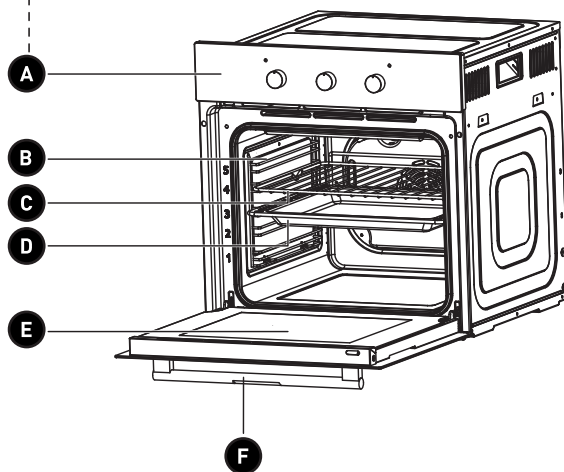
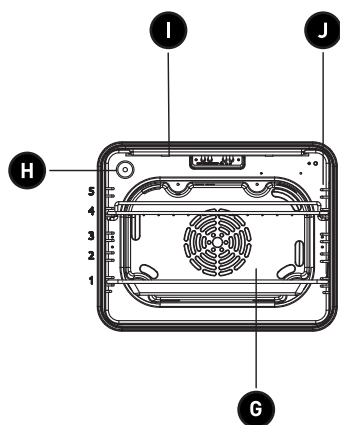
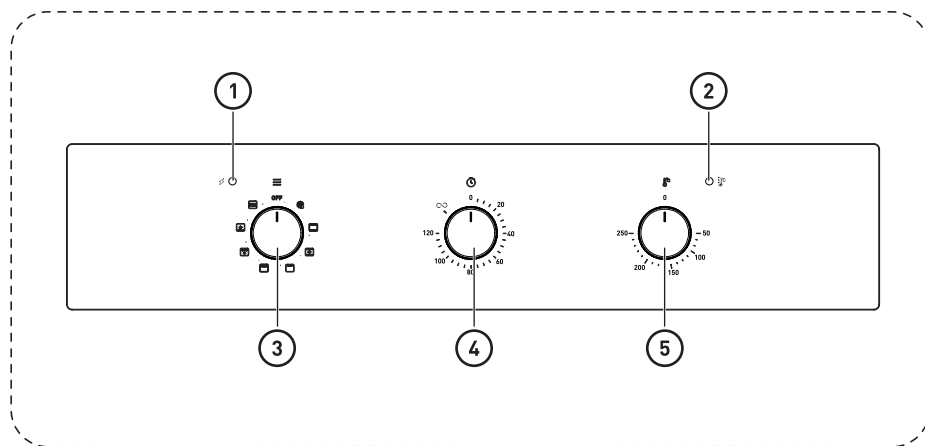


Built-in Oven
Four encastrable
Inbouwoven
Horno empotrable

10016776 - MFO 67 C X 302C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	26
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	52
INSTRUCCIONES DE USO	78

VALBERG





Thank you!

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

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Installation
Prior to start up of the appliance
Your accessories
Control panel
Before using the oven for the first time
How to operate the oven
Test dishes

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

Parts

- A** Control panel
- 1** Power indicator
- 2** Heating indicator
- 3** Function switch
- 4** Timer
- 5** Thermostats
- B** Catalytic liner
- C** Wire rack
- D** Tray
- E** Door
- F** Handle
- G** Fan motor (behind steel plate)
- H** Lamp
- I** Grill heating element
- J** Side shelf

Specifications

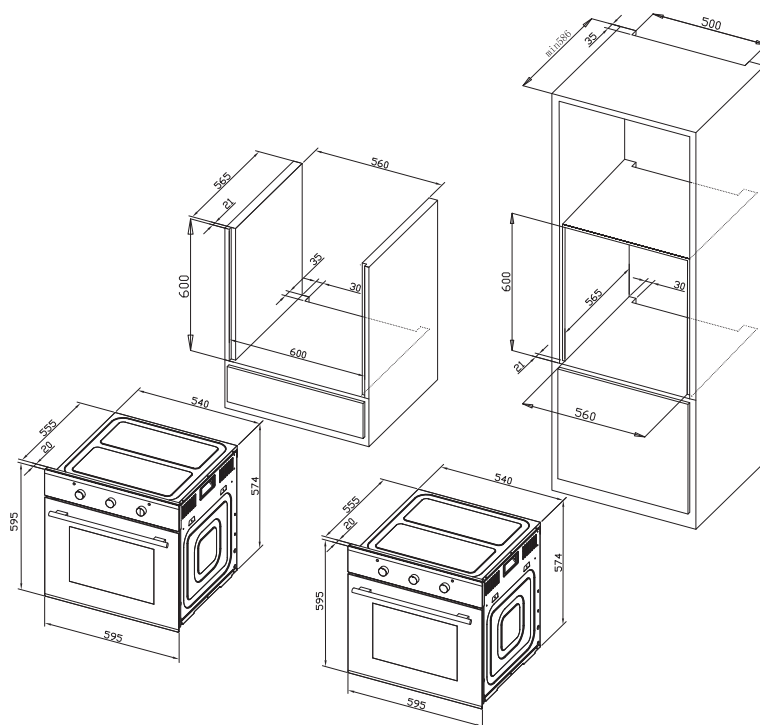
Off-mode (W)	0.00
Standby mode (W)	/
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	/

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet. It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail please check below picture (values in mm).

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



Installation method 1

Installation method 2

Installation and connection**Material damage!**

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

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

**Connection to the mains supply**

This appliance must be earthed!

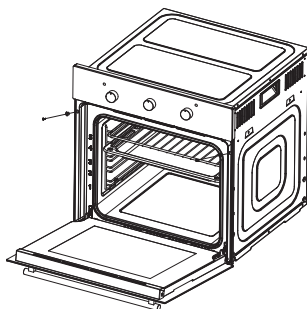
- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance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

**Risk of electric shock!**

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

Installation

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



Final check

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

Prior to start up of the appliance

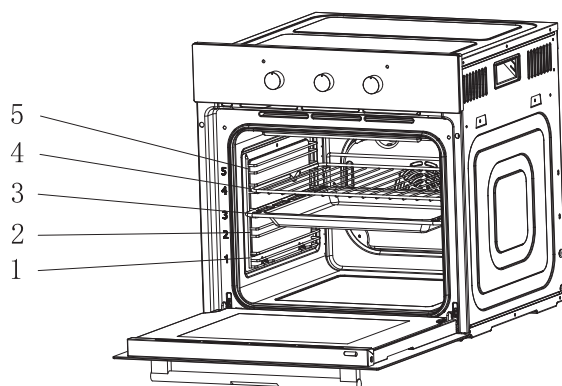
- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your accessories

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

Inserting accessories

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



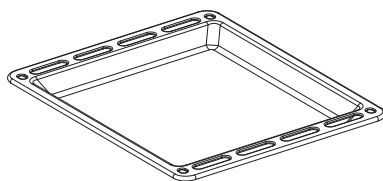
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.



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

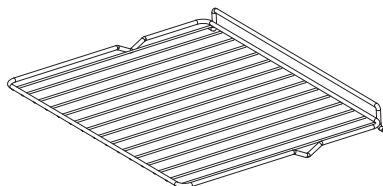
Oven pan

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



Wire rack

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



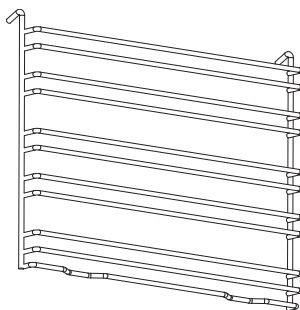
Side shelf

① ② ③ ④ ⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

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



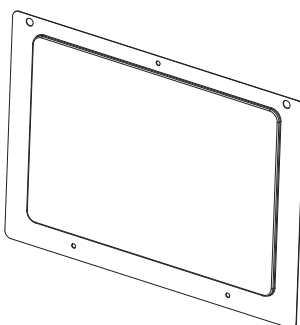
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom (**Only for specific models**).

**Auto-cleaning board/catalytic liner**Removal of Catalytic Liner:

Before removing the catalytic liner, first remove the left and right side shelves (refer to the procedure Remove and Install Side Shelves). After removing the side shelves, use a Phillips screwdriver to turn the screw on the rack roller counterclockwise. Then, grasp the catalytic liner with your hands and pull it out.

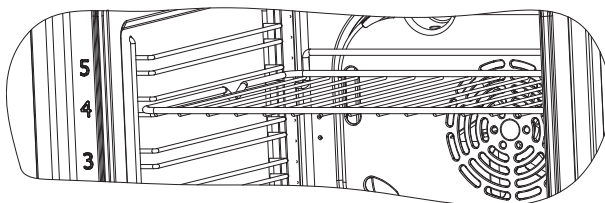
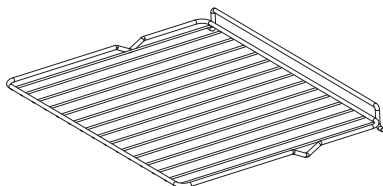
Installation of Catalytic Liner:

Align the grooved side of the catalytic liner with the corresponding groove on the cavity wall, ensuring the screw holes are also aligned. Insert the screw into the rack roller and tighten it using a Phillips screwdriver.

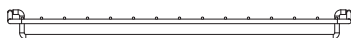


Wire rack

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



Correct grill inside position



Control panel



Indicator Functions

The “” is the power indicator, and the “” is the heating indicator.

Power Indicator : This light illuminates only after selecting the baking mode, timer duration, and temperature setting (it will also light up if no temperature is set, but no heating will occur). It turns off when the timer countdown reaches zero minutes. If the timer is set to “∞”, the indicator remains constantly lit.

Heating Indicator : This light illuminates only after selecting the baking mode, timer duration, and temperature setting. It turns off when the oven cavity reaches the set temperature and turns back on when the cavity temperature falls below the set temperature (illumination indicates that the heating element is active). It turns off when the timer countdown reaches zero minutes.

Function switch

Use the function switch to set the type of heating.

This appliance have 8 functions available.



DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.



HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



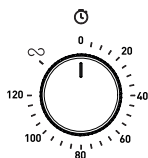
FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



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

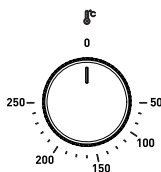
The oven timer

- If no need to use the timer function, turn the timer knob to “∞”, select the function and temperature, the oven is working.
- If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.



Thermostat control knob

The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.



Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new oven smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment. Ensure the room the oven is installed in is well ventilated by opening doors and windows during this process.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

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



Tips for saving energy

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

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

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling.



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

Choose the cooking function by function selector. Choose the cooking temperature by temperature selector. Set the cooking period by timer.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.
- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.

- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Test dishes

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

Instructions:

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

Baking and grilling table

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature (°C)	Heating time (min)
Cake	Round model		2 nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2 nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	170-190	10-20
Thin pizza (frozen)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (frozen)	Bake Pan		2 nd layer	180-200	20-30
Bread piece (9 piece)	Rack		3 rd layer	160-170	10-15
Sausage	Rack		3 rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3 rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2 nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1 st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3cm thickness)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6Kg)	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150g)	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5Kg)	Rack		2 nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2Kg)	Bake pan		2 nd layer	170-190	60-70

Whole fish (1.0Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	40-50

Cleaning and maintenance

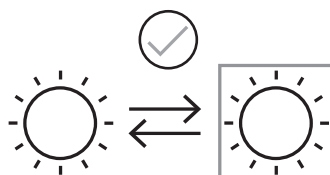
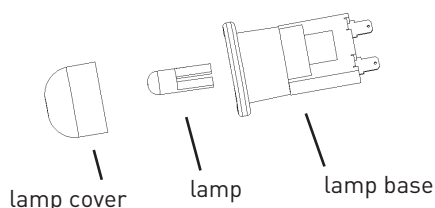
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

- 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.

High temperature bulb (300°C) with the following parameters:

- voltage 230 V ~
- power 25 W
- thread G9



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

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

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door:

- Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
- Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.
- Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Detaching and attaching the oven door

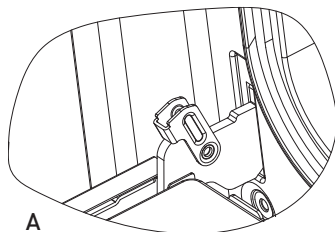
- For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



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

Remove the door

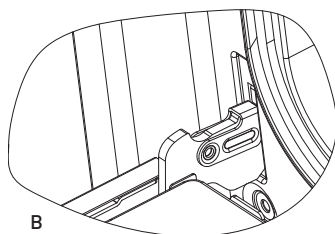
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod (picture A).
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

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

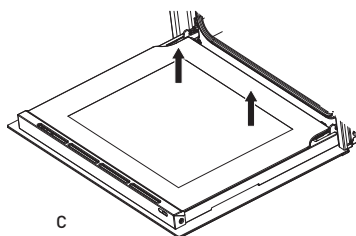


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using one hand to push the outside glass, the other hand to pull the inside glass, hold the glass then pull out the glass.

**Notice! Dangerous!**

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

Install

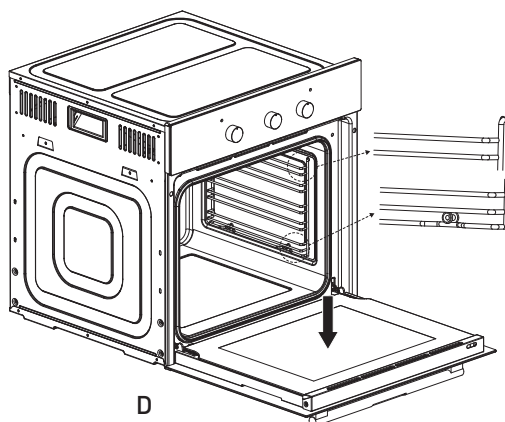
- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven.

1. Downward the shelf and pull it out (picture D).
2. Lift up the side shelf to level and pull it out.

Do not use the oven before correctly assemble the oven door.



Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the oven. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the oven carried out at a service centre at least once every two years.
- Fix any operational faults.
- Carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Troubleshooting

- In the event of the oven breaking down please refer to the trouble shooting guide below before telephoning the service department. Some problems can be resolved without requiring an engineer visit.

Normal operation:

- When oven working, you may hear some noises caused by the expansion of the metal. Foods with high moisture content will produce steam. This steam will exit at the oven exhaust and may be seen blowing out of the ventilation slots.
- The cooling fan will start to work 15 minutes after oven is operated. Even after the oven is switched off, the fan will continue to work for 35 minutes.
- Preheat the oven before putting food in oven when for baking.
- When cooking for a long time, you can turn off the oven a few minutes before cooking ends and use the residual heat to finish the cooking.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven isn't working	• Interruption in the electrical supply. • The breaker has tripped. • Forgot to push the timer function	• Check that power is on at the property and test the fuse to the appliance. • Check and reset the breaker. • Reset the timer function

Problem	Possible Cause	Solution
Lamp isn't coming on	• Lamp has stopped working • No electrical current	• Change for a new lamp • Check if the oven have electrical current
Oven stops working during use	• Power interrupted. • Overheat thermostat has operated.	• Check there is power to the property. • Check if the cooling fan still works. If it does please call the service department.
Oven not heating	• Has a temperature been selected? • If this model has a timer, you may not have set up the time • No power • Heating element has failed.	• Set the required temperature. • Set up the timer • Check the power box • Telephone the service department.
Water come out from the glass door when working	• Door seal is faulty. • Hinge is not strong enough	• Telephone the service department. • Telephone the service department.
The oven has been switched off but I can still hear it working.	• The oven has been working for a long time or at a high temperature. • The cooling fan does not stop running after the oven has cooled.	• Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal • Telephone the service department.

If you have not been able to resolve the problem and a service engineer is required switch the appliance off at the mains and do not attempt to use it. Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no user serviceable parts inside of the appliance.

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Avant la mise en marche de l'appareil
Accessoires
Panneau de commande
Avant d'utiliser le four pour la première fois
Fonctionnement du four
Exemples de cuisson

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage

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

Pièces

- A** Panneau de commande
- 1** Voyant d'alimentation
- 2** Voyant de chauffe
- 3** Sélecteur de fonction
- 4** Minuterie
- 5** Thermostat
- B** Paroi catalytique
- C** Grille métallique
- D** Lèchefrite
- E** Porte
- F** Poignée
- G** Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- H** Lampe
- I** Résistance du gril
- J** Grille de support latérale

Spécifications

Mode arrêt (W)	0,00
----------------	------

Mode veille (W)	/
-----------------	---

Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/
--	---

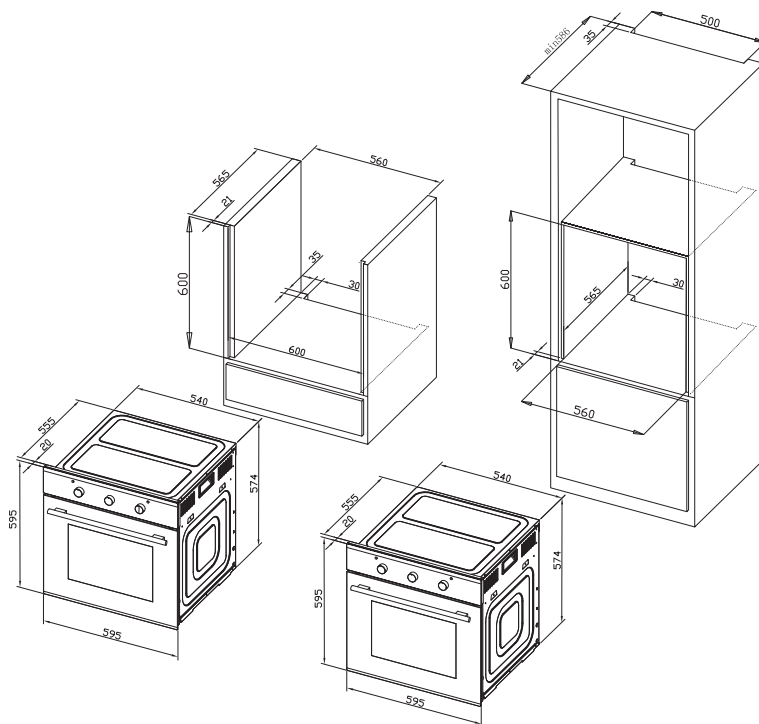
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	/
---	---

Installation

Avant l'installation

Il faut installer l'appareil en l'encastrant dans le meuble. Laissez une distance de sécurité entre l'appareil et les parois du meuble de cuisine. Reportez-vous au schéma ci-dessous pour plus de détails (valeurs de mesure en mm).

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



Méthode d'installation 1

Méthode d'installation 2

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

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

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

**Branchement à l'alimentation secteur**

Cet appareil doit être mis à la terre !

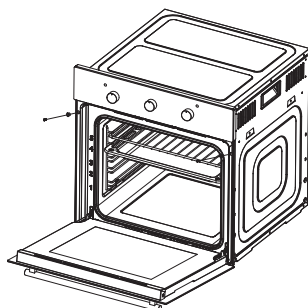
- Notre entreprise ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sur une prise non mise à la terre. Une installation non réalisée par un professionnel entraîne un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie ! Cet appareil ne peut être branché à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

**Risque de choc électrique !**

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

Installation

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



Vérification finale

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

Avant la mise en marche de l'appareil

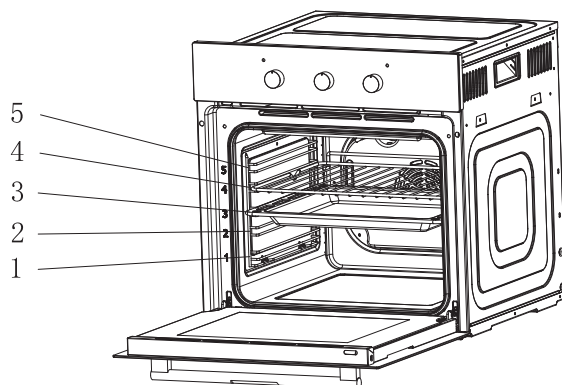
- Une fois que vous avez effectué cette opération simple, vous pouvez utiliser le four.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Utilisez le four pour cuire des aliments uniquement.
- Avant d'utiliser le four, veillez à en retirer tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.
- Faites préchauffer le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson ou lèchefrites au centre du four, en laissant de la place entre elles si vous en utilisez plusieurs, afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne placez pas de plaque de cuisson ou de lèchefrite sur le fond du four et ne couvrez pas les plaques ou lèchefrites avec du papier aluminium. Cela entraînerait en effet une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson pourraient alors différer et le revêtement en émail pourrait être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour vérifier la cuisson (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Prenez garde à ne pas toucher les parties chaudes du four et évitez la vapeur lorsque vous ouvrez la porte.

Accessoires

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

Insertion des accessoires

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



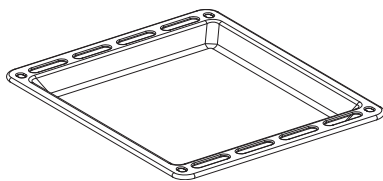
Les accessoires peuvent être tirés à moitié hors du four jusqu'à ce qu'ils se bloquent. Cela vous permet de retirer facilement les plats.



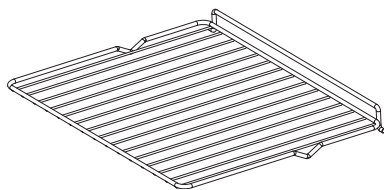
REMARQUE : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Ils reprendront leur forme initiale une fois qu'ils auront refroidi. Cela n'affecte pas l'utilisation.

Lèche-frite

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

**Grille métallique**

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



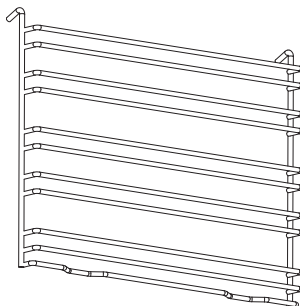
Grille de support latérale

① ② ③ ④ ⑤ selon la hauteur souhaitée parmi les cinq positions différentes possibles. Les grilles de support latérales vous permettent d'ajuster la position de cuisson des aliments sur quatre niveaux de hauteur. Elles sont utilisées pour placer des grilles et des lèche-frites sur les parois latérales de la cavité du four.

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



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



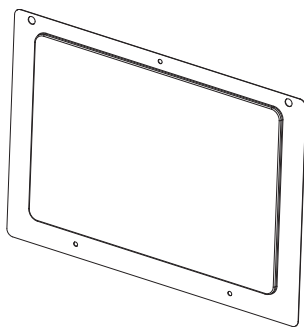
Plaque d'autonettoyage/paroi catalytique

Retrait de la paroi catalytique :

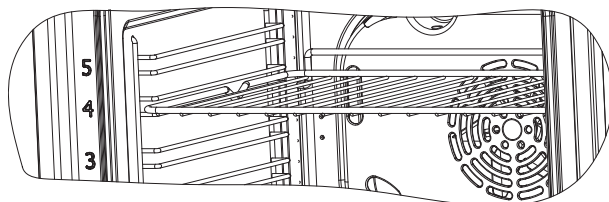
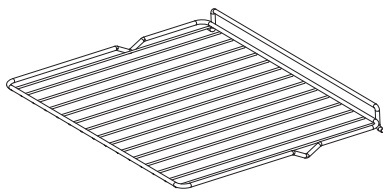
Avant de retirer la paroi catalytique, ôtez d'abord les grilles de support latérales de gauche et de droite (reportez-vous à la procédure Retrait et installation des grilles de support latérales). Une fois les grilles de support latérales retirées, tournez la vis du guide de grille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'un tournevis cruciforme. Tenez alors la paroi catalytique avec les mains et tirez-la pour la sortir.

Installation de la paroi catalytique :

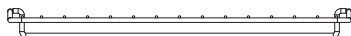
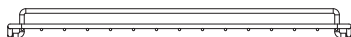
Alignez le côté rainuré de la paroi catalytique avec la rainure correspondante sur la paroi de la cavité en veillant à également aligner les trous de vis. Insérez la vis dans le guide de grille et serrez-la à l'aide d'un tournevis cruciforme.

**Grille métallique**

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



Position correcte de la grille dans le four



Panneau de commande



Voyants des fonctions

Le voyant « ⚡ » est le voyant d'alimentation, tandis que « 🔥 » est le voyant de chauffe.

Voyant d'alimentation ⚡ : Ce voyant s'allume uniquement une fois que le mode de cuisson, la durée de la minuterie et le réglage de la température ont été sélectionnés (il s'allume également si aucune température n'est réglée, mais le four ne chauffera pas). Il s'éteint une fois que le compte à rebours de la minuterie atteint zéro minute. Si la minuterie est réglée sur « ∞ », le voyant restera allumé en permanence.

Voyant de chauffe 🔥 : Ce voyant s'allume uniquement une fois que le mode de cuisson, la durée de la minuterie et le réglage de température ont été sélectionnés. Il s'éteint lorsque la cavité du four atteint la température réglée et se rallume lorsque la température dans la cavité tombe en dessous de la température réglée (un voyant allumé indique que la résistance chauffe). Il s'éteint une fois que le compte à rebours de la minuterie atteint zéro minute.

Sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonction pour choisir le type de chauffe.

Cet appareil dispose de 8 fonctions.



DÉCONGÉLATION : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, ainsi que de la quantité et du type d'aliments.



FOUR CONVENTIONNEL (résistances de sole et de voûte) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec de la chaleur provenant des résistances du haut et du bas. Cette fonction permet de faire rôtir et cuire des aliments sur une grille uniquement.



CUISSON INTENSIVE : Ce mode correspond à un mode de cuisson conventionnel, avec une chaleur produite de la résistance de voûte vers la résistance de sole et brassée par le ventilateur pour une cuisson uniforme.



GRIL PARTIEL : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie interne de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas, sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller de petites portions de bacon, de viande, de pain de mie, etc.



GRIL COMPLET : Ce mode de cuisson utilise uniquement la partie interne et la partie externe de la résistance de voûte pour diriger la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction permet de faire griller des portions moyennes ou de grosses portions de saucisses, bacon, steak, poisson, etc.



VENTILATEUR ET GRIL : Ce mode de cuisson utilise la résistance de voûte associée au ventilateur, ce qui permet d'obtenir une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est utile lorsque vous voulez faire dorer rapidement des aliments et « sceller » les jus, notamment pour les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.



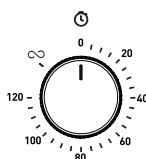
VENTILATEUR ET RÉSISTANCE DE SOLE : Ce mode de cuisson utilise la résistance de sole associée au ventilateur, ce qui permet de faire circuler la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et la préparation des conserves.



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

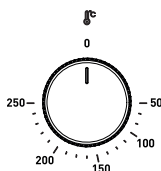
Minuterie du four

- Si vous ne devez pas utiliser la fonction de la minuterie, tournez le bouton de la minuterie jusque « ∞ », sélectionnez la fonction et la température, et le four se mettra en marche.
- Si vous devez utiliser la minuterie, tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée, entre 0 et 120 min, pour que le four s'arrête une fois le temps écoulé.



Bouton de réglage du thermostat

Le bouton de réglage du thermostat permet de régler la température du four. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 250 °C.



Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de neuf du four, faites-le chauffer à vide en fermant la porte. Il est recommandé de le laisser chauffer à 250 °C pendant une heure, dans le mode de cuisson utilisant la résistance de voûte et la résistance de sole. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage dans la cavité de cuisson. Veillez à ce que la pièce où le four est installé soit bien ventilée en ouvrant les portes et les fenêtres pendant ce processus.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour choisir un chauffage par le haut/par le bas.
2. Tournez le sélecteur de température sur 240 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, faites tourner le sélecteur de fonction sur la position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

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



Conseils d'économie d'énergie

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

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

Fonctionnement du four

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



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

Choisissez la fonction de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction. Choisissez la température de cuisson à l'aide du sélecteur de température. Réglez la durée de cuisson à l'aide de la minuterie.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

- Utilisez des plaques métalliques au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Tirez le meilleur parti de l'espace de la grille.
- Il est recommandé de placer le moule au milieu de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.
- Pour déterminer si une génoise est bien cuite, enfoncez un cure-dent dans la partie la plus épaisse du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette. Si le cure-dent ressort propre, cela signifie que le gâteau est prêt.
- Si le gâteau s'effondre, utilisez moins d'ingrédients liquides la prochaine fois, ou réglez le four sur une température 10 degrés plus basse. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
- Le gâteau a monté au centre mais pas sur les bords. Ne beurrez pas les bords du moule à charnière. Après la cuisson, décollez délicatement les bords du gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le haut du gâteau est trop sombre. Placez-le plus bas dans le four, réglez le four sur une température plus basse et cuisez le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec. Une fois le gâteau prêt, faites de petits trous dedans à l'aide d'un cure-dent. Versez du jus de fruits ou une boisson alcoolisée sur le gâteau. La prochaine fois, réglez le four sur une température 10 degrés plus élevée et réduisez le temps de cuisson.
- Le pain ou le gâteau (p. ex. gâteau au fromage) a un bel aspect, mais n'est pas cuit à l'intérieur (mou, collant, avec des résidus d'eau). Utilisez un peu moins d'ingrédients liquides la prochaine fois et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux avec un nappage non solide, faites d'abord cuire la base du gâteau. Ajoutez des amandes ou de la chapelure sur le gâteau avant d'ajouter le nappage. Respectez la recette et les temps de cuisson.
- Le gâteau n'a pas bruni de façon uniforme. Choisissez une température légèrement plus basse pour garantir une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les viennoiseries et pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut et par le bas. Du papier sulfurisé qui dépasse peut entraver la circulation de l'air. Coupez donc toujours le papier sulfurisé selon la taille de la plaque.
- Le dessous de mon gâteau aux fruits n'est pas assez cuit. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
- Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez une lèchefrite plus profonde, si vous en avez une.
- Les produits de petite taille composés de pâte levée peuvent coller les uns aux autres pendant la cuisson. Laissez un espace d'environ 2 cm entre eux. Cela leur donnera assez de place pour bien gonfler et brunir sur tous les côtés.
- Vous avez placé des produits sur plusieurs niveaux. Les aliments sur la plaque du haut sont plus brunis que ceux sur la plaque du bas. Utilisez toujours la fonction de chauffage par le haut et par le bas lorsque vous cuisez des aliments sur plus d'un niveau. Des aliments placés dans le four en même temps ne seront pas forcément prêts simultanément.
- De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux moelleux. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe alors au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer sous forme de gouttelettes d'eau sur les meubles et appareils à proximité. Cela est un phénomène naturel.

Conseils pour la préparation de rôtis

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

Conseils pour la grillade

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

- Pour faire griller des aliments, faites préchauffer le four pendant 4 minutes environ avant de placer les aliments dans la cuve de cuisson. Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous faites griller des aliments.
- Dans la mesure du possible, les aliments à faire griller doivent être d'une épaisseur égale. Cela permettra une cuisson uniforme, avec des aliments qui resteront juteux.
- Retournez les aliments une fois aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient cuits.
- Ajoutez un peu de liquide pour les viandes maigres. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ $\frac{1}{2}$ cm au fond du plat.
- Ajoutez une quantité généreuse de liquide pour les rôtis à la cocotte. Versez assez de liquide pour qu'il y ait une couche d'environ 1 à 2 cm au fond du plat.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille métallique. Si vous ne faites griller qu'un seul morceau, vous obtiendrez de meilleurs résultats en le plaçant au centre de la grille. La lèchefrite universelle doit également être placée au niveau 1. Les jus de viande sont ainsi récupérés dans la lèchefrite et le four reste propre.
- Ne placez pas le plat pour four ou la lèchefrite au niveau 4 ou 5 lorsque vous faites griller des aliments. La chaleur élevée les déformerait et vous pourriez endommager la cavité de cuisson en les retirant.
- La résistance du gril s'allume et s'éteint continuellement. Cela est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence d'allumage et d'arrêt du gril.
- Lorsque le rôti est cuit, éteignez le four et laissez le rôti reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permettra une meilleure répartition des jus de viande dans la viande.
- Pour un rôti de porc avec couenne, incisez la couenne en travers, puis placez le rôti dans le plat, couenne vers le bas.
- Pour une volaille entière, placez-la à l'envers sur la grille du bas, poitrine vers le bas. Retournez-la une fois aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Pour un canard ou une oie, percez la peau sous les ailes. Cela permettra à la graisse de s'écouler.

- Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four, dans sa position de nage, avec la nageoire dorsale vers le haut. Placez une moitié de pomme de terre ou un petit récipient passant au four dans la cavité de l'estomac du poisson pour qu'il ne bascule pas.
- Pour déterminer si le rôti est prêt, utilisez un thermomètre à viande (disponible dans des magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si la viande semble ferme, c'est qu'elle est cuite. Si la cuillère s'enfonce, la viande doit être cuite un peu plus longtemps.
- Le rôti est trop sombre et la couenne est en partie brûlée. Vérifiez la hauteur du plat et la température de cuisson.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a un bel aspect mais le jus est clair et trop dilué. La prochaine fois, utilisez un plat plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur émane du rôti lorsqu'il est arrosé. Cela est un phénomène physique normal. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de la vapeur. Elle peut se déposer sous forme de condensation sur le panneau de commande qui est plus froid et sur les meubles et appareils à proximité.

Exemples de cuisson

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

Instructions :

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

Tableau de cuisson et grill

Aliments	Accessoire	Fonction de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteaux	Moule rond		2 ^e niveau	140-160	30-45
Pain	Lèchefrite		2 ^e niveau	180-200	10-20
	Lèchefrite		3 ^e niveau	170-190	10-20
Pizza fine (surgelée)	Lèchefrite		2 ^e niveau	190-210	15-25
Pizza à croûte épaisse (surgelée)	Lèchefrite		2 ^e niveau	180-200	20-30
Petit pain (9 unités)	Grille		3 ^e niveau	160-170	10-15
Saucisses	Grille		3 ^e niveau	160-180	10-15
Travers de porc	Grille		3 ^e niveau	200-220	20-35
Porc	Lèchefrite		2 ^e niveau	190-210	70-85
	Lèchefrite		1 ^{er} niveau	180-200	55-70
Steak de bœuf (3 cm d'épaisseur)	Lèchefrite		2 ^e niveau	190-210	20-35
Petit poulet entier (1,2 kg)	Grille		2 ^e niveau	200-220	50-60
Poulet entier (1,6 kg)	Grille		2 ^e niveau	190-210	50-60
Petits morceaux de poulet (150 g)	Grille		3 ^e niveau	200-220	30-40
Oie entière (3,5 kg)	Grille		2 ^e niveau	170-190	60-70
Grosse pièce de mouton avec os (1,2 kg)	Lèchefrite		2 ^e niveau	170-190	60-70
Poisson entier (1,0 kg)	Grille		2 ^e niveau	200-220	30-40
Poisson entier (1,5 kg)	Grille		2 ^e niveau	180-200	40-50

Nettoyage et entretien

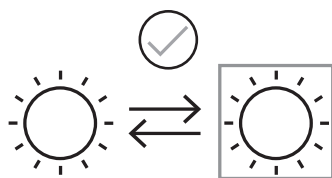
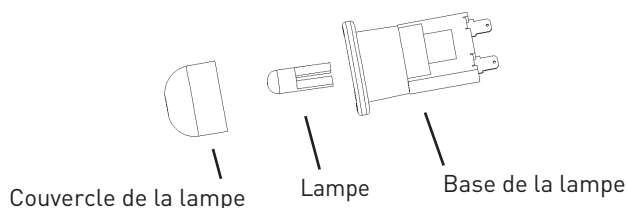
- Le four doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. La lumière du four doit être allumée pendant le nettoyage, afin que les surfaces soient plus visibles.
- La cuve du four ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Essuyez la cuve du four pour la sécher après le nettoyage.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cuve du four ne doit être nettoyée qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Les traces qui peuvent apparaître au bas du four sont dues à des éclaboussures ou des chutes d'aliments qui se sont produites pendant la cuisson. Cela peut se produire si la cuisson des aliments se fait une température trop élevée ou si le plat utilisé est trop petit.
- Choisissez une fonction et une température de cuisson adaptées aux aliments à cuire. Veillez aussi à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser la lèchefrite au besoin.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Si vous décidez d'utiliser un nettoyant pour four sur votre appareil, vérifiez d'abord auprès du fabricant du produit que celui-ci peut être utilisé sur votre four.
- En cas de dommage causé par un produit de nettoyage, l'appareil se sera pas réparé gratuitement, même s'il est encore sous garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour nettoyer et entretenir le panneau vitré avant.

Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur.
- Débranchez l'appareil avant tout remplacement de la 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.

Ampoule haute température (300 °C) avec les caractéristiques suivantes :

- Tension de 230 V ~
- Puissance de 25 W
- Filetage G9



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

- Placez un torchon dans le four froid pour éviter tout dommage.
- Dévissez le couvercle en verre en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule de même type.

- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et remettez le courant au niveau du disjoncteur.

Nettoyage du four

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four :

- Sortez les grilles de support latérales de gauche et de droite. Pour ce faire, poussez le bas des grilles tout en les tirant sur les côtés, puis faites pivoter les grilles à l'horizontale avant de les retirer.
- Nettoyez les parois de gauche et de droite, puis remettez les grilles de support latérales en place en suivant le processus de retrait dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Cela pourrait rayer la surface et briser la vitre.

Retrait et fixation de la porte du four

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

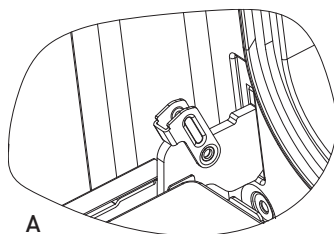


Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle peut se refermer de façon soudaine et avec force. Assurez-vous que la tige de verrouillage est fermée en permanence et qu'elle est ouverte lors du retrait de la porte.

Retrait de la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez le côté droit et le côté gauche de la tige de verrouillage (schéma A).

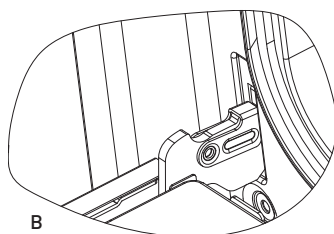
- Fermez la porte jusqu'à atteindre la butée avant fermeture, tenez la porte par le côté droit et le côté gauche, puis refermez la porte et retirez-la en la soulevant et la baissant.



Installation de la porte du four

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

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

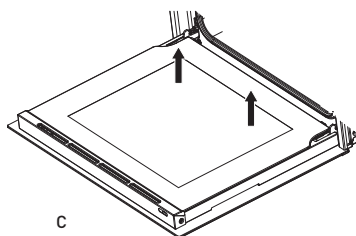


Si la porte tombe par accident ou si les charnières se referment soudainement, n'ouvrez pas les charnières à la main. Appelez le service après-vente.

Retrait et installation du panneau vitré de la porte

Retrait

- Retirez la porte du four et placez-la sur un morceau de tissu.
- En poussant la vitre extérieure d'une main et en tirant la vitre intérieure de l'autre main, tenez la vitre puis sortez-la.

**Remarque ! Danger !**

Si la vitre est rayée, elle pourrait se fissurer.

N'utilisez pas de spatule en verre, de produit de nettoyage ou de détergent abrasifs ou corrosifs pour nettoyer la vitre.

Installation

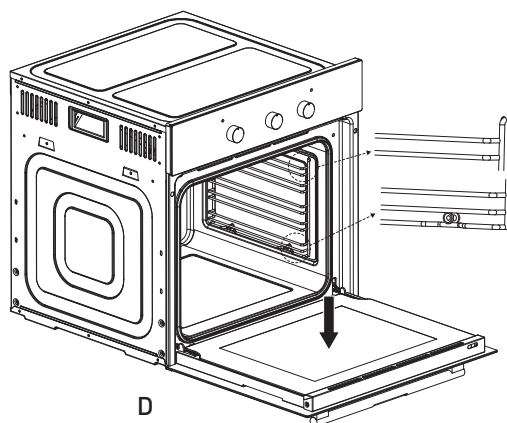
- Insérez la vitre interne dans la rainure.
- Alignez les côtés droit et gauche avec les rainures et poussez la vitre pour la remettre en place.
- Remettez la porte du four en place.

Retrait et installation des grilles de support latérales

Pour nettoyer les parois latérales du four, retirez d'abord les grilles de support latérales.

1. Poussez les grilles vers le bas et sortez-les (schéma D).
2. Relevez les grilles de support latérales jusqu'à une position horizontale et sortez-les.

N'utilisez pas le four avant d'avoir correctement assemblé la porte du four.



Inspections régulières

En plus de garder le four propre, vous devez effectuer les tâches suivantes :

- Effectuez des inspections périodiques des éléments de commande et des éléments de cuisson du four. Une fois la garantie expirée, vous devez arranger une inspection technique du four dans un centre de service au moins une fois tous les deux ans.
- Remédiez à tout problème de fonctionnement.
- Procédez à un entretien périodique des éléments de cuisson du four.



Attention !

Toutes les réparations et autres procédures réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

Guide de dépannage

- En cas de panne du four, veuillez vous reporter au guide de dépannage ci-dessous avant d'appeler le service client. Certains problèmes peuvent être résolus sans visite d'un technicien.

Fonctionnement normal :

- Lorsque le four est en marche, vous pourriez entendre des bruits causés par la dilatation du métal. Les aliments à teneur en eau élevée produiront de la vapeur. Cette vapeur s'échappera par l'évacuation du four et pourrait être visible au niveau des sorties de ventilation.
- Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche 15 minutes après le début de la chauffe du four. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 35 minutes après l'arrêt du four.
- Préchauffez le four avant d'y mettre des aliments à cuire.
- Lors de cuissons prolongées, vous pouvez éteindre le four quelques minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	• Il y a une coupure de courant. • Le disjoncteur s'est déclenché. • La fonction de la minuterie n'a pas été réglée.	• Vérifiez qu'il y a bien du courant dans votre domicile et testez le fusible de l'appareil. • Vérifiez le disjoncteur et enclenchez-le à nouveau. • Réglez la fonction de la minuterie.
La lampe ne s'allume pas.	• La lampe ne fonctionne plus. • Il n'y a pas de courant.	• Remplacez l'ampoule par une neuve. • Vérifiez si le four est bien sous tension.
Le four s'arrête de fonctionner en cours d'utilisation.	• Il y a une coupure de courant. • Le thermostat de surchauffe s'est déclenché.	• Vérifiez qu'il y a bien du courant dans votre domicile. • Vérifiez si le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours. Si c'est le cas, contactez le service client.
Le four ne chauffe pas.	• Vérifiez que vous avez bien sélectionné une température. • Pour les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'a peut-être pas été réglée. • Il n'y a pas de courant. • La résistance est défectueuse.	• Réglez la température souhaitée. • Réglez la minuterie. • Vérifiez le disjoncteur. • Appelez le service client.

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau coule de la vitre de la porte lorsque le four est en fonctionnement.	• Le joint de la porte est défectueux. • La charnière ne se ferme pas correctement.	• Appelez le service client. • Appelez le service client.
Le four a été éteint, mais je l'entends toujours fonctionner.	• Le four a fonctionné pendant une période prolongée à haute température. • Le ventilateur de refroidissement ne cesse pas de fonctionner une fois que le four a refroidi.	• Placez la main dans la cavité et si vous sentez de l'air chaud, alors cela est normal. • Appelez le service client.

Si vous n'avez pas réussi à résoudre le problème et que la visite d'un technicien est requise, mettez l'appareil hors tension au niveau du secteur et ne tentez pas de l'utiliser. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucun des composants internes de l'appareil n'est réparable par l'utilisateur.



Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Voor ingebruikname van het apparaat
Uw accessoires
Bedieningspaneel
Voordat u de oven in gebruik neemt
De oven bedienen
Testgerechten

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

Onderdelen

- A** Bedieningspaneel
- 1** Stroomcontrolelampje
- 2** Verwarmingscontrolelampje
- 3** Functieschakelaar
- 4** Timer
- 5** Thermostaat
- B** Katalytische bekleding
- C** Rooster
- D** Bakplaat
- E** Deur
- F** Handgreep
- G** Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- H** Lamp
- I** Grillverwarmingselement
- J** Zijrek

Specificaties

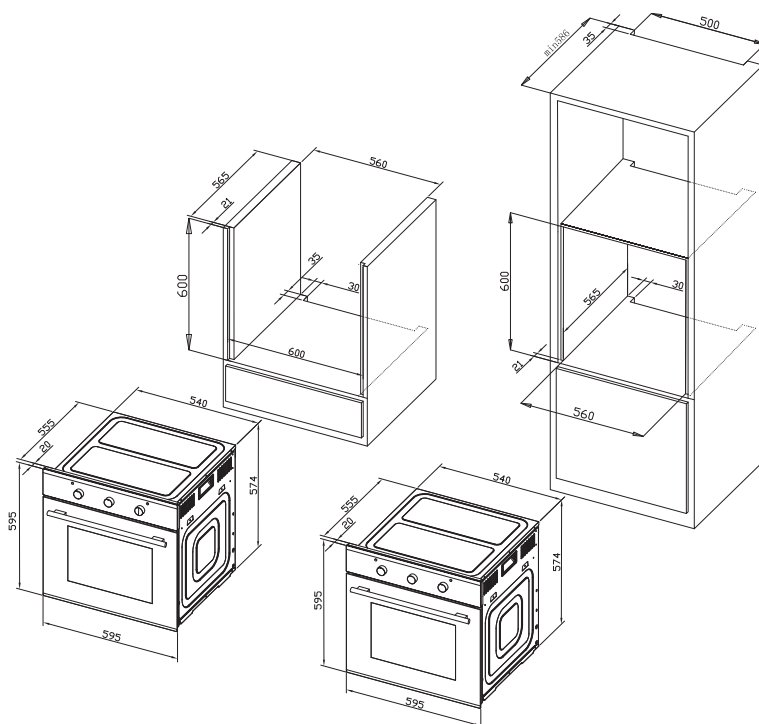
Uitstand (W)	0,00
Stand-bystand (W)	/
Netwerkgebonden stand-by (W)	/
De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)	/

Installatie

Voor installatie

Het apparaat moet in de kast worden geïnstalleerd. Handhaaf een gepaste veilige afstand tussen het apparaat en de keukenmuren. Raadpleeg de onderstaande afbeelding voor meer informatie (waarden in mm).

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



Installatiemethode 1

Installatiemethode 2

Installatie en aansluiting**Materiële schade!**

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

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

**Aansluiting op de netvoeding**

Dit apparaat moet geaard zijn!

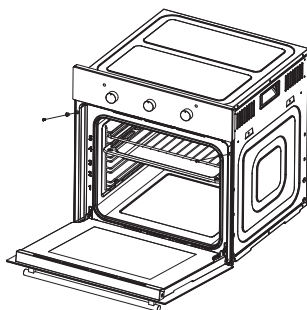
- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder geaard stopcontact. Risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand door ondeskundige installatie! Het apparaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een geautoriseerd en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

**Risico op elektrische schokken!**

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

Installatie

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

**Eindcontrole**

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

Voor ingebruikname van het apparaat

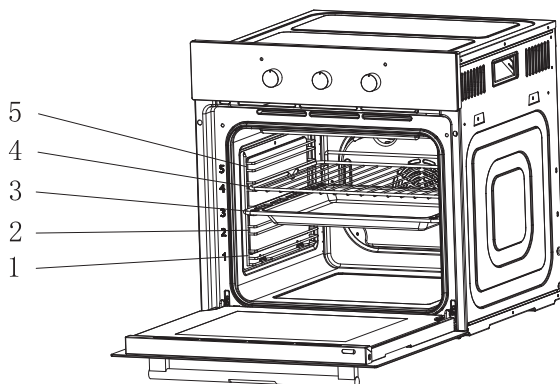
- Zodra deze eenvoudige handeling is uitgevoerd, is de oven klaar voor gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat alle ovenaccessoires die niet nodig zijn voor gebruik uit de oven worden verwijderd.
- Verwarm de oven voor tot de vereiste baktemperatuur voordat u de oven gebruikt.
- Breng de bakplaten in het midden van de oven aan en laat ruimte ertussen als u er meerdere gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats geen bakplaten op de bodem van de oven en dek ze niet af met aluminiumfolie. Dit veroorzaakt thermische accumulatie. De bak- en braadtijden zullen niet overeenstemmen en het email kan beschadigd raken.
- Open de deur zo weinig mogelijk om het voedsel te controleren (het ovenlampje blijft branden tijdens het bakproces).
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

Uw accessoires

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

Accessoires aanbrengen

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



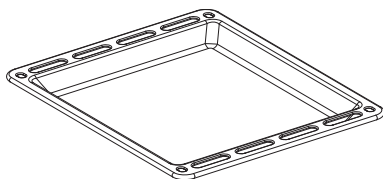
De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze op hun plaats vast komen te zitten. Dit zorgt ervoor dat de gerechten gemakkelijk verwijderd kunnen worden.



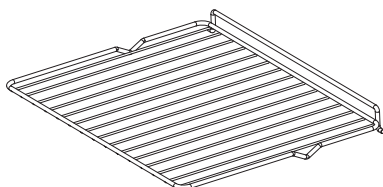
OPMERKING: De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Zodra ze opnieuw afgekoeld zijn, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug. Dit heeft geen invloed op hun werking.

Ovenplaat

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

**Rooster**

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

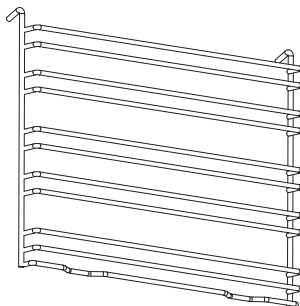


Zijrek

① ② ③ ④ ⑤ biedt vijf verschillende hoogtestanden om uit te kiezen. Voor het afneembare zijrek kunt u vier verschillende hoogtestanden instellen om voedsel te bakken. Wordt gebruikt om roosters en bakplaten te plaatsen die aan de zijkanen van de ovenruimte zijn bevestigd. Voor het bereiden van grotere gerechten kunnen deze zijrekken worden verwijderd, en kan het rooster op de ovenbodem worden geplaatst. Dit kan worden gebruikt met functies zoals grill, volledige grill en volledige grill met ventilator.



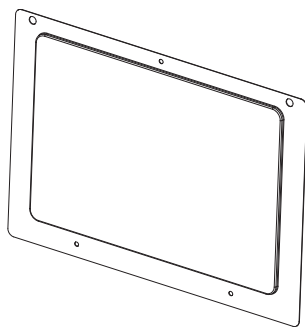
OPMERKING: Wanneer u schalen op de ovenbodem plaatst, gebruik dan **GEEN** functies met het onderste verwarmingselement om ophoping van hitte aan de onderkant te voorkomen e onderkant te voorkomen (**Alleen voor specifieke modellen**).

**Zelfreinigende plaat/katalytische bekleding**De katalytische bekleding verwijderen:

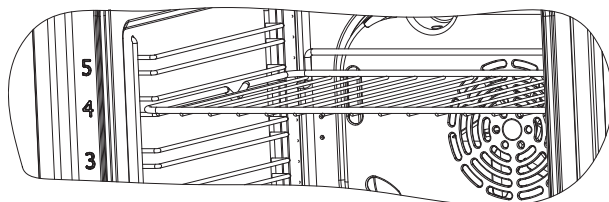
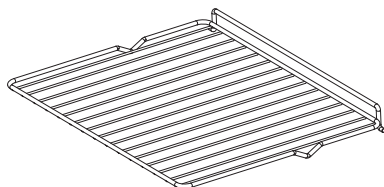
Voordat u de katalytische bekleding verwijdert, verwijder eerst het linker en rechter zijrek (raadpleeg de procedure Zijrekken verwijderen en installeren). Na het verwijderen van de zijrekken gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef op de rekrol tegen de klok in te draaien. Pak vervolgens de katalytische bekleding met uw handen vast en trek deze eruit.

De katalytische bekleding installeren:

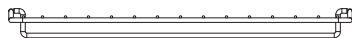
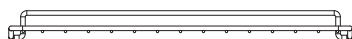
Lijn de gegroefde zijde van de katalytische bekleding uit met de overeenkomstige groef in de ovenwand en zorg ervoor dat ook de schroefgaten zijn uitgelijnd. Plaats de schroef in de rekrol en draai deze vast met een kruiskopschroevendraaier.

**Rooster**

Wordt gebruikt voor het braden en voor het plaatsen van te bakken, te braden of in ovenschalen te bereiden gerechten op het gewenste inschuifniveau.



Juiste positie van rooster in de oven



Bedieningspaneel



Indicatorfuncties

De “” is de stroomindicator en de “” is de verwarmingsindicator.

Stroomindicator : Dit lampje brandt pas nadat de bakmodus, de timerduur en de temperatuurinstelling zijn geselecteerd (het zal ook branden als er geen temperatuur is ingesteld, maar er vindt geen verwarming plaats). Het gaat uit wanneer de timer-aftelling nul minuten bereikt. Als de timer is ingesteld op “”, blijft de indicator continu branden.

Verwarmingsindicator : Dit lampje brandt pas nadat de bakmodus, de timerduur en de temperatuurinstelling zijn geselecteerd. Het gaat uit wanneer de ovenruimte de ingestelde temperatuur bereikt en gaat weer branden wanneer de temperatuur in de ovenruimte onder de ingestelde temperatuur daalt (het branden geeft aan dat het verwarmingselement actief is). Het gaat uit wanneer de timer-aftelling nul minuten bereikt.

Functieschakelaar

Gebruik de functieschakelaar om het type verwarming in te stellen.

Dit apparaat heeft 8 verschillende functies.



ONTDOOIEN: De ventilator draait zonder verwarming om de ontdooitijd van bevroren voedsel te verkorten. De tijd die nodig is om het voedsel te ontdooien, hangt af van de kamertemperatuur, de hoeveelheid en het type voedsel.



CONVENTIONELE OVEN (bovenste en onderste verwarmingselement):

Deze bereidingsmethode zorgt voor traditioneel koken, met warmte van het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor braden en bakken op slechts één niveau.



INTENSIEF BAKKEN: Deze bereidingsmethode is een conventionele bakmethode waarbij de oven warmte genereert van het bovenste element naar het onderste element. De ventilator helpt de warmte te circuleren om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.



HALVE GRILL: Deze bereidingsmethode maakt alleen gebruik van het binnenste deel van het bovenste verwarmingselement, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is geschikt voor het grillen van kleine porties spek, toast en vlees, etc.



VOLLEDIGE GRILL: Deze bereidingsmethode maakt gebruik van de binnenste en buitenste delen van het bovenste verwarmingselement, dat de warmte naar beneden op het voedsel richt. Deze functie is geschikt voor het grillen van middelgrote of grote porties worst, spek, steaks, vis, etc.



VENTILATOR EN GRILL: Deze bereidingsmethode maakt gebruik van het bovenste element in combinatie met de ventilator, wat zorgt voor een snelle circulatie van de warmte. Deze functie is geschikt wanneer snel bruinen vereist is en voor het "verzegelen" van sappen, zoals bij steaks, hamburgers, sommige groenten, etc.



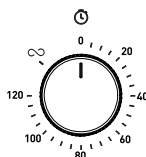
VENTILATOR EN ONDERSTE ELEMENT: Deze bereidingsmethode maakt gebruik van het onderste element in combinatie met de ventilator, wat helpt om de warmte te laten circuleren. Deze functie is geschikt voor het steriliseren en inmaken van potten.



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

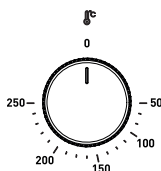
De oventimer

- Als u de timerfunctie niet hoeft te gebruiken, draai de timerknop naar "∞", selecteer de functie en de temperatuur; de oven werkt.
- Als u de timer wilt instellen, draai de schakelaar naar de gewenste tijd. U hebt keuze uit 0 tot 120 minuten. De oven wordt na het verstrijken van de ingestelde tijd uitgeschakeld.



Thermostaatregelaar

De thermostaatregelaar van de oven stelt de vereiste temperatuur van de oven in. Het is mogelijk om de temperatuur te regelen binnen een bereik van 50 tot 250°C.



Voordat u de oven in gebruik neemt

De oven voorverwarmen

Om de geur van een nieuwe oven te verwijderen, verwarm de oven wanneer deze leeg en gesloten is. Een uur boven-/onderverwarming op 250°C is hiervoor ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de binnenruimte zijn achtergebleven. Zorg ervoor dat de ruimte waarin de oven is geïnstalleerd goed geventileerd is door tijdens dit proces deuren en ramen te openen.

1. Gebruik de functieschakelaar om de boven-/onderverwarming in te stellen.
2. Zet de temperatuurregelaar op 240°C. Schakel de oven na één uur uit. Om dit te doen, draai de functieschakelaar naar de positie 'off' (uit).

De accessoires reinigen

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



Tips voor energiebesparing

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

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

De oven bedienen

Algemene informatie over bakken, braden en grillen.



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

Kies de gewenste bereidingsfunctie met de functieschakelaar. Kies de gewenste bereidingstemperatuur met de temperatuurschakelaar. Stel de bereidingstijd in met de timer.

Tips voor het bakken

- Gebruik geschikte metalen platen of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen bakvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rooster.
- Het wordt aanbevolen om de bakvorm in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de oven deur gesloten.
- Hoe vaststellen of de sponscake voldoende is gebakken. Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de taart voldoende gebakken.
- De taart zakt in. Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de aangegeven mengtijden in het recept.
- De cake is in het midden gerezen, maar is aan de rand lager. Breng geen vet aan de zijkant van de springvorm aan. Maak de cake na het bakken voorzichtig los met een mes.
- De cake wordt te donker aan de bovenkant. Zet de cake lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake nog even verder.
- De cake is te droog. Als de cake gebakken is, maak kleine gaatjes in de cake met behulp van een cocktailprikker. Sprenkel er vervolgens vruchtensap of een alcoholische drank overheen. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.
- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is van binnen zompig (plakkerig, besmeurd met water). Gebruik de volgende keer iets minder vocht en bak iets langer op een lagere temperatuur. Voor cakes met een vochtige topping, bak eerst de bodem. Bestrooi het met amandelen of broodkruimels en leg de topping erop. Volg het recept en de baktijden.
- De cake is ongelijkmatig bruin. Kies een iets lagere temperatuur om ervoor te zorgen dat de cake gelijkmatiger wordt gebakken. Bak delicaat gebak op één niveau met boven-/onderverwarming. Uitstekend bakpapier kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier aldus altijd zodat het mooi op de bakplaat past.
- De bodem van een fruitcake is te licht. Zet de cake de volgende keer een niveau lager.
- Het vruchtensap loopt over. Gebruik de volgende keer een diepere universele pan, als u die hebt.
- Kleine baksels gemaakt van gistdeeg plakken tijdens het bakken aan elkaar. Zorg voor een vrije ruimte van ong. 2 cm rond elk item. Dit geeft voldoende ruimte voor de gebakken items om goed uit te zetten en aan alle kanten bruin te worden.
- U hebt op verschillende niveaus gebakken. De items op de bovenste bakplaat zijn donkerder dan deze op de onderste bakplaat. Gebruik altijd 3D hetelucht om op meer dan één niveau te bakken. Bakplaten die tegelijkertijd in de oven worden geplaatst, zijn niet noodzakelijkerwijs op hetzelfde moment klaar.
- Condensatie wordt gevormd wanneer u vochtige cakes bakt. Bakken kan leiden tot de vorming van waterdamp, die boven de deur ontsnapt. De stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten. Dit is een natuurlijk proces.

Tips voor het braden

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

Tips voor het grillen

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

- Verwarm voor het grillen de oven ong. 4 minuten voor voordat u het voedsel in de oven plaatst. Grill altijd met de ovendeur dicht.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die u grilt even dik zijn. Dit zorgt ervoor dat de stukken gelijkmatig bruin worden en mals en sappig blijven.
- Draai het te grillen voedsel na 2/3 van de tijd om.
- Voeg geen zout toe aan steaks voordat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vloeistof toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1/2 cm vloeistof.
- Voeg veel vloeistof toe wanneer u stoofschotels bereidt. Bedek de bodem van de ovenschaal met ong. 1-2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u slechts één stuk grilt, wordt het beste resultaat bereikt door het in het midden van het rooster te plaatsen. De braadslede moet tevens op niveau 1 worden geplaatst. De vleessappen worden in de braadslede opgevangen en de oven blijft schoner.
- Plaats tijdens het grillen de bakplaat of braadslede niet op niveau 4 of 5. Deze kan door de hoge warmte vervormd raken en de binnenruimte kan bij het verwijderen worden beschadigd.
- Het grillelement schakelt continu in en uit. Dit is normaal. De grillstand bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het gebrad klaar is, zet de oven uit en laat het nog 10 minuten rusten. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleessappen.
- Voor gebraden varkensvlees met zwoerd, snij het zwoerd in een kruiselings patroon in en leg het gebrad in de schaal met het zwoerd aan de onderkant.
- Leg het hele gevogelte met de borst naar beneden op het onderste rooster. Draai na 2/3 van de aangegeven tijd het gevogelte om.
- Voor eend of gans, prik de huid aan de onderkant van de vleugels door. Dit zorgt ervoor dat het vet kan wegstromen.
- Draai de stukken vis na 2/3 van de tijd om. Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de oven in zijn zwempositie met de rugvin naar boven gericht. Breng een halve aardappel of een kleine ovenschaal in de maagholte van de vis aan om deze stabiel te maken.

- Hoe weet u wanneer het gebrad gaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciaalzaken) of voer een 'lepeltest' uit. Druk met een lepel op het gebrad. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel ingedrukt kan worden, moet het gebrad iets langer worden gebakken.
- Het gebrad is te donker en de buitenkant is deels verbrand. Controleer het niveau in de oven en de temperatuur.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere braadslede of voeg meer vloeistof toe.
- Het gebrad ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere braadslede en gebruik minder vloeistof.
- Stoom stijgt op uit het gebrad wanneer het wordt bedruipt. Dit is normaal en te wijten aan de wetten van de fysica. Het merendeel van de stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Het kan neerslaan en condensatie vormen op het koudere bedieningspaneel of op de voorkant van aangrenzende apparaten.

Testgerechten

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

Instructies:

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

Tabel voor bakken en grillen

Voedingsmiddelen	Accessoire	Verwarmingsfunctie	Plaats van het rooster	Temperatuur (°C)	Verwarmingstijd (min)
Gebak	Rond model		2° laag	140-160	30-45
Brood	Bakvorm		2° laag	180-200	10-20
	Bakvorm		3° laag	170-190	10-20
Dunne pizza (bevoren)	Bakvorm		2° laag	190-210	15-25

Diepe pizza (bevroren)	Bakvorm		2 ^e laag	180-200	20-30
Sneetjes brood (9 stuks)	Rooster		3 ^e laag	160-170	10-15
Worst	Rooster		3 ^e laag	160-180	10-15
Ribbetjes	Rooster		3 ^e laag	200-220	20-35
Varkensvlees	Bakvorm		2 ^e laag	190-210	70-85
	Bakvorm		1 ^{ste} laag	180-200	55-70
Biefstuk (3 cm dik)	Bakvorm		2 ^e laag	190-210	20-35
Kleine hele kip (1,2 kg)	Rooster		2 ^e laag	200-220	50-60
Hele kip (1,6 kg)	Rooster		2 ^e laag	190-210	50-60
Kleine kipstukken (150 g)	Rooster		3 ^e laag	200-220	30-40
Hele gans (3,5 kg)	Rooster		2 ^e laag	170-190	60-70
Groot stuk schapenvlees met bot (1,2 kg)	Bakvorm		2 ^e laag	170-190	60-70
Hele vis (1,0 kg)	Rooster		2 ^e laag	200-220	30-40
Hele vis (1,5 kg)	Rooster		2 ^e laag	180-200	40-50

Reiniging en onderhoud

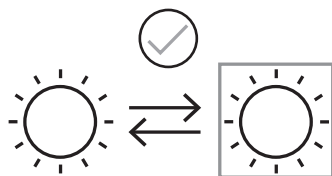
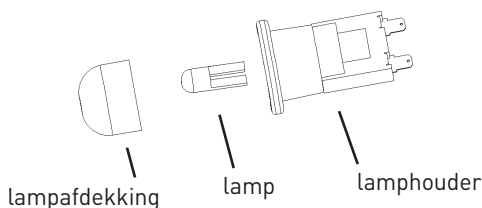
- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd. Zorg dat de verlichting van de oven tijdens het reinigen ingeschakeld is, zodat u de oppervlakken beter kunt zien.
- De binnenruimte mag alleen worden gereinigd met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Veeg de binnenruimte na het reinigen droog.
- Maak de oppervlakken van de oven nooit schoon met stoom.
- De binnenruimte mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater en een spons of een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Eventuele vlekken die op de bodem van de oven kunnen verschijnen, zijn afkomstig van voedselspatten of gemorst voedsel, deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Deze kunnen mogelijk het gevolg zijn van het feit dat het voedsel op een te hoge temperatuur wordt bereid of in te klein kookgerei is geplaatst.
- Selecteer een baktemperatuur en -functie die geschikt zijn voor het voedsel dat u bereidt. Zorg ervoor dat het voedsel in een voldoende grote schaal wordt geplaatst en dat u waar nodig de opvangbak gebruikt.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden gereinigd met warm zeepwater, een spons of een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Als u een ovenreiniger voor uw apparaat gebruikt, informeer bij de fabrikant van de reiniger of deze geschikt is voor gebruik op uw apparaat.
- Schade die door een reinigingsmiddel aan het apparaat wordt veroorzaakt, wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet wanneer het apparaat zich nog in de garantieperiode bevindt.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende materialen bevatten om het glazen frontpaneel te reinigen en onderhouden.

De ovenlamp vervangen

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron in dit product kan alleen door de eindgebruiker worden vervangen
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de lichtbron vervangt..
- De lichtbron moet aan het einde van de gebruiksduur van het product worden verwijderd en apart worden gesorteerd en gerecycled.

Hoogtemperatuurlamp (300°C) met de volgende parameters:

- spanning 230 V ~
- vermogen 25 W
- fitting G9



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

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

De oven reinigen

Voor het reinigen van de oven is geen ovenreiniger of ander speciaal reinigingsmiddel nodig. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te vegen met een vochtige doek terwijl deze nog warm is.

De zijwanden en ovendeur reinigen:

- Verwijder de linker en rechter zijrek; de methode is als volgt: duw de onderzijde van de rekken en trek deze tegelijkertijd naar de zijkanten, duw de zijrekken omhoog en draai ze horizontaal, en trek vervolgens het rek eruit.
- Voor het reinigen van de linker- en rechterzijde; de volgorde van montage is omgekeerd aan de volgorde van demontage.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak bekrassen en het glas beschadigen.

De ovendeur los- en vastmaken

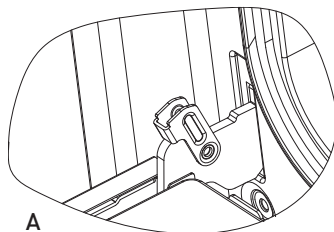
- U kunt de ovendeur losmaken om de deurpanelen te reinigen of te verwijderen. Elke deurscharnier heeft een vergrendelingsstang. Wanneer deze gesloten is, zit de deur vast op zijn plaats en kan deze niet worden gedemonteerd. Om de deur te verwijderen, open de vergrendelingsstang. Het scharnier wordt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



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

De deur verwijderen

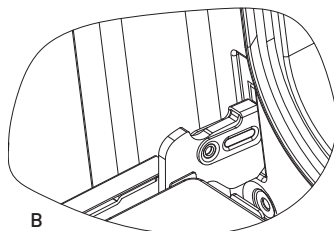
- Open de deur helemaal.
- Vouw de rechter- en linkerkant van de vergrendelingsstang op. (afbeelding A)
- Sluit de deur totdat de stop wordt bereikt, houd zowel de linker- als de rechterkant van de deur vast, sluit de deur opnieuw, trek de deur uit door deze omhoog en omlaag te bewegen.



De ovendeur installeren

Voor de procedure voor het verwijderen van de deur omgekeerd uit

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

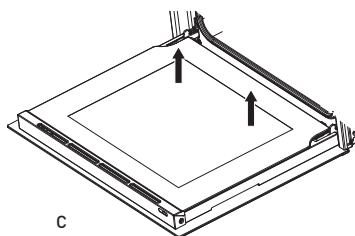


Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtklappen, duw uw hand niet in de scharnieren. Neem contact op met uw servicecentrum.

Deurpaneel verwijderen en installeren

Verwijderen

- Verwijder de ovendeur en leg deze op een doek.
- Duw met één hand tegen het buitenste glas en trek met de andere hand aan het binnenste glas; houd het glas vast en trek het vervolgens eruit.

**Mededeling! Gevaarlijk!**

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

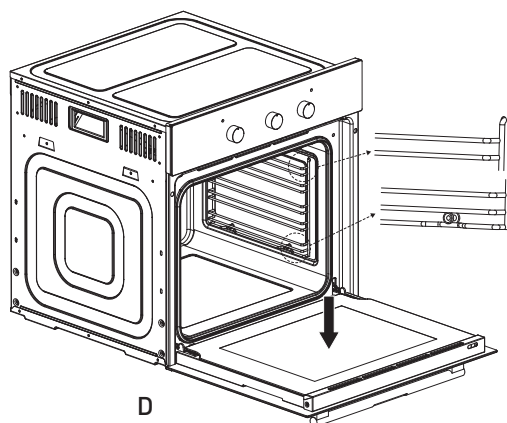
Installeren

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

Zijrekken verwijderen en installeren

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u de zijrekken te verwijderen.

1. Duw het rek omlaag en trek het eruit (afbeelding D).
2. Til het zijrek omhoog tot horizontale stand en trek het eruit. Gebruik de oven niet voordat de ovendeur correct is gemonteerd.



Regelmatige inspecties

Naast het schoonhouden van de oven moet u:

- Periodieke inspecties uitvoeren van de bedieningselementen en de verwarmingselementen van de oven. Na het verstrijken van de garantie ten minste eenmaal per twee jaar een technische inspectie van de oven laten uitvoeren bij een servicecentrum.
- Eventuele storingen verhelpen.
- Periodiek onderhoud uitvoeren aan de verwarmingselementen van de oven.



Voorzichtig!

Alle reparaties en afstelwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum of door een daartoe bevoegd installateur.

Probleemoplossing

- In het geval dat de oven defect raakt, raadpleeg eerst de onderstaande probleemoplossingsgids voordat u contact opneemt met de serviceafdeling. Sommige problemen kunnen worden verholpen zonder dat een bezoek van een monteur noodzakelijk is.

Normale werking:

- Wanneer de oven in werking is, kunt u geluiden horen die worden veroorzaakt door de uitzetting van het metaal. Voedingsmiddelen met een hoog vochtgehalte produceren stoom. Deze stoom verlaat de oven via de afvoer en kan zichtbaar uit de ventilatiesleuven ontsnappen.
- De koelventilator begint 15 minuten nadat de oven is ingeschakeld te werken. Zelfs nadat de oven is uitgeschakeld, blijft de ventilator nog 35 minuten werken.
- Verwarm de oven voor bij het bakken voordat u het voedsel in de oven plaatst.
- Bij een lange bereidingstijd kunt u de oven enkele minuten voor het einde van de bereiding uitschakelen en de restwarmte gebruiken om de bereiding te voltooien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven werkt niet	• Onderbreking in de stroomvoorziening. • De stroomonderbreker is uitgeschakeld. • Timerfunctie is niet ingeschakeld	• Controleer of er spanning aanwezig is in de woning en controleer de zekering van het apparaat. • Controleer en reset de stroomonderbreker. • Reset de timerfunctie
Lamp brandt niet	• Lamp werkt niet meer • Geen elektrische voeding	• Vervang door een nieuwe lamp • Controleer of de oven op de voeding is aangesloten.
Oven stopt tijdens gebruik	• Stroom onderbroken. • Oververhittingsthermostaat is geactiveerd.	• Controleer of er spanning aanwezig is in de woning. • Controleer of de koelventilator nog werkt. Als dit het geval is, neem contact op met de serviceafdeling.
Oven warmt niet op	• Is er een temperatuur ingesteld? • Als dit model is uitgerust met een timer, heeft u mogelijk de tijd niet ingesteld. • Geen vermogen • Verwarmingselement is defect.	• Stel de vereiste temperatuur in. • Stel de timer in • Controleer het controlepaneel • Neem contact op met de serviceafdeling.
Tijdens de werking komt er water uit de glazen deur	• De deurafdichting is defect. • Scharnier is niet sterk genoeg	• Neem contact op met de serviceafdeling. • Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven is uitgeschakeld, maar ik hoor die nog steeds werken.	• De oven heeft lange tijd of op een hoge temperatuur gewerkt. • De koelventilator stopt niet nadat de oven is afgekoeld.	• Leg uw hand op de uitlaat en voel of er hete lucht naar buiten komt, zo ja, dan is het normaal • Neem contact op met de serviceafdeling.

Als u het probleem niet hebt kunnen oplossen en een servicemonteur nodig is, schakel het apparaat dan uit via de netvoeding en probeer het niet te gebruiken. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Er bevinden zich geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen in het apparaat.



¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Instalación
Antes de poner en marcha el aparato
Sus accesorios
Panel de control
Antes de usar el horno por primera vez
Cómo usar el horno
Platos de prueba

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas

Partes

- A** Panel de control
- 1** Indicador de alimentación
- 2** Indicador de calentamiento
- 3** Selector de función
- 4** Temporizador
- 5** Termostatos
- B** Revestimiento catalítico
- C** Rejilla
- D** Bandeja
- E** Puerta
- F** Mango
- G** Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- H** Luz
- I** Elemento calefactor del grill
- J** Estante lateral

Especificaciones

Modo apagado (W)	0,00
------------------	------

Modo preparado (W)	/
--------------------	---

Modo preparado en red (W)	/
---------------------------	---

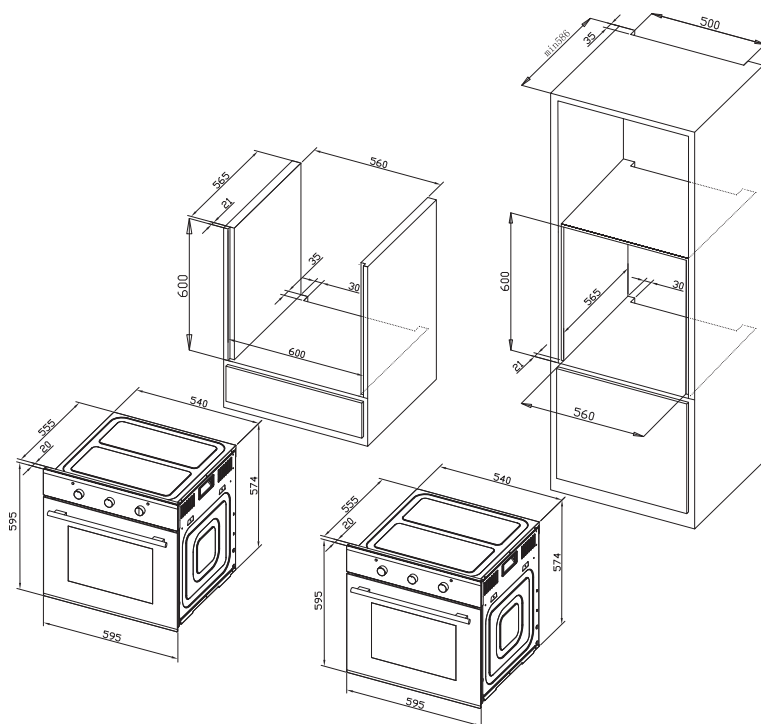
El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)	/
--	---

Instalación

Antes de instalarlo

El aparato deberá instalarse empotrado en el mueble. Deberá mantener una distancia de seguridad con el aparato y las paredes de la cocina. Para más información, consulte la siguiente imagen (valores en mm).

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



Método de instalación 1

Método de instalación 2

Instalación y conexión**¡Daños materiales!**

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

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

**Conexión a la red eléctrica**

¡Este aparato deberá conectarse a tierra!

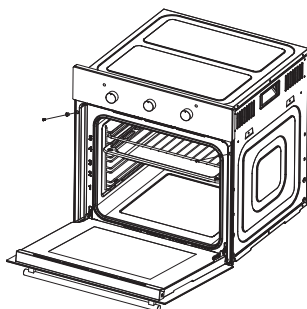
- Nuestra empresa no se hará responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Si no lo instala un profesional cualificado, habrá riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio! El aparato solo podrá ser conectado a la red eléctrica por un técnico cualificado autorizado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

**¡Riesgo de descarga eléctrica!**

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

Instalación

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



Comprobación final

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

Antes de poner en marcha el aparato

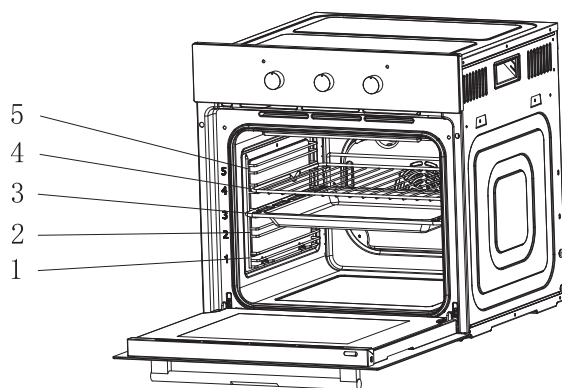
- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno estará listo para cocinar.
- Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico.
- Utilice el horno solamente para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que el aire pueda circular.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Eso provocaría una acumulación de calor. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte podría dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Sus accesorios

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

Introducir accesorios

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



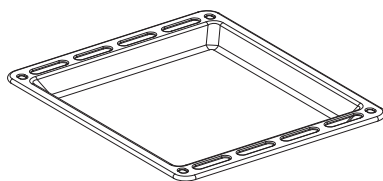
Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su posición. Eso permite retirar los platos con facilidad.



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

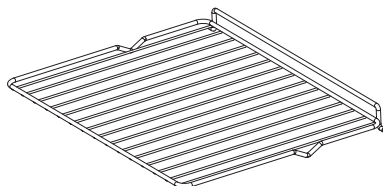
Bandeja de horno

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



Rejilla

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



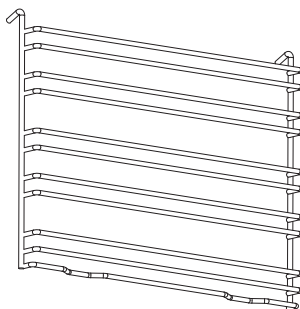
Estante lateral

① ② ③ ④ ⑤ se refieren a las cinco posiciones de altura distintas que puede elegir. Para el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear los alimentos. Se utiliza para colocar rejillas y bandejas que se fijan a los lados de la cavidad del horno.

Para cocinar alimentos más grandes, este estante lateral se puede quitar y la rejilla se puede poner en el suelo del horno, utilizando las funciones como grill, grill completo y grill completo con ventilador.



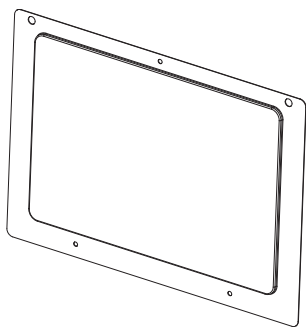
NOTA: Cuando coloque platos en el suelo del horno, **NO** utilice funciones con el elemento calefactor inferior para evitar que el calor se acumule en la parte inferior (**solo para modelos específicos**).

**Placa de limpieza automática/revestimiento catalítico**Extracción del revestimiento catalítico:

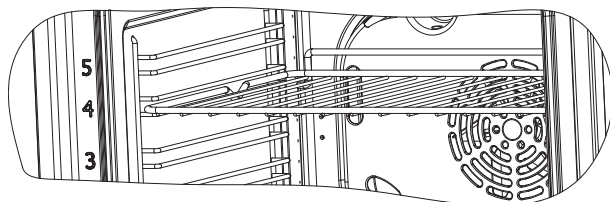
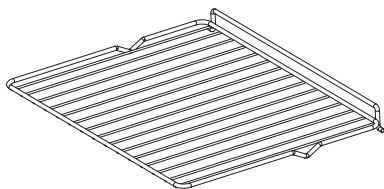
Antes de quitar el revestimiento catalítico, primero retire los estantes laterales izquierdo y derecho (consulte el procedimiento Retirar e instalar los estantes laterales). Después de quitar los estantes laterales, utilice un destornillador de estrella para girar el tornillo del rodillo de la rejilla en el sentido contrario a las agujas del reloj. Después, sujete el revestimiento catalítico con las manos y tire de él hacia fuera.

Instalación del revestimiento catalítico:

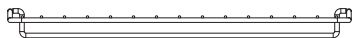
Alinee el lado ranurado del revestimiento catalítico con la ranura correspondiente en la pared de la cavidad, asegurándose de que los orificios de los tornillos también estén alineados. Inserte el tornillo en el rodillo de la rejilla y apriételo con un destornillador de estrella.

**Rejilla**

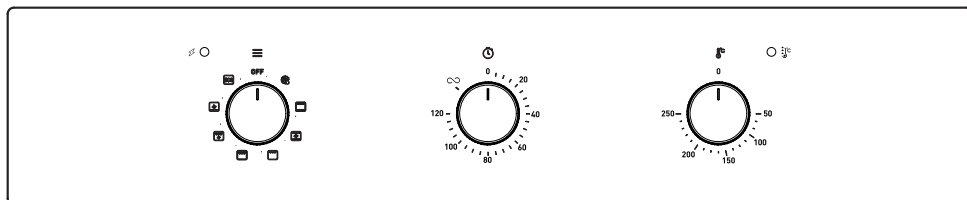
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la rejilla deseada.



Posición interior correcta del grill



Panel de control



Funciones del indicador

“⚡” es el indicador de alimentación y “🔥” es el indicador de calentamiento.

Indicador de alimentación ⚡: Esta luz se ilumina solamente después de seleccionar el modo de horneado, la duración del temporizador y el ajuste de la temperatura (también se iluminará si no se ajusta ninguna temperatura, pero no se producirá calentamiento). Se apaga cuando la cuenta atrás del temporizador llega a cero minutos. Si el temporizador está ajustado en “∞”, el indicador permanecerá encendido.

Indicador de calentamiento 🔥: Esta luz se ilumina solamente después de seleccionar el modo de horneado, la duración del temporizador y el ajuste de la temperatura. Se apaga cuando la cavidad del horno alcanza la temperatura ajustada y se vuelve a encender cuando la temperatura de la cavidad cae por debajo de la temperatura ajustada (la iluminación indica que el elemento calefactor está activo). Se apaga cuando la cuenta atrás del temporizador llega a cero minutos.

Selector de función

Utilice el interruptor de función para ajustar el tipo de calentamiento.

Este aparato tiene 8 funciones disponibles.



DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente y de la cantidad y el tipo de alimento.



HORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor procedente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo estante.



HORNEADO INTENSIVO: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el calor del horno va del elemento superior al elemento inferior y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme.



MEDIO GRILL: Este método de cocción utiliza solamente la parte interior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de beicon, tostadas, carne, etc.



GRILL COMPLETO: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, beicon, filetes, pescado, etc.



VENTILADOR Y GRILL: Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se necesita dorar rápidamente y "sellar" para mantener los jugos; como en el caso de filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.



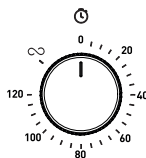
VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza conjuntamente el elemento inferior y el ventilador, lo que ayuda a hacer circular el calor. Esta función es adecuada para esterilizar y conservar tarros.



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

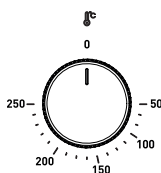
Temporizador del horno

- Si no es necesario utilizar la función del temporizador, gire el mando del temporizador hasta "∞", seleccione la función y la temperatura, el horno estará funcionando.
- Si necesita utilizar el temporizador, puede girar el mando del temporizador a su gusto, puede elegir el tiempo entre 0 y 120 minutos, el horno se apagará cuando finalice el temporizador.



Mando de control del termostato

El mando de control del termostato del horno ajusta la temperatura deseada del horno. Se puede regular la temperatura entre 50 °C y 250 °C.



Antes de usar el horno por primera vez

Calentamiento del horno

Para eliminar el olor a horno nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este propósito. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción. Asegúrese de que la habitación donde esté instalado el horno esté bien ventilada abriendo puertas y ventanas durante este proceso.

1. Utilice el selector de función para ajustar el calentamiento superior/inferior.
2. Ajuste el selector de temperatura en 240 °C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de función hasta la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

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



Consejos para ahorrar energía

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

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

Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y grill.



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

Seleccione la función de cocción con el selector de función. Seleccione la temperatura de cocción con el selector de temperatura. Ajuste el tiempo de cocción mediante el temporizador.

Consejos para hornear

- Utilice recipientes de aluminio o placas metálicas con revestimiento antiadherente adecuados, o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- Se recomienda colocar el molde de horno en el centro de la rejilla.
- Mantenga cerrada la puerta del horno.
- Cómo saber si un bizcocho está bien cocinado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, pinche con un palillo el bizcocho en su punto más alto. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.
- El bizcocho se desmorona. Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Respete los tiempos que se especifican en la receta para batir los alimentos.
- El bizcocho ha subido en el centro pero es más bajo en los bordes. No engrase las paredes del molde de bizcocho. Después de hornearlo, despegue el bizcocho cuidadosamente con un cuchillo.
- El bizcocho queda demasiado oscuro por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el bizcocho durante un poco más de tiempo.
- El bizcocho está demasiado seco. Cuando ya esté hecho, haga pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo. A continuación, eche por encima unas gotas de zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.
- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están demasiado húmedos por dentro (pegajosos, demasiado líquidos). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvoree almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
- La tarta no se dora de forma uniforme. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que la tarta se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el calentamiento superior/inferior. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
- El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque la tarta un nivel más abajo la próxima vez.
- El zumo de frutas se desborda. La próxima vez, utilice una bandeja universal más profunda, si tiene una.
- Los pequeños productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada producto. Así habrá espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
- Ha horneado en varios niveles. Los productos de la bandeja de horno superior son más oscuros que los de la bandeja de horno inferior. Utilice siempre el modo de calentamiento convencional para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.

- Se forma condensación al hornear pasteles húmedos. El horneado puede provocar la formación de vapor de agua, que se libera por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los muebles adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

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

Consejos para asar con grill

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

- Cuando cocine con grill, precaliente el horno unos 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase con grill siempre con la puerta del horno cerrada.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que ase deberán tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando una vez que hayan transcurrido 2 tercios del tiempo.
- No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Añada líquido generosamente a los estofados. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, logrará los mejores resultados colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también debe insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogerán en la bandeja y el horno se mantendrá más limpio.
- Cuando ase, no introduzca la bandeja de horno ni la bandeja universal en el nivel 4 o 5, ya que el calor elevado las deforma y al retirarlas se podría dañar el compartimento de cocción.
- El grill se enciende y se apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gírelas cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo especificado.

- Para el pato o la oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite eliminar la grasa.
- Dé la vuelta a los trozos de pescado cuando hayan transcurrido 2 tercios del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición de nadar con la aleta dorsal hacia arriba. Coloque media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede presionar con la cuchara, hay que cocinarlo un poco más.
- El asado queda demasiado oscuro y la piel está parcialmente quemada. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y eche menos líquido.
- Sale vapor del asado al cocinarlo en su jugo. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor sale por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de mandos de control o en los muebles adyacentes.

Platos de prueba

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

Instrucciones:

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

Tabla de horneado y asado

Alimentos	Accesorio	Función de calentamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de calentamiento (min)
Tarta	Modelo redondo		2.ª capa	140-160	30-45
Pan	Bandeja de horno		2.ª capa	180-200	10-20
	Bandeja de horno		3.ª capa	170-190	10-20
Pizza fina (congelada)	Bandeja de horno		2.ª capa	190-210	15-25
Pizza gruesa (congelada)	Bandeja de horno		2.ª capa	180-200	20-30
Rebanada de pan (9 unidades)	Rejilla		3.ª capa	160-170	10-15
Salchichas	Rejilla		3.ª capa	160-180	10-15
Costillas	Rejilla		3.ª capa	200-220	20-35
Cerdo	Bandeja de horno		2.ª capa	190-210	70-85
	Bandeja de horno		1.ª capa	180-200	55-70
Bistec de ternera (3 cm de grosor)	Bandeja de horno		2.ª capa	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1,2 kg)	Rejilla		2.ª capa	200-220	50-60
Pollo entero (1,6 kg)	Rejilla		2.ª capa	190-210	50-60
Trozos pequeños de pollo (150 g)	Rejilla		3.ª capa	200-220	30-40
Oca entera (3,5 kg)	Rejilla		2.ª capa	170-190	60-70
Trozo grande de cordero con huesos (1,2 kg)	Bandeja de horno		2.ª capa	170-190	60-70
Pescado entero (1,0 kg)	Rejilla		2.ª capa	200-220	30-40
Pescado entero (1,5 kg)	Rejilla		2.ª capa	180-200	40-50

Limpieza y mantenimiento

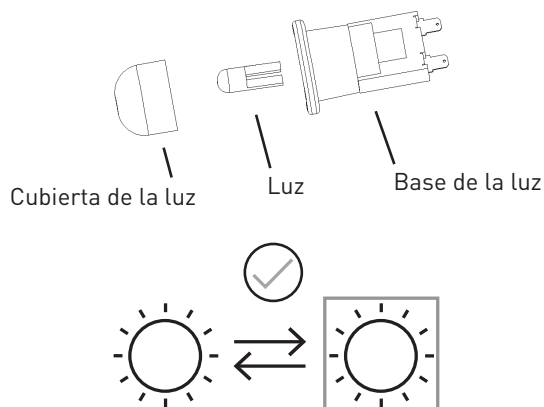
- El horno deberá limpiarse después de cada uso. Cuando limpie el horno, la luz deberá estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La cámara del horno solo deberá lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo deberá limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No deberá utilizar limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se han cocinado a una temperatura excesivamente alta o a que se han colocado en una fuente demasiado pequeña.
- Deberá seleccionar una función y una temperatura de cocción adecuadas para el alimento que vaya a cocinar. También deberá asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de un tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogejugos cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno solo deberán limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No deberá utilizar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador para horno en el aparato, deberá comprobar con el fabricante del limpiador que es adecuado para su uso en el aparato.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Sustitución de la bombilla del horno

- Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.
- El usuario final puede sustituir la fuente de luz de este producto.
- Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier operación de cambio de la fuente de luz.
- La fuente de luz deberá sacarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclado se harán por separado.

Bombilla de alta temperatura (300°C) con las siguientes especificaciones:

- Voltaje: ~230 V
- Potencia: 25 W
- Filamento: G9



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

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.

- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Limpieza del horno

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

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno:

- Baje los estantes laterales izquierdo y derecho, el método consiste en empujar la parte inferior de los estantes y tirar hacia los lados al mismo tiempo, empujar hacia arriba los estantes laterales y girarlos hasta nivelarlos y sacar la rejilla.
- Para limpiar los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es el contrario al orden de desmontaje.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían rayar la superficie y dañar el cristal.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

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

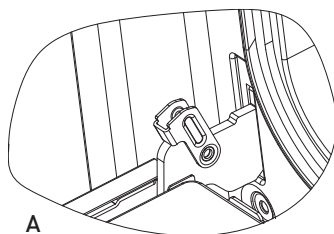


Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada en todo momento, y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta.

Quitar la puerta

- Abra del todo la puerta.
- Levante el lado derecho e izquierdo de la varilla de bloqueo (imagen A).

- Cierre la puerta hasta llegar al escalón de tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

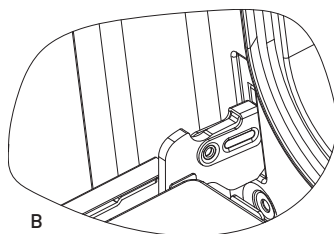


A

Instalar la puerta del horno

Siga los pasos de desmontaje de la puerta en el orden inverso

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



B



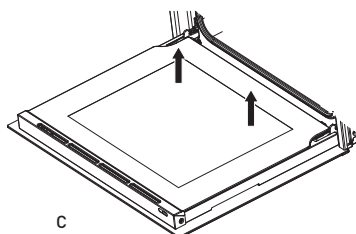
Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al servicio de posventa.

Retirar e instalar el panel de la puerta

Retirar

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

- Utilice una mano para empujar el cristal exterior y la otra para tirar del cristal interior, sujete el cristal y luego tire de él hacia fuera.

**¡Atención! ¡Peligro!**

Si el cristal tiene arañazos, podría agrietarse.

No utilice una espátula de vidrio, un producto de limpieza fuerte y corrosivo o un detergente para limpiar el cristal.

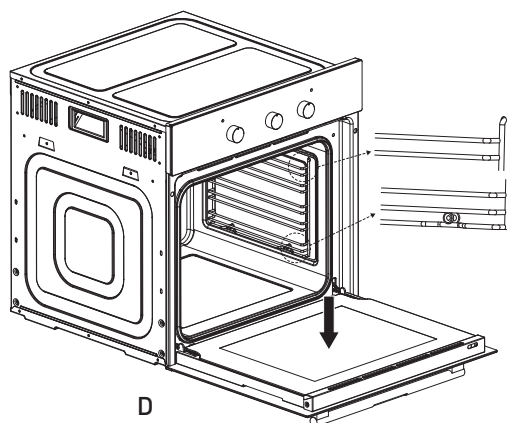
Instalar

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

Retirar e instalar los estantes laterales

Para limpiar los laterales del horno, tendrá que retirar los estantes laterales para limpiar el horno.

1. Baje el estante y tire de él hacia fuera (imagen D).
 2. Levante el estante lateral para nivelarlo y tire de él hacia fuera.
- No utilice el horno antes de montar correctamente la puerta del horno.



Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, deberá:

- Realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y las unidades de cocción del horno. Una vez finalizada la garantía, será necesario realizar una inspección técnica del horno en un centro de servicio técnico al menos una vez cada dos años.
- Solucionar cualquier fallo en el funcionamiento.
- Realizar un mantenimiento periódico de las unidades de cocción del horno.



¡Precaución!

Todas las reparaciones y actividades regulatorias deberán ser realizadas por el centro de servicio técnico apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

Solución de problemas

- En caso de que el horno se averíe, consulte la guía de solución de problemas que aparece a continuación antes de llamar al departamento de servicio técnico. Algunos problemas se pueden resolver sin necesidad de una visita de un técnico.

Funcionamiento normal:

- Cuando esté funcionando el horno, es posible que se escuchen algunos ruidos provocados por la expansión del metal. Los alimentos con alto contenido de humedad producirán vapor. Este vapor saldrá por el sistema de escape del horno y podrá verse salir por las ranuras de ventilación.
- El ventilador de enfriamiento comenzará a funcionar 15 minutos después de poner en funcionamiento el horno. Incluso después de apagar el horno, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir los alimentos en él cuando vaya a hornear.
- Cuando cocine durante mucho tiempo, puede apagar el horno unos minutos antes de que termine la cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	• Interrupción en el suministro eléctrico. • El disyuntor se ha disparado. • Olvidó ajustar la función del temporizador	• Asegúrese de que haya corriente eléctrica en la vivienda y pruebe el fusible del aparato. • Compruebe y restablezca el disyuntor. • Reajuste la función del temporizador
La bombilla no se enciende	• La luz ha dejado de funcionar • No hay corriente eléctrica	• Cambie la bombilla por una nueva • Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar durante el uso	• Se interrumpió la corriente eléctrica. • Se ha activado el termostato de sobrecalentamiento.	• Asegúrese de que haya corriente eléctrica en la vivienda. • Compruebe si el ventilador de enfriamiento todavía funciona. Si es así, llame al departamento de servicio técnico.
El horno no calienta	• ¿Se ha seleccionado una temperatura? • Si su modelo tiene temporizador, es posible que no haya ajustado el tiempo • No hay alimentación • El elemento calefactor ha fallado.	• Ajuste la temperatura requerida. • Ajuste el temporizador • Compruebe la fuente de alimentación • Llame al departamento de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
Sale agua por la puerta de cristal cuando está en funcionamiento	• La junta de la puerta está defectuosa. • La bisagra no es lo suficientemente fuerte	• Llame al departamento de servicio técnico. • Llame al departamento de servicio técnico.
El horno se ha apagado pero todavía puedo oírlo funcionar.	• El horno ha estado funcionando durante mucho tiempo o a una temperatura alta. • El ventilador de enfriamiento no deja de funcionar después de que el horno se haya enfriado.	• Ponga su mano en la salida y note si sale aire caliente; si es así, es normal • Llame al departamento de servicio técnico.

Si no ha podido resolver el problema y es necesario contactar con un técnico para que lo repare, desconecte el aparato de la corriente eléctrica y no intente utilizarlo. No intente reparar el aparato usted mismo. No hay piezas dentro del aparato que puedan ser reparadas por el usuario.







WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

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

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

