van de kast en het achterpaneel (of de muur) mag niet minder bedragen dan 50 mm.

Stappenplan voor installatie

1. Pas de kast aan volgens het "schema van de kast".
2. Controleer voor de installatie of er een normaal stopcontact en aarding aanwezig is en ga na of de afmetingen van de kast in overeenstemming zijn met de installatievereisten.
3. Plaats het toestel op een geschikte plaats in de keuken, installeer het in een verticale kast en stop de stekker in het stopcontact.
4. Om te weten waar de bevestigingsgaten zich bevinden, opent u de deur van het toestel en kijkt u naar het zijkader van het toestel (positie hierboven weergegeven).
5. Bevestig het toestel aan de kast met de twee rubberen pluggen **A** en de schroeven **B** die zijn meegeleverd met het toestel.

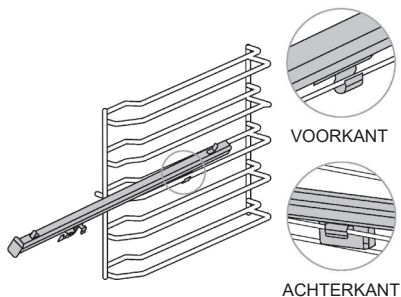


Plaatsing van de accessoires

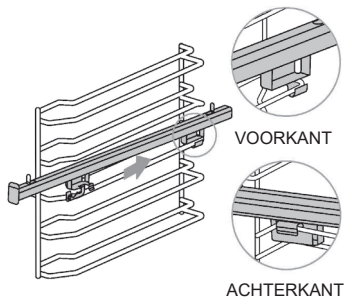


Montage glijstang

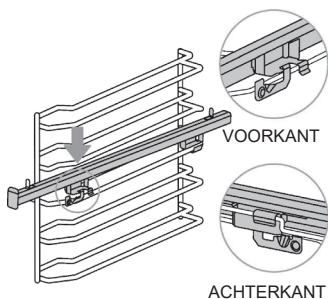
1. Plaats het uiteinde van de glijstang op de steun.



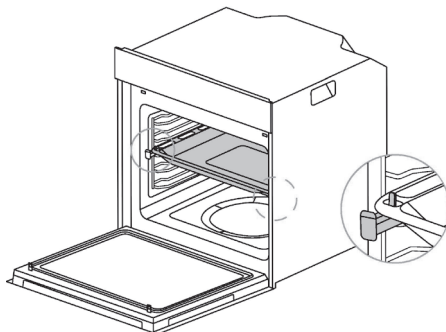
2. Duw de glijstang naar voor tot het uiteinde van de steun.



3. Breng het voorste uiteinde van de glijstang tot aan de binnenwand in de ruimte en duw naar beneden.




4. Plaats de 2 gaten van de bakplaat op de glijstang.





Gebruiksaanwijzing

Eerste gebruik

1. Reinig de oven en de accessoires in zekere mate voor het eerste gebruik. Verwijder de beschermende verpakking van de oven. Verwijder alle accessoires (zoals bakplaten, roosters, schuim enz.) uit de oven.
2. Reinig het accessoire grondig met zeepwater en een doek of zachte borstel.
3. Veeg de binnenkant en de volledige buitenkant van de oven schoon met een zachte en vochtige doek.
4. Om brandgevaar te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant vrij is van alle verpakkingsmaterialen en accessoires voor u de oven voor het eerst gebruikt.
5. Let erop dat de keuken goed wordt geventileerd tijdens het eerste gebruik (zet de dampkap aan en open de vensters). Tijdens deze periode moeten kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken blijven en moeten de deuren naar aangrenzende ruimtes worden gesloten.
6. Ga als volgt te werk om de geur van nieuwe producten te verwijderen:

| Ovenmodus | Temperatuur | Duur |
|--|-------------|---------|
|  Conventioneel | 250 °C | 0,5 uur |

Kookfunctie

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Functie" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Modus" te selecteren en het bijbehorende pictogram verschijnt op het scherm.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de toets  om de tijd in te stellen.
7. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de toets  om het voorverwarmen te starten (u kunt deze stap overslaan).

9. Plaats na het voorverwarmen het voedsel in de oven en druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het kookproces te starten.

OPMERKING:

1. Druk in de instellingen of terwijl de oven werkt op de toets "🕒" om te schakelen tussen de temperatuur- en tijdsinstelling. Pas de instellingen aan door aan de knop te draaien en wacht 5 seconden tot de bevestiging is voltooid.
2. Als de kooktemperatuur niet is ingesteld, werkt het apparaat op de standaardtemperatuur.
3. Als er geen kooktijd is ingesteld, is de standaard gebruiksduur 9 uur.
4. Plaats geen voedsel in de oven tot deze klaar is met voorverwarmen

Airfry-functie

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Airfryen" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
4. Druk op de toets "🕒" om de tijd in te stellen.
5. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
6. Druk op de toets "▶||" om het voorverwarmen te starten (u kunt deze stap overslaan).
7. Druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het kookproces te starten.

OPMERKING:

1. Gebruik een airfry-mandje als accessoire.
2. Plaats geen voedsel in de oven tot deze klaar is met voorverwarmen.

Reiniging

1. Meng ongeveer 150 ml gezuiverd water met een geschikte hoeveelheid afwasmiddel en plaats dit in de oven.
2. Draai in stand-by modus aan de knop om "Reiniging" te selecteren.
3. Druk op de toets "▷||" of de hoofdknop om de reiniging te starten.

OPMERKING:

1. De standaard gebruikstijd bedraagt 30 minuten.
2. Als u na het schoonmaken de ovendeur opent, moet u oppassen dat er geen stoom op het gezicht komt om brandwonden te voorkomen.
3. Gebruik na het schoonmaken een droge doek om waterdruppels in de oven weg te vegen en zo de verspreiding van bacteriën te voorkomen.

Ontdooien

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Extra Modi" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Ontdooien" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
6. Druk op de toets "▷||" of de hoofdknop om het ontdooien te starten.

Rijzen van deeg

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Extra Modi" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Rijzen van deeg" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.

6. Druk op de toets "⌚" om de tijd in te stellen.
7. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het programma starten.

Warm houden

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Extra Modi" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Warm houden" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de toets "⌚" om de tijd in te stellen.
7. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het programma te starten.

Sabbat

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Extra Modi" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Sabbat" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Druk op de toets "⌚" om de tijd in te stellen.
7. Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.
8. Druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het programma te starten.

OPMERKING:

1. Bij gebruik op sabbat is het niet mogelijk om de tijd in te stellen, maar wel de temperatuur. Als u de duur niet instelt, is de standaard gebruikstijd 80 uur.
2. Bij gebruik op sabbat werkt alleen de toets "⏻", de andere knoppen niet. Druk op de knop "⏻" en houd deze 5 seconden ingedrukt om de sabbat-modus in of uit te schakelen.
3. Bij gebruik op sabbat werkt alleen de onderste verwarmingsbuis.

Automenu

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Extra Modi" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Menu P01-P31" te selecteren.
4. Druk op de toets "▶||" of de hoofdknop om het programma te starten.

OPMERKING:

Plaats de ingrediënten in de oven na het voorverwarmen.

Geluidinstellingen

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Instellingen" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Geluidinstellingen" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om "ON" of "OFF" te selecteren.
6. Druk op de hoofdknop om de instelling te bevestigen.

OPMERKING:

1. Als de toetstoon in ingesteld op "OFF", blijven andere geluiden zoals het bevestigingssignaal en het alarm klinken.
2. Wanneer de toetstoon is ingesteld op "OFF", blijft deze op "OFF" nadat de voeding is losgekoppeld en weer aangesloten.

Taalinstellingen

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Instellingen" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Taalinstellingen" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om "Taal" te selecteren.
6. Druk op de hoofdknop om de instelling te bevestigen.

Demo-modus

1. Draai in stand-by modus aan de knop om "Instellingen" te selecteren.
2. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om "Demo-modus" te selecteren.
4. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om "ON" of "OFF" te selecteren.
6. Druk op de hoofdknop om de instelling te bevestigen.

OPMERKING:

1. Als de demo-modus is ingesteld op "ON", blijft de oven in de demo-modus nadat hij is losgekoppeld en vervolgens weer aangesloten op de voeding. Om de demo-modus te verlaten, moet hij opnieuw op "OFF" worden ingesteld.
2. Wanneer de demo-modus is ingesteld op "ON", start de bereiding. Het grote relais op de verwarmingsbuis werkt niet en het kleine relais werkt normaal.
3. Wanneer de demo-modus is ingesteld op "ON", wordt op het scherm "👁" weergegeven.





Herinneringsfunctie

1. Druk op de toets "🔔" om de herinneringsfunctie in te stellen.
2. Draai aan de knop om de cijfers van het uur in te stellen.
3. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.
4. Draai aan de knop om de cijfers van de minuten in te stellen.
5. Druk op de hoofdknop om te bevestigen.




OPMERKING:

1. Wanneer de herinneringsfunctie actief is, druk dan op de toets "🔔" om het uur van herinnering op te vragen.
2. Wanneer de herinneringstijd om is, verdwijnt het pictogram "🔔" en klinkt het geluidssignaal 5 keer.

Kinderslot

1. Houd in stand-by modus de toets " 3s" 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in te schakelen. Op het scherm verschijnt "".
2. Houd in kinderslotmodus de toets " 3s" 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen. Op het scherm verschijnt "".
3. Druk in de energiebesparende modus op de knop om het kinderslot automatisch te annuleren en terug te keren naar de stand-by modus.

Pauze/Start/Annuleren

1. Wanneer de instellingen zijn aangepast, druk dan op de toets "||" of de hoofdknop om te starten.
2. Druk tijdens de bereiding op de toets "||" of op de hoofdknop om het proces te pauzeren.
3. Druk in om het even welke toestand (behalve kinderslot) op de toets " " om terug te keren naar de stand-by modus.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voor de reiniging of het onderhoud van de oven. Om ervoor te zorgen dat uw oven zo lang mogelijk meegaat, moet u hem zorgvuldig en vaak schoonmaken. Stappenplan voor reiniging:

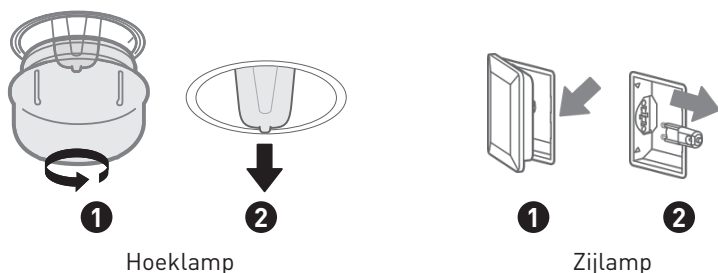
1. Wacht na het koken tot het toestel volledig is afgekoeld.
2. Verwijder de accessoires uit de oven, spoel ze af met lauw water en droog ze af.
3. Verwijder voedselresten uit de oven.
4. Reinig de oven met een zachte doek en een beetje afwasmiddel en maak hem vervolgens droog met een zachte doek.

OPMERKING:

1. Gebruik geen scherpe reinigingsvoorwerpen, harde borstels of bijtende reinigingsproducten om de oven en de accessoires niet te beschadigen.
2. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen spatels om het glas van de deur te reinigen.

De lamp vervangen

1. Leg een handdoek in de oven om beschadiging van de lamp te voorkomen.
2. Draai tegen de klok in om de glazen afdekking te verwijderen (hoeklamp). Open de glazen afdekking voorzichtig met een plat stuk gereedschap (lamp opzij).
3. Verwijder de lamp en vervang ze (niet draaien).
4. Plaats het deksel terug en neem de handdoek weg.

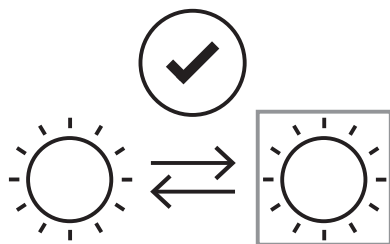


Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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

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

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



WAARSCHUWING:

Zorg ervoor, om elektrische schokken te vermijden, dat de stroomvoorziening naar het toestel is uitgeschakeld en dat het toestel volledig is afgekoeld voor u de lamplens te verwijderen.

Reiniging van de deur

Met een correct onderhoud en gepaste reiniging blijft uw toestel mooi en blijft het voor lange tijd volledig functioneel.

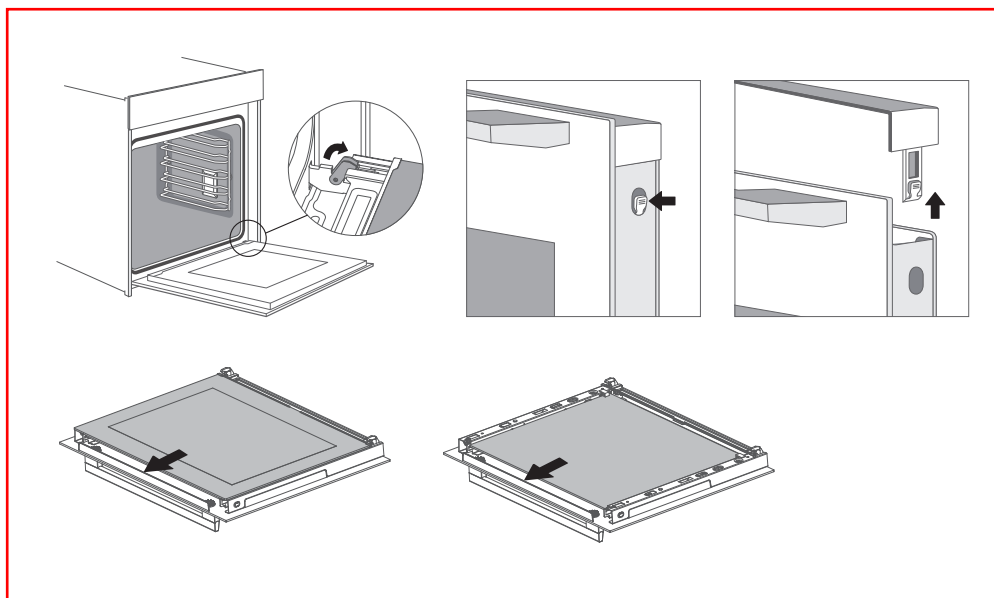
U kunt de deur van het apparaat losmaken om schoon te maken en de deurpanelen verwijderen. Er zit een vergrendelingshendel op de linker- en rechterscharnier van de deur van het apparaat. Als de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur van het apparaat geblokkeerd. Ze kan dan niet worden verwijderd. Als de vergrendelingshendels worden geopend om de deur van het toestel weg te nemen, worden de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

WAARSCHUWING:

1. De scharnieren bewegen bij het openen en sluiten van de deur van het toestel en u kunt klem komen te zetten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
2. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels steeds volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het toestel losmaakt, volledig geopend zijn.

Demontage en installatie van de ovendeur

1. Open de deur van het toestel volledig.
2. Open de twee vergrendelingshendels links en rechts.
3. Sluit de deur van het toestel tot aan de aanslag.
4. Houd de deur met beide handen aan de linker- en rechterkant vast en trek de deur naar boven.
5. Het plastic inzetstuk in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u de afdekking verwijderen. Druk op de bevestiging aan de linker- en rechterkant van de afdekking.
6. Nadat de deurafdekking is verwijderd, kunnen de andere onderdelen van de deur van het apparaat eenvoudig worden verwijderd voor verdere reiniging. Als de deur van het toestel volledig is gereinigd, plaatst u de afdekking terug en drukt u erop tot deze hoorbaar vastklikt.

**OPMERKING:**

Plaats de deur van het toestel in de omgekeerde volgorde terug.

Probleemoplossing

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

| Probleem | Mogelijke reden | Oplossing |
|--|---|--|
| Kan niet starten | <ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet in het stopcontact • De hoofdschakelaar staat niet aan • De ovendeur is niet dicht | <ul style="list-style-type: none"> • Stop de stekker in het stopcontact • Schakel de zekering in • Sluit de ovendeur |
| De lamp werkt niet | <ul style="list-style-type: none"> • Ze is kapot | <ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de dienst na verkoop |
| Stinkende of rokerige geur | <ul style="list-style-type: none"> • Eerste gebruik van het toestel | <ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist |
| De voedingsmiddelen zijn niet gekookt | <ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is te laag • De portie voeding is te groot | <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een hogere temperatuur • Kook de voeding in kleinere porties of gebruik een langere kooktijd. |
| Aangebrande of niet gelijkmatig gekookte voeding | <ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is te hoog of de verwarmingstijd is te lang • De voeding bevindt zich te dicht bij de verwarmingsbuis | <ul style="list-style-type: none"> • Pas de kooktemperatuur of -tijd aan • Pas de positie van de accessoires aan |
| De ventilator blijft draaien als het bereidingsproces is afgelopen | <ul style="list-style-type: none"> • De ventilator blijft draaien om de warmte af te voeren | <ul style="list-style-type: none"> • Geen actie vereist |
| Het verwarmingselement werkt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • Het product staat in de DEMO-MODUS | <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de DEMO-MODUS uit. |

Stappen:

1. Draai aan de knop om «Instellingen» te selecteren.
2. Druk op de «knop»-toets om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om «Demo-modus» te selecteren.
4. Druk op de «knop»-toets om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om «OFF» te selecteren.
6. Druk op de «knop»-toets om de instelling te voltooien.

¡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.

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



A

**Descripción del
aparato**

Descripción del producto

B

**Utilización del
aparato**

Guía de inicio rápido
Instalación del producto
Instrucciones de funcionamiento

C

Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas

Descripción del producto

Horno

Al retirar los alimentos, utilice guantes aislantes para evitar quemaduras. Cuidado con el aire caliente al abrir la puerta del horno.

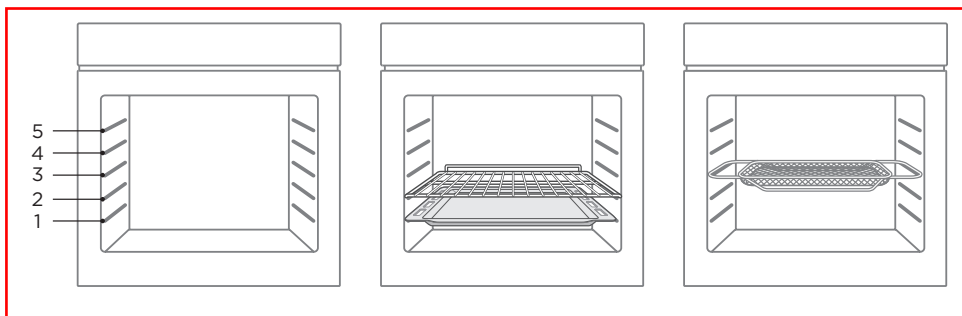
- 1 Panel de control
- 2 Orificio de montaje
- 3 Asa
- 4 Aperturas de ventilación
- 5 Orificio de montaje
- 6 Puerta del horno

Accesorios

- 7 Rejilla metálica x1
Asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor
- 8 Placa de grill (x1)
Cocinar alimentos o recoger restos de comida
- 9 Guía de deslizamiento x2
- 10 Cesta para freír con aire caliente
Función específica para freír con aire caliente
- 11 Deflector del horno
Bloqueo de restos de comida

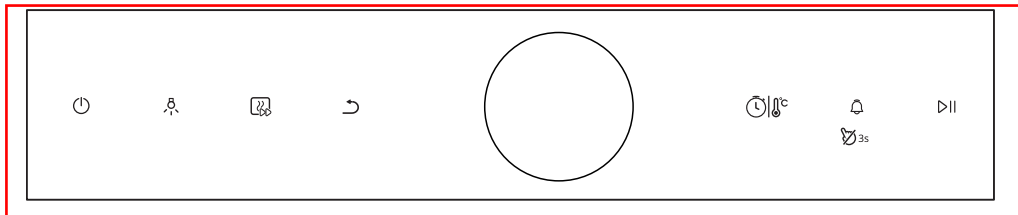
Uso de los accesorios

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



Guía de inicio rápido


Panel de control del horno



Icono Introducción



Cancela el ajuste actual y vuelve al modo de espera.

En el modo de espera, presione la tecla «» para pasar al modo de ahorro de energía.



Pulse esta tecla para encender la lámpara.



Precaliente la cavidad para que la comida tenga buen sabor.



Vuelva al paso anterior.



Pulse esta tecla para ajustar el tiempo o la temperatura.



Pulse brevemente esta tecla para acceder al ajuste de la función de recordatorio.



Pulse este botón durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo infantil.



Inicie o pause la cocción

















Gire el botón para seleccionar un modo o ajustar un parámetro. Inicie o pause la cocción

NOTA:







1. Como función independiente, los consumidores utilizan la luz del horno para elegir entre observar activamente los alimentos o limpiar la cavidad. Una vez que el usuario la ha abierto, debe cerrarla activamente antes de salir y volver al modo de espera.

2. Al final de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa disipando el calor. El horno solo se cierra cuando la temperatura central es inferior a 75 °C.

| Modo | Temperatura | Introducción |
|--|---------------|---|
|  Convencional | 30 °C-250 °C | Los elementos calefactores superior e inferior funcionan juntos para proporcionar una cocción convencional. |
|  Convección | 50 °C-280 °C | En modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar calor uniforme para el horneado de una o varias capas. Está especialmente indicado para cocinar alimentos que requieren una coloración uniforme. |
|  Convencional + ventilador | 50 °C-250 °C | La combinación de ventilador y los elementos calefactores superiores e inferiores proporciona una penetración del calor y una coloración más homogéneas, principalmente para cocinar carne. |
|  Calor por radiación | 150 °C-250 °C | El elemento del grill interior se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar/hornear una pequeña cantidad de comida. |
|  Ventilador doble grill+ | 50 °C-250 °C | El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando con el ventilador. |
|  Doble grill | 150 °C-250 °C | El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior están funcionando. |
|  Pizza | 50 °C-280 °C | Especialmente adecuado para elaborar pizzas. |
|  Calor inferior | 30 °C-220 °C | El calentamiento se realiza mediante tubos calefactores situados en la parte inferior del horno. Utilizado principalmente para mantener el calor y la coloración de los alimentos. |
|  ECO | 140 °C-240 °C | Cocina suavemente los ingredientes seleccionados. |
|  Descongelación | / | La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados (sin utilizar calor). |
|  Levado de masa | 30 °C-45 °C | Prepara una masa con levadura o yogur. |
|  Mantener caliente | 60 °C-100 °C | Mantiene constante la temperatura de los alimentos. |
|  Sabat | 60 °C-140 °C | En modo sabat, solo funciona el tubo calefactor inferior. |

| Modo | Temperatura | Introducción |
|--|---------------|---|
|  Fritura con aire caliente | 150 °C-250 °C | Especialmente adecuado para preparar alimentos crujientes como patatas fritas y filetes de pollo. |

Menú para freír con aire caliente

| Código | Nombre del menú | Modo | Tiempo | Temperatura | Pre calentamiento |
|--------|-------------------------------|---|----------|-------------|-------------------|
| 01 | Papas fritas (350 g) |  | 19 min | 200°C | Sí |
| 02 | Papas fritas (750 g) |  | 23 min | 230°C | Sí |
| 03 | Muslos de pollo (500 g) |  | 30 min | 250°C | Sí |
| 04 | Muslos de pollo (1000 g) |  | 32 min | 250°C | Sí |
| 05 | Nuggets de pollo |  | 17 min | 250°C | Sí |
| 06 | Pepitas De Verduras |  | 11,5 min | 250°C | Sí |
| 07 | Papas fritas con mozzarella |  | 10 min | 250°C | Sí |
| 08 | Aros de cebolla corte grueso |  | 11,5 min | 220°C | Sí |
| 09 | Champiñones Rebozados (125 g) |  | 13 min | 230°C | Sí |
| 10 | Champiñones Rebozados (250 g) |  | 13 min | 230°C | Sí |

NOTA:

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice una cesta para freír con aire caliente y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.





Menú de pastelería

| Código | Nombre del menú | Modo | Tiempo | Temperatura | Precalentamiento |
|--------|----------------------------|---|--------|-------------|------------------|
| 11 | Soufflé |  | 13 min | 200°C | Sí |
| 12 | Cannele |  | 65 min | 220°C | Sí |
| 13 | Pastel de lava y chocolate |  | 40 min | 150°C | Sí |
| 14 | Tarta de manzana |  | 55 min | 205°C | Sí |
| 15 | Milhojas |  | 27 min | 200°C | Sí |

NOTA:

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la placa del grill y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.









Menú de pescado y productos del mar

| Código | Nombre del menú | Modo | Tiempo | Temperatura | Precalentamiento |
|--------|--|---|--------|-------------|------------------|
| 16 | Bogavantes al horno con salsa de champiñones |  | 7 min | 230°C | Sí |
| 17 | Lubina a la parrilla con sal |  | 13 min | 250°C | Sí |
| 18 | Salmón Asado |  | 6 min | 220°C | Sí |
| 19 | Pámpano en papillote |  | 10 min | 220°C | Sí |

NOTA:

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la placa del grill y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.




Menú de carnes y aves

| Código | Nombre del menú | Modo | Tiempo | Temperatura | Precalentamiento |
|--------|---|---|--------|-------------|------------------|
| 20 | Filetes Tomahawk |  | 15 min | 230°C | Sí |
| 21 | Pierna de cordero asada con salsa de menta |  | 80 min | 175°C | Sí |
| 22 | Chuleta De Cerdo Al Horno |  | 10 min | 220°C | Sí |
| 23 | Pato asado con salsa de naranja |  | 55 min | 220°C | Sí |
| 24 | Pierna de cordero asada |  | 90 min | 205°C | Sí |
| 25 | Costillas de cerdo a la barbacoa con salsa de guayaba |  | 30 min | 180°C | Sí |
| 26 | Marsala de cerdo |  | 85 min | 205°C | Sí |
| 27 | Pollo asado |  | 35 min | 230°C | Sí |
| 28 | Muslo de pato a la braciola |  | 20 min | 250°C | Sí |

NOTA:

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice una bandeja de horno para el menú 23, y utilice varias bandejas de horno para los demás menús, que se colocan en el tercer nivel de la cavidad.

Menú de pizza o quiche

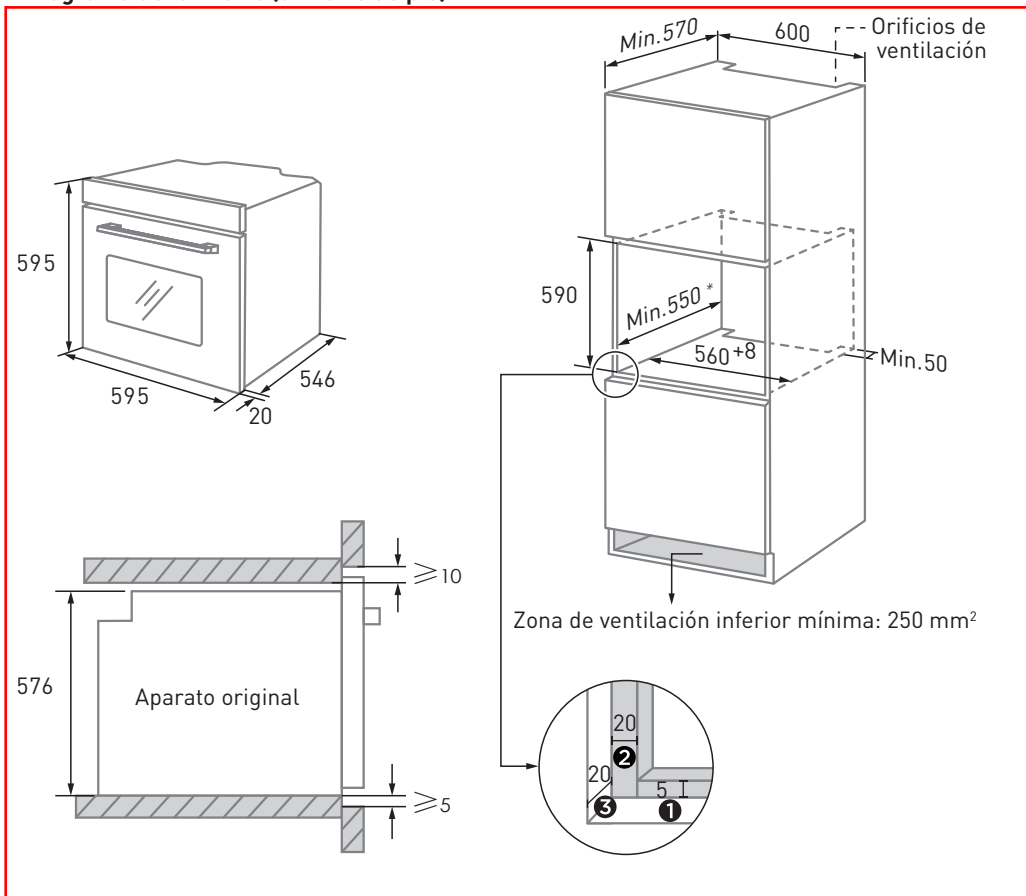
| Código | Nombre del menú | Modo | Tiempo | Temperatura | Pre calentamiento |
|--------|--|---|--------|-------------|-------------------|
| 29 | Lasaña |  | 20 min | 220°C | Sí |
| 30 | Pizza con tomate y queso a la albahaca |  | 8 min | 250°C | Sí |
| 31 | Patata asada con queso |  | 78 min | 205°C | Sí |

NOTA:

1. Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.
2. Utilice la placa del grill y colóquela en el tercer nivel de la cavidad.

Instalación del producto

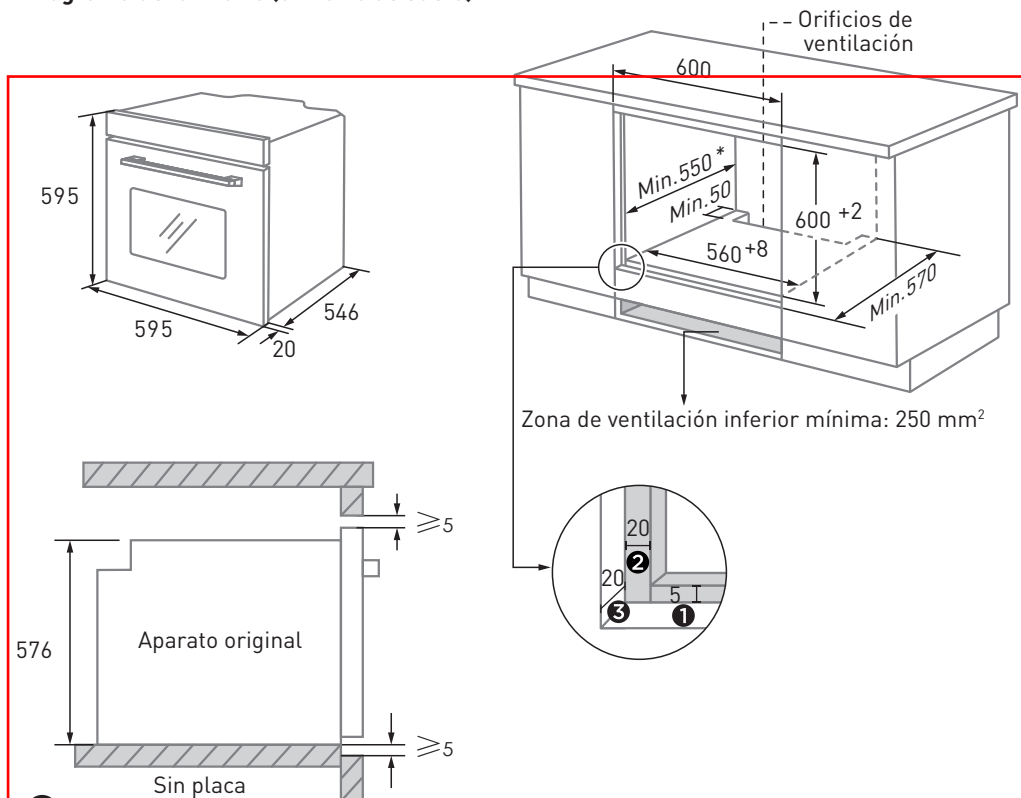
Diagrama del armario (armario de pie)



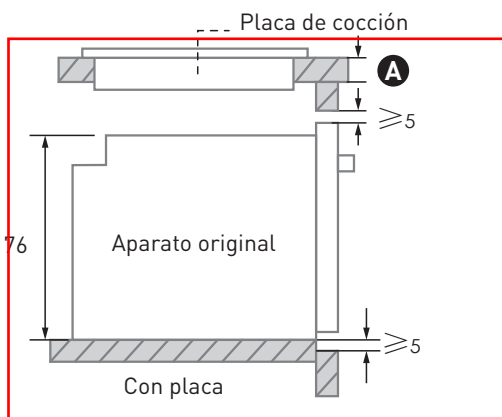
- ❶ Deje 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Deje 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.
- ❸ Deje 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

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

Diagrama del armario (armario de suelo)



- ❶ Deje 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Deje 20 mm para el panel de la puerta a la izquierda y a la derecha respectivamente.
- ❸ Deje 20 mm de grosor para el panel de la puerta.



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

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

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

Instrucciones importantes para la instalación

ADVERTENCIA: Contenido significativo [obligatorio]

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

ADVERTENCIA: Contenido significativo [prohibido]

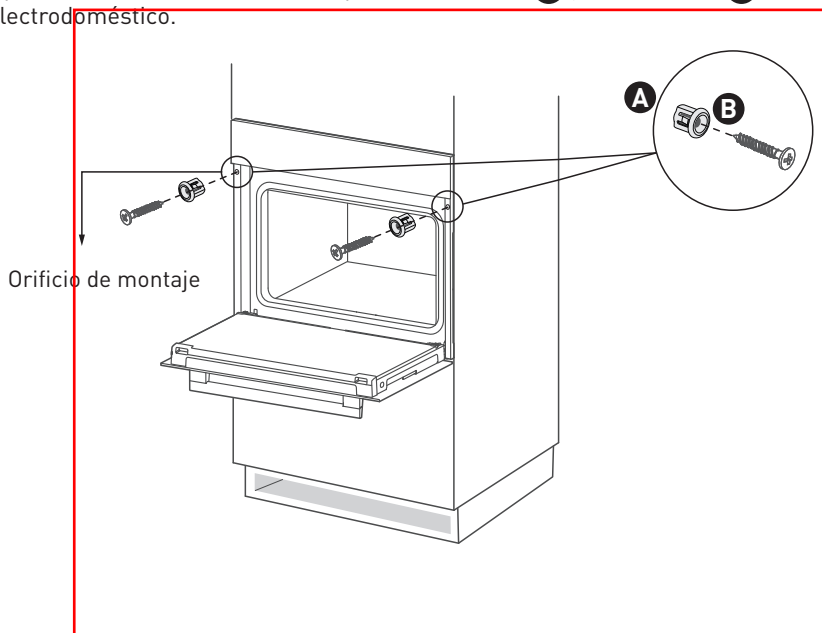
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o de la puerta de un mueble de la cocina, ya que esto podría provocar el sobrecalentamiento del electrodoméstico.
2. Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no esté dañado. No conecte el aparato si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el electrodoméstico.
4. Extreme las precauciones al mover o instalar el aparato. El electrodoméstico pesa mucho, no lo levante por el asa de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica u otras lesiones.

ADVERTENCIA: Contenido significativo [nota]

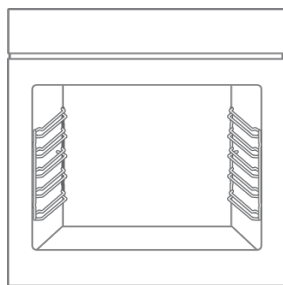
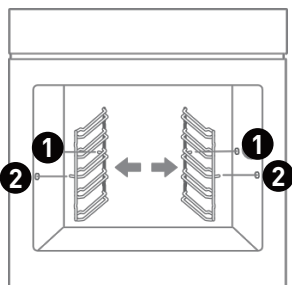
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños al aparato o daños a los muebles.
2. Antes de encender el electrodoméstico, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. El enchufe debe ser accesible a los usuarios (junto al armario, por ejemplo) para facilitar la conexión.
4. Después de finalizar la instalación, asegúrese de que el enchufe está totalmente introducido en la toma de corriente.
5. Consulte el «diagrama del armario» para conocer los requisitos de profundidad total del armario. El espacio libre entre el fondo del mueble y el panel trasero (o pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Pasos para la instalación

1. Personalice el armario según el «esquema del armario».
2. Antes de la instalación, compruebe que los enchufes sean normales y que la toma de tierra sea adecuada; además, compruebe que las dimensiones del armario cumplan los requisitos de instalación.
3. Coloque el electrodoméstico en los lugares designados de la cocina, instálelo en un mueble vertical y conecte la alimentación eléctrica.
4. Para ubicar los orificios de montaje, abra la puerta del electrodoméstico y mire en el marco lateral del aparato (la posición se muestra arriba).
5. Fije el aparato al mueble con los dos tapones de caucho **A** y los tornillos **B** incluidos con el electrodoméstico.

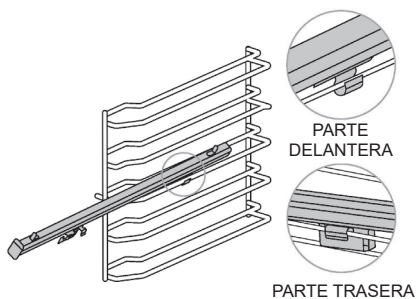


Instalación de los accesorios

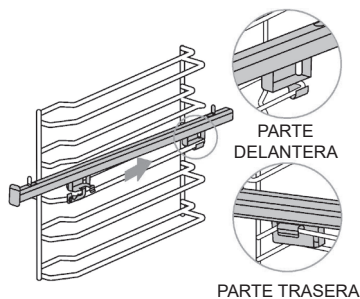


Instalación del riel deslizante

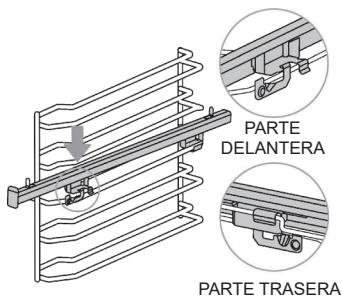
1. Coloque el extremo del riel deslizante sobre el soporte.



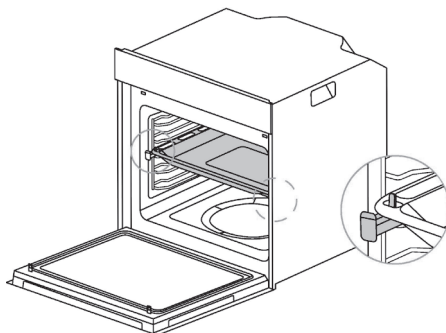
2. Empuje el riel deslizante hacia el final del soporte.



3. Una la parte delantera del riel deslizante a la pared interior de la cavidad y presiónela hacia abajo.




4. Coloque los 2 orificios de la bandeja de horno en el riel deslizante.





Instrucciones de funcionamiento

Empezar a usar el aparato

1. Antes de utilizar por primera vez, limpie adecuadamente el horno y los accesorios. Retire el embalaje protector del horno. Retire todos los accesorios (por ejemplo, bandejas de horno, rejillas, espuma, etc.) de la cavidad.
2. Limpie con cuidado los accesorios con agua jabonosa y un paño o cepillo suave.
3. Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave y húmedo.
4. Para evitar el riesgo de incendio, asegúrese de que la cavidad esté libre de todos los materiales de embalaje y accesorios antes de utilizarla por primera vez.
5. Durante el primer uso, asegúrese de que la cocina esté siempre ventilada (encienda la campana y abra las ventanas). Durante este tiempo, los niños y los animales domésticos deben mantenerse alejados de la cocina y las puertas de las habitaciones contiguas deben estar cerradas.
6. Para eliminar el olor de los productos nuevos, proceda del siguiente modo:

| Modo horno | Temperatura | Tiempo |
|---|-------------|----------|
|  Convencional | 250 °C | 1/2 hora |

Función de cocción

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Función».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Modo», y el icono del modo correspondiente aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.
6. Pulse la tecla  para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse la tecla  para iniciar el precalentamiento (puede saltarse esta etapa).

- Una vez precalentado, introduzca los alimentos en el horno y pulse el botón «▷||» o el botón principal para iniciar la cocción.

NOTA:

- Desde la interfaz de configuración o durante el funcionamiento, pulse el botón «⏸|⊙|⊙» para alternar entre los ajustes de temperatura y hora, ajuste los parámetros girando el botón y espere 5 segundos a que se complete la confirmación.
- Si no se ajusta la temperatura de cocción, el aparato funcionará a la temperatura por defecto.
- Si no se ajusta ningún tiempo de cocción, el tiempo de trabajo por defecto es de 9 horas.
- No introduzca alimentos en el horno hasta que haya terminado de precalentarse.

Fritura con aire caliente

- En el modo de espera, gire el botón para seleccionar «Freír con aire caliente».
- Pulse el botón principal para confirmar.
- Gire el botón para ajustar la temperatura.
- Pulse la tecla «⏸|⊙|⊙» para pasar al ajuste del tiempo.
- Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
- Pulse la tecla «⏸|⊙|⊙» para iniciar el precalentamiento (puede saltarse esta etapa).
- Pulse la tecla «▷||» o el botón principal para iniciar la cocción.

NOTA:

- Utilice un accesorio de cesta para freír con aire caliente.
- No introduzca alimentos en el horno hasta que haya terminado de precalentarse.

Limpieza

1. Añada aproximadamente 150 ml de agua purificada y una cantidad adecuada de jabón lavavajillas a la cavidad y mezcle bien.
2. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Limpieza».
3. Pulse la tecla «▷||» o el botón principal para comenzar.

NOTA:



1. El tiempo de funcionamiento por defecto es de 30 minutos.
2. Después de la limpieza, cuando abra la puerta del horno, tenga cuidado con las salpicaduras de vapor para evitar quemaduras en el rostro.
3. Después de la limpieza, utilice un paño seco para secar las gotas de agua en la cavidad y evitar la proliferación de bacterias.

Descongelación

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Descongelación».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse la tecla «▷||» o el botón principal para comenzar.



Levado de masa

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Levado de masa».
4. Pulse el botón principal para confirmar.

5. Gire el botón para ajustar la temperatura.
6. Pulse la tecla «» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse la tecla «» o el botón principal para comenzar.



Mantener caliente

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Mantener caliente».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.

6. Pulse la tecla «» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse la tecla «» o el botón principal para comenzar.

Sabat

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Modos extra».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Sabat».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para ajustar la temperatura.

6. Pulse la tecla «» para pasar al ajuste del tiempo.
7. Gire el botón para ajustar el tiempo de cocción.
8. Pulse la tecla «» o el botón principal para comenzar.

NOTA:

1. Durante el sabat, no es posible ajustar la hora, pero sí la temperatura. Si no ajusta la duración, el tiempo de funcionamiento por defecto es de 80 horas.
2. Durante el sabat, solo es válida la tecla «⏻», las demás teclas quedan invalidadas. Pulse la tecla «⏻» durante más de 5 segundos para activar o desactivar el modo Sabat.
3. Durante el sabat, solo funciona el tubo calefactor inferior.

Menú Auto

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Menú Auto».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Menú P01-P31».
4. Pulse la tecla «▶||» o el botón principal para comenzar.

NOTA:

Introduzca los ingredientes en el horno una vez precalentado.

Ajuste de nivel acústico

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Ajustes».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Ajustes sonoros».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. O gire el botón para seleccionar «ON» u «OFF».
6. Pulse el botón principal para confirmar el ajuste.

NOTA:

1. Cuando el tono de las teclas esté ajustado en «OFF», otros sonidos como el tono de aviso y la alarma seguirán activados.
2. Cuando el tono de las teclas esté ajustado en «OFF», el tono de las teclas permanece en estado «OFF» después de desconectar y conectar la alimentación.

Configuración de idioma

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Ajustes».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Configuración de idioma».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. Gire el botón para seleccionar «Idioma».
6. Pulse el botón principal para confirmar el ajuste.


Modo demostración

1. En modo espera, gire el botón para seleccionar «Ajustes».
2. Pulse el botón principal para confirmar.
3. Gire el botón para seleccionar «Modo demostración».
4. Pulse el botón principal para confirmar.
5. O gire el botón para seleccionar «ON» u «OFF».
6. Pulse el botón principal para confirmar el ajuste.


NOTA:

1. Cuando el modo de demostración esté ajustado en «ON», el horno permanece en modo de demostración después de desconectarlo y volverlo a conectar a la red eléctrica. Para salir del modo de demostración debe ajustarlo en «OFF».

2. Cuando el modo de demostración esté ajustado en «ON», se inicia la cocción, el relé grande del tubo calefactor no funciona y el relé pequeño funciona de forma normal.

3. Cuando el modo de demostración esté ajustado en «ON», aparece «» en pantalla.

Funciones de recordatorio





1. Pulse el botón «» para acceder al ajuste de la función de recordatorio.
2. Gire el botón para seleccionar la cifra de la hora.
3. Pulse el botón principal para confirmar.
4. Gire el botón para seleccionar la cifra de los minutos.
5. Pulse el botón principal para confirmar.

NOTA:




1. Cuando la función recordatorio esté activada, pulse la tecla «» para solicitar la hora del recordatorio.

2. Una vez transcurrido el tiempo de recordatorio, el icono «» desaparece y el aviso sonoro suena 5 veces.

Bloqueo infantil

1. En modo espera, pulse la tecla «  » tecla durante 3 segundos para entrar en el modo de bloqueo infantil. Aparece «  » en pantalla.
2. En modo bloqueo infantil, pulse la tecla «  » durante 3 segundos para entrar en el modo de bloqueo infantil. Aparece «  » en pantalla.
3. En modo ahorro de energía, pulse el botón para cancelar automáticamente el bloqueo infantil y volver al modo de espera.

Pausa/Inicio/Cancelación

1. Una vez configurados los parámetros, pulse el botón «  » o el botón principal para empezar.
2. Durante la cocción, pulse la tecla «  » o el botón principal para pausar la cocción.
3. En cualquier estado (excepto bloqueo infantil), pulse la tecla «  » para volver al modo de espera.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Desconecte la fuente de alimentación antes de efectuar la limpieza y el mantenimiento. Para optimizar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con cuidado y con frecuencia. Las etapas de limpieza son las siguientes:

1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de alimentos de la cavidad del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave impregnado con detergente, y luego séquelo con un paño suave y seco.

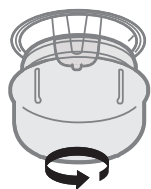
NOTA:

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros y productos de limpieza abrasivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
2. No utilice nunca productos abrasivos o rascadores metálicos cortantes para limpiar el cristal de la puerta.

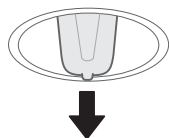
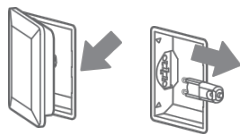
Cambio de la bombilla

1. Para evitar dañar la lámpara, coloque una toalla en la cavidad.
2. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa de cristal (lámpara de esquina); abra suavemente la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral).
3. Retire la bombilla y sustitúyala (no la gire).

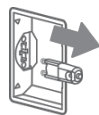
4. Vuelva a colocar la tapa en su lugar y retire la toalla.

**1**

Lámpara de esquina

**2****1**

Lámpara lateral

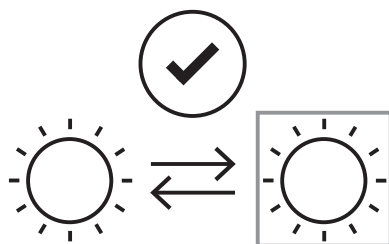
**2**

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

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

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

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

**ADVERTENCIA:**

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

Limpieza de la puerta

Con los cuidados y la limpieza adecuados, su aparato conservará su aspecto y seguirá siendo plenamente funcional durante mucho tiempo.

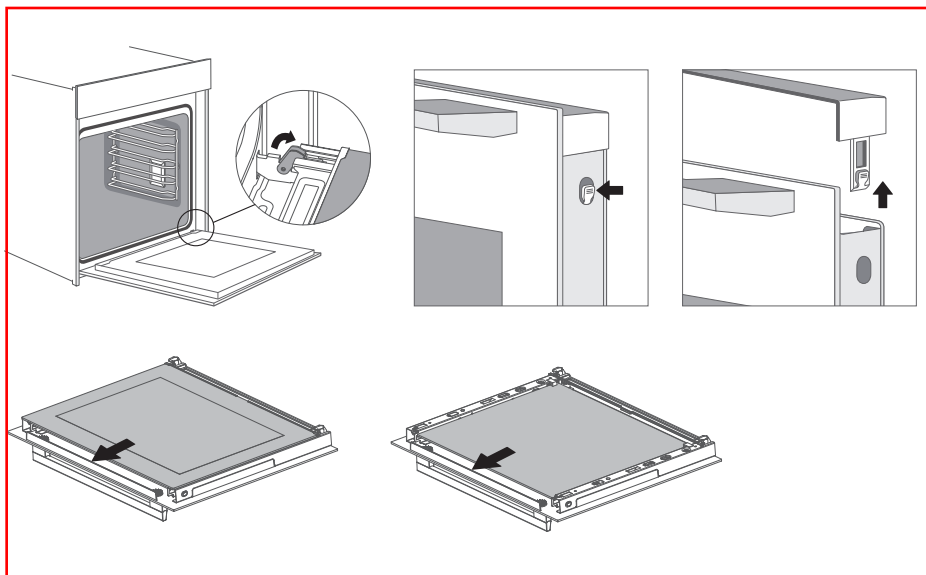
Puede desmontar la puerta del aparato para limpiarla y retirar los paneles de la puerta. Hay una palanca de bloqueo en las bisagras izquierda y derecha de la puerta del aparato. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda bloqueada. No se podrá desmontar. Cuando se abran las palancas de bloqueo para desbloquear la puerta del aparato, las bisagras quedan bloqueadas. No podrán cerrar.

ADVERTENCIA:

1. Las bisagras de la puerta se mueven durante la apertura y el cierre de la puerta por lo que existe riesgo de atrapamiento. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
2. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, cuando retire la puerta del aparato, completamente abiertas.

Desmontaje e instalación de la puerta del horno

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Agarre la puerta con ambas manos, izquierda y derecha, y tire de ella hacia arriba.
5. La inserción plástica de la tapa de la puerta puede presentar decoloración. Para una limpieza a fondo, puede retirar la tapa. Pulse los interruptores izquierdo y derecho de la tapa.
6. Una vez retirada la tapa de la puerta, las demás partes de la puerta del aparato pueden retirarse fácilmente para su posterior limpieza. Cuando haya terminado la limpieza de la puerta, vuelva a colocar la tapa en su lugar y presione sobre ella hasta insertarla en posición con un clic.

**NOTA:**

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de la retirada.

Solución de problemas

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

| Fallo | Posible motivo | Solución |
|--|--|---|
| No se pone en marcha | <ul style="list-style-type: none"> • La energía no está conectada • El interruptor principal no está encendido • La puerta del horno no está cerrada | <ul style="list-style-type: none"> • Conecte la alimentación eléctrica • Pulse el interruptor de encendido • Cierre la puerta del horno |
| La luz no se enciende | <ul style="list-style-type: none"> • Está rota | <ul style="list-style-type: none"> • Contacte con el servicio posventa |
| Olor acre o ahumado | <ul style="list-style-type: none"> • Primera vez que utiliza el aparato | <ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ningún procedimiento |
| Los alimentos no se cocinan | <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura está demasiado baja • La ración de alimentos es demasiado grande | <ul style="list-style-type: none"> • Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos pequeños o prolongue el tiempo de cocción. |
| Alimentos quemados o cocinados de manera desigual | <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura está configurada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo de calentamiento | <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción • Ajuste las capas de colocación de los accesorios |
| El ventilador no se detuvo después de detenerse el calentamiento | <ul style="list-style-type: none"> • El ventilador retrasa el soplado para disipar el calor | <ul style="list-style-type: none"> • No se requiere ningún procedimiento |
| El elemento calefactor no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> • El producto está en MODO DEMO. | <ul style="list-style-type: none"> • Desactive el MODO DEMO. |

Steps:

1. Gire la perilla para seleccionar «Configuración».
2. Presioná la tecla «knob» para confirmar.
3. Gire la perilla para seleccionar «Modo de demostración».
4. Pulse la tecla «knob» para confirmar.
5. Gire la perilla para seleccionar «OFF».
6. Pulse la tecla «knob» para completar el ajuste.