

EN

WARRANTY CONDITION

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase* against any failure resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.

*as shown on the sales receipt.

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 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.

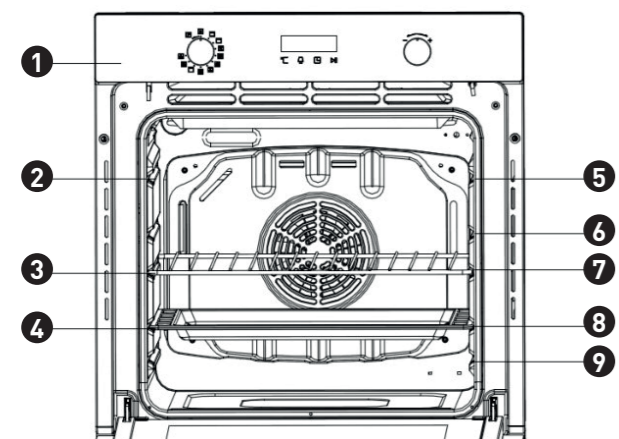
Oven
Four
Oven
Horno

970532 - MFO 66 P K CD 765C

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION34
GEBRUIKSAANWIJZINGEN68
INSTRUCCIONES DE USO100

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE





Thanks!

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr

Table of contents

A Preview of the
appliance

Parts and features

B Using the appliance

Installing the oven
Control panel

C Useful information

Cleaning and care
Practical cooking advice
Warranty & service

Parts and features

1	Control panel	6	Level 4
2	Guides for sliding the racks or dripping in and out	7	Level 3
3	Oven rack	8	Level 2
4	Dripping pan or baking sheet	9	Level 1
5	Level 5		

- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.

Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

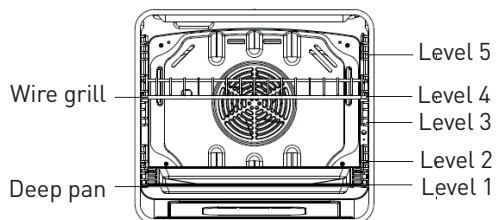
Accessories (optional accessories, the actual shall prevail)

The following accessories are provided with your oven.



1. **Wire grill**, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.
2. **Deep pan**, and roasting or collecting meat juices or fat drippings.

- The baking tray, deep pan and wire grill should be inserted correctly into the side runners.
- When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.
Example → Level 1: Deep pan / Level 3: Baking tray



- When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

Using the accessories

Wire grill, baking tray and deep pan

- Positioning the wire grill
Insert the wire grill at any desired level.
- Positioning the baking tray or deep pan
Insert the baking tray into level 3 of the oven and the deep pan into level 1 of the oven

Safety shutoff

If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after two hours.

- This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time or oven for all along.

Cooling Ventilation

- To cool the oven outer layer, and some models equipped with a cooling fan. When the oven gets hot, the cooling fan is automatically enabled.
- When the fan is on, between the oven door and the control panel will appear normal airflow.

NOTE:

After baking, the oven fan has been working to cool sufficiently.

Installing the oven

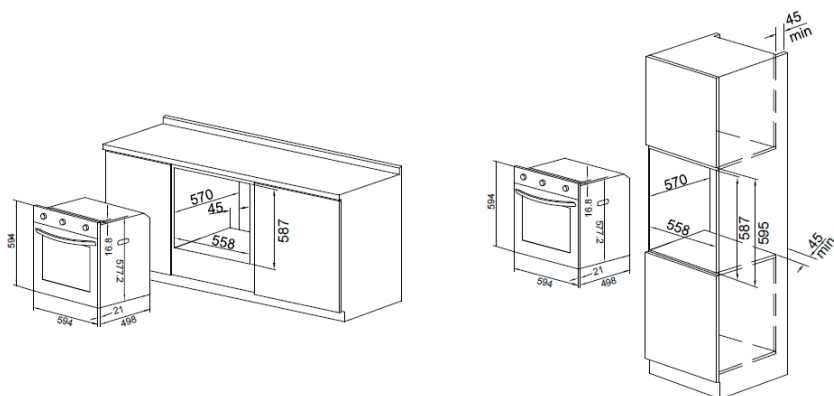
- Electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician. The oven must be installed according to the instructions supplied. Remove the protective vinyl from the door after installation.

Safety instructions for the installer

- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.

Installation of built-in ovens

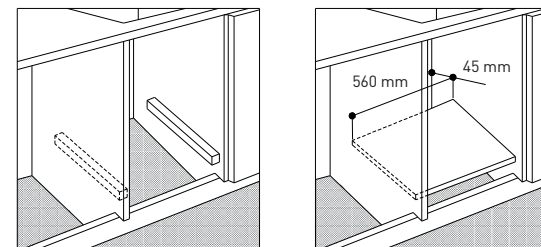
- In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



NOTE:

Installation in compliance with the consumption declaration

- In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45 × 560mm.

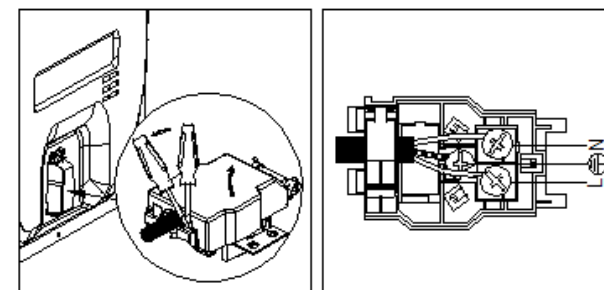


- The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.
- All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.
- To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.



Fitting on a Power Supply Cable



Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover;
- Using a screwdriver unhooking the no.2 fixing hooks, pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N - 
- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme :
Blue (N) Brown (L) Yellow-Green 
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

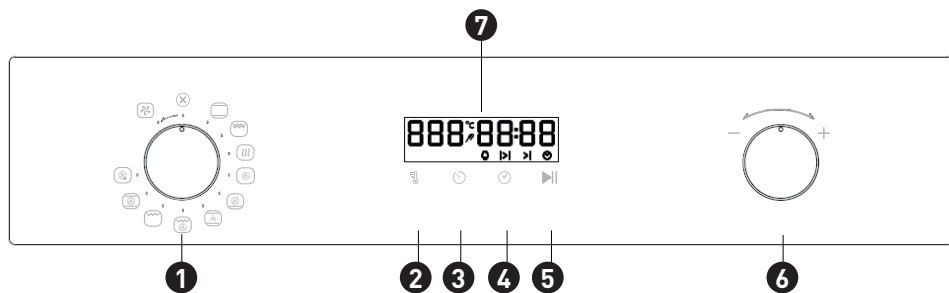
- Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
- The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length, or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.


- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket must be easily accessible.


Control panel




- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ❶ Function knob | ❺ Start button |
| ❷ Temperature button | ❻ Time, temperature adjustment knob |
| ❸ Timer button | ❼ Display |
| ❹ Time button | |

Adjust the clock after switch on:

• Once it connected with electrical power, the display will show «12:00» and the «» icon will flash;



• Turn the Time, temperature adjustment knob to set the time until it reaches the right time; after 5 seconds it will start automatically or you can press the Start button  to make it work.


Setting the oven temperature


1. Touch the Temperature button  and hold for about 3 seconds, the temperature will flash.



2. Press the Time, temperature adjustment knob to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Automatic setting (set the time of full automatic starting and ending)


1. Press the Time button  repeatedly until the «|>|» icon flashes, and press the Time, temperature adjustment knob to set the time frame baking for;

2. Press the Time button  repeatedly until the «>|» icon flashes, and press the Time, temperature adjustment knob to set the time to switch off;

3. Adjusting the Temperature button  and the Fonction knob to set temperature and baking method.

• After these setting, press the Start button , the «|>|» icon and «>|» icon will flash, it indicates the baking procedure of oven has been set.

• For example: if the food is required to bake for 45 minutes, and it is supposed to stop at 14:00.

• Press the Time button repeatedly until the «|>|» icon flashes, and set the time of baking to 45 minutes;

• Press the Time button repeatedly until the «>|» icon flashed, and set the end time of baking at 14:00.



• After these setting, the proper clock (hour, minute) and the icon will show on the display, it indicates the setting of baking procedure has been remembered automatically.

• When the clock shows at 13:15 (between 14 -15min), the oven will switch on automatically.

• During the baking time frame, the icon will keep flashing.


• When the clock shows 14:00, baking will switch off automatically. The alarm will ring, the icon will flash, To stop the ringing press any button.

Semi-automatic setting (set the time of automatic starting and ending)A. setting the time frame of baking (10 hours longest)

• Press the Time button  repeatedly until the «|>|» icon flashes, and set the time frame of baking;

• Switch on the oven immediately, the «|>|» icon begins to flashing. When the baking is done the «|>|» icon will flash, and alarm ring, To stop the ringing press any button.

B. setting the end time off baking (23hours and 59minutes longest)



• Press the Time button  repeatedly until the «>|» icon flashes, and set the end time of baking;

- Switch on the oven immediately, the «>|» icon begins to flashing. When it reaches the time set, baking procedure will switch off automatically. The «>|» icon flash, and alarm will ring. To stop the ringing press any button.

- The set baking procedure could be seen by pressing any time button repeatedly at any time, only if the time frame of baking is at «0» position.

- By adjusting the end time of baking to the current time, the set baking procedure can be cancelled.

Timer

- The longest time frame can be set is 23 hours and 59 minutes. For setting time, press the Timer button  and the «>|» icon flashes, and Turn the Time, temperature adjustment knob until the time supposed shows on the display. After setting, after 5 seconds it will start automatically or you can press the Start button  to make it work, the proper time (hour, minute) and the «>|» icon begins to flash.

- When it reaches the set time, the «>|» icon flashes, and the alarm will ring, the square symbol will flash, To stop the ringing press any button.

Notice: press the relevant button, the setting must be carried out in 5 seconds; if electricity failure suddenly, all the set procedure and the proper clock time (hour, minute) will disappear.

- After electrical power is on again, «12:00» and the «>|» icon will show on the display, you need to set it again.

Oven functions

Convection Mode



The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fast cooking Mode



The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few «home-made» dishes. The best results when cooking using the «**Fast cooking**» mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom), please see the table entitled «Practical Cooking Advice».

Multi-Cooking Mode

The top, circle and bottom heating elements, as well as the fan, will come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: «Cooking On More Than One Rack». This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc.. Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc... Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Pizza Mode

The bottom and circle heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom. The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Fast Preheat Mode

The top and circle heating elements, as well as the fan, will come on. To fast preheat the oven before baking, this function can be activated to preheat. Fast Preheat enables advanced convection cooking function without having to turn the food, giving crispy great tasting results in a shorter time without all the oil. This is suitable for french fries, chicken wings, nuggets and similar products.

Grill Mode

The top central heating elements come on. "Grill" directs radiant heat from the powerful upper element onto the food. You can use the "Grill" function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. Preheat your grill for 3 minutes to get the best results. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour. You can slide your grill dish into either of the 2 spaces within the upper pairs of support rails.

Maxi Grill Mode

The top inside and outside heating elements come on. "Maxi grill" directs radiant heat from 2 powerful upper elements onto the food. You can use the "Maxi grill" function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. "Maxi grill" allows you to take full advantage of the large grill dish area and will cook faster than normal "Grill". For best results it is recommended to preheat your grill for 3 minutes. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour.

Fan Assisted Grill

The top heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

Cook food in «fan assisted grill mode» with the oven door shut.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Baking Mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods-especially cakes that need to rise-and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc. ...

«Defrosting»

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the «Baking» mode and setting the temperature to 80°C-100°C.

Mode



OFF

Cleaning and care

Cleaning the oven door

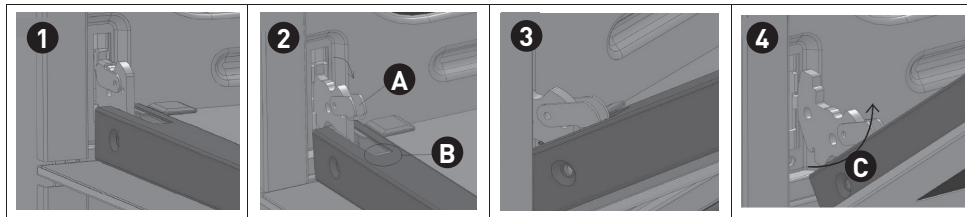
- For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions. The oven door is heavy.

- How to Remove the Oven door

- For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method. Proceed as follows:

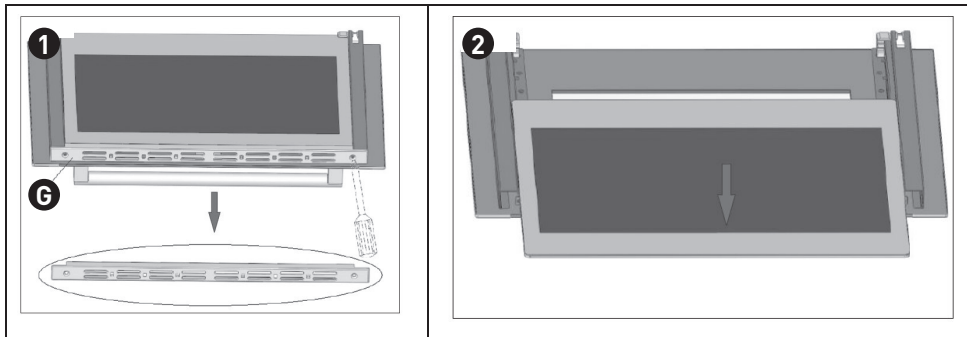
Oven door structures 1 remove and assemble procedure:

- Open the door to the full extent (fig. ①);
- Open the lever **A** completely on the left and right hinges (fig. ②);
- Hold the door as shown in fig. ③
- Gently close the door (fig. ③) until left and right hinge levers **A** are hooked to part **B** of the door (fig. ④).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow **C** (fig. ④);
- Rest the door on a soft surface;
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



Removing the Inner Pane of Glass

- Double oven door: Remove the seal **G** by unscrew the no.2 bolts (fig. ❶)
- Gently pull out the inner pane of glass (fig. ❷)
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.
- Now you can also clean the inside of the outer glass.



Pyrolysis cleaning

Choose the self clean function, since the clean has three time can choose:

Standard	Degree of self-cleaning	Duration
1	Low	Approx. 2 hours
2	Medium	Approx. 2.5 hours
3	Strongly	Approx. 3 hours

What we should know

- For safety reasons, the oven locks automatically when the oven to start working. You will only be able to open the door again once the temperature has fallen below 250°C.
- The exterior of the oven will become very hot. Make sure that nothing is placed against the front panel.
- Keep children at a safe distance.
- Never attempt to open the oven during the self-cleaning process. The cleaning process may be interrupted.
- Please do not attempt to push in the latch by hand.
- You cannot switch the oven light on during self-cleaning.


Before self-cleaning

- Remove unsuitable accessories and all ovenware from the oven.
- Risk of fire. Loose food residue, grease and meat juices are flammable.
- Wipe the oven and the accessories that are to be cleaned at the same time with a damp cloth.
- Clean the door and along the edges of the oven around the seal. Do not scour the seal.
- Make sure that the oven door is closed before you start cleaning.

Cleaning accessories at the same time

- The wire grill is not suitable for self-cleaning.
- Never clean metal sheets and dishes which have been coated with a non-stick coating using the oven's automatic self-cleaning function (pyrolysis operation).
- High temperatures can cause poisonous gases to be formed from the non-stick coating-risk of serious damage to health.

Select the self-cleaning function

1. Select the self-cleaning function
2. Turn the Time, temperature adjustment knob to set the desired duration.
3. Press the Start button , the oven begins to heat.

Steam Assisted Cleaning function

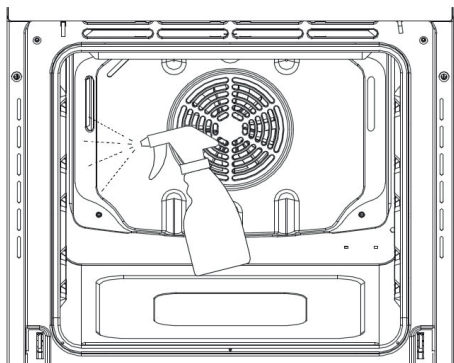
You can use the function "Fast cooking Mode" to Steam Assisted Clean. This function assists in the removal of food residue from inside the oven. This method is effective in removing light soiling only. It is not effective in removing stubborn baked-on stains. This function can only be used when the oven is cold.

Procedure for cleaning

1. Remove all shelves, dishes and side racks.
2. Make a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish washing detergent (5%) and spray liberally on to door, side walls and back wall of oven cavity.
3. Pour 40ml of water into the cavity base well.
4. Close the door. Set the function to Steam Assist Clean and set the temperature to 130°C.

5. Turn oven OFF after 18 minutes.



6. Allow to cool to a safe level before wiping surface with a wet cloth.



Practical cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Cooking on more than one rack

• If you have to cook food using several racks, use either the «**baking**» mode  or the «**Multi-Cooking**» mode , as these are the only modes that allow you to do so.

• When cooking delicate food on more than one rack, use the «**baking**» mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st 3rd and 5th from the bottom). Some examples are included in the «Practical Cooking Advice» table.

When cooking other food on several racks, use the «**Multi-Cooking**» mode keeping the following suggestions in mind:

• The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.

• As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.




• When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.

• Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the «**Fast Cooking**» Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the «Practical Cooking Advice» table.

Using the grill

- This multi-function oven offers you 2 different grilling modes.
- Use the “Grill / Maxi Grill” mode  / , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.
- Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.
- Setting  « **fan assisted grill** », is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.
- Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.
- When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.
- When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.


The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function «ventilated oven») and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking pizza

For best results when cooking pizza, use the «**Pizza Mode**»  :



- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four) , we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.


- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.


Cooking fish and meat



- When cooking white meat, fowl and fish, use temperature setting from 180°C to 200°C.
- For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.
- In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.
- Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.


Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1 Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
2 Multi-Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
3 Grill 	Savory pies	1.5	3	15	200	25-30
	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
4	Defrosting					
	All frozen food					
5	Soles and cuttlefish	1	4	5	200	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	200	6-8
	Cod filet	1	4	5	200	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	200	10-15
	Veal steak	1	4	5	200	15-20
	Cutlets	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Mackerels	1	4	5	200	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	200	2-3
	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	200	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	200	70-80

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
6	With rotisserie (where prevent)					
Fan	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
Assisted	Chicken on the spit	2.0	-	5	200	70-80
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	1.5	-	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
7	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 cakes)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 cakes)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
8 Fast cooking 	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	200	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
Fresh Food						
9 Pizza 	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
10 Fast Preheat 	Scotch fillet steak, seared first	1	3	5	220	8
	Frozen chips	1	3	5	220	15
	Chicken drumettes/ wingettes, with dry rub	1	3	5	230	15
	Fresh barramundi fillet with crumb	1	3	5	230	15
	Potatoes cut into wedges	0.5	3	5	230	14
	Frozen goods (Chicken nuggets/ crumbed fish)	1	3	5	230	15
	Smashed chats parboiled	1.0	3	54	220	15

NOTE:

Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Warranty & service

FAQs and Troubleshooting

- On no account open the appliance housing!
- Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with current national and local safety regulations.
- Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorised work. Ensure current is not supplied until after maintenance or repair work has been carried out.

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE AND REMEDY

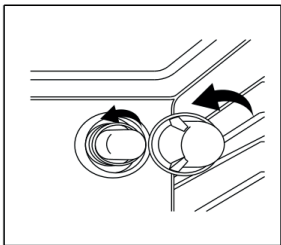
The oven does not heat up

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock.
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

A noise can be heard after a cooking programme

- The cooling fan remains switched on after the end of a cooking programme.

The lighting is not working



- Disconnect the appliance from the electricity supply: Switch off and unplug at the socket, or disconnect the fuse, or switch off at the isolator as appropriate.
- Turn the lamp turn anti-clockwise to release it and then pull it downwards to take it out.
- Replace it with a new incandescent lamp.
- Refit the lamp cover and turn it clockwise to secure it.
- Reconnect the appliance to the mains electricity supply

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE AND REMEDY

Cakes and biscuits are browning unevenly

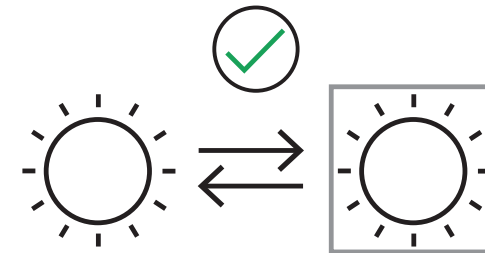
- There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven check that the correct temperature was set and that the correct shelf level was used.

A fault code appears in the display:HE1

- Temperature sensor error
- Call local service centre

A fault code appears in the display:HE2

- Probe temperature sensor error
- Call local service centre



Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

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

A Aperçu de l'appareil

Pièces et caractéristiques

B Utilisation de l'appareil

Installer le four
Panneau de commande

C Informations utiles

Nettoyage et entretien
Conseils pratiques de cuisson
Garantie et services

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

Pièces et caractéristiques

- | | | | |
|---|---|---|----------|
| 1 | Panneau de commande | 6 | Niveau 4 |
| 2 | Guides pour faire glisser les rails ou pour faire basculer l'appareil | 7 | Niveau 3 |
| 3 | Grille du four | 8 | Niveau 2 |
| 4 | Lèchefrite ou plaque de cuisson | 9 | Niveau 1 |
| 5 | Niveau 5 | | |

- Les niveaux de grilles sont numérotés à partir du bas.
- Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction grill.

Veillez suivre les guides de cuisson fournis dans ce manuel pour choisir le bon niveau de grille pour vos plats.

Accessoires (accessoires en option, les accessoires présents prévaudront)

Les accessoires suivants sont fournis avec votre four.



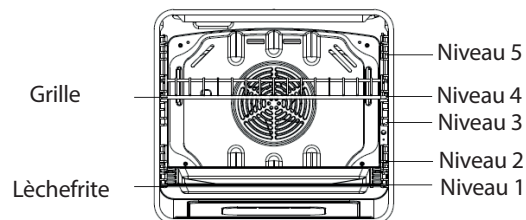
1. **Grille** pour les plats, moules à gâteaux, et plaques de rôtissage et de grillade.



2. **Lèchefrite** pour collecter les écoulements de jus de viande ou de graisse.

- La plaque de cuisson, la lèchefrite et la grille doivent être insérées correctement dans les glissières latérales. Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux ustensiles et surfaces chaud(e)s.

Exemple Niveau 1 : Lèchefrite / Niveau 3 : Plaque de cuisson



- Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque de cuisson pour récupérer les écoulements issus des aliments cuits, vérifiez que la plaque est correctement placée dans les glissières latérale. Si ces accessoires entrent en contact avec la surface du fond du four, cela pourrait endommager l'émail de la surface. Les plaques placées au niveau 1 doivent être séparées du fond du four de 2 cm minimum.

Utiliser les accessoires

Grille, plaque de cuisson et lèchefrite

- Placer la grille
Insérez la grille au niveau souhaité.
- Placer la plaque de cuisson ou la lèchefrite
Insérez la plaque de cuisson au niveau 3 du four et la lèchefrite au niveau 1

Arrêt de sécurité

Si aucune durée de cuisson n'est entrée, le four s'arrêtera automatiquement au bout de 2 heures.

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système arrête l'alimentation électrique vers les éléments chauffants ou vers tout le four pour une certaine durée.

Ventilation de refroidissement

- Pour refroidir la partie extérieure du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement. Lorsque le four chauffe, le ventilateur s'enclenche automatiquement.
- Lorsque le ventilateur fonctionne, un flux d'air normal se fait sentir entre la porte du four et le panneau de commande.

REMARQUE :

Après cuisson, le ventilateur du four fonctionne pour le refroidir suffisamment.

Installer le four

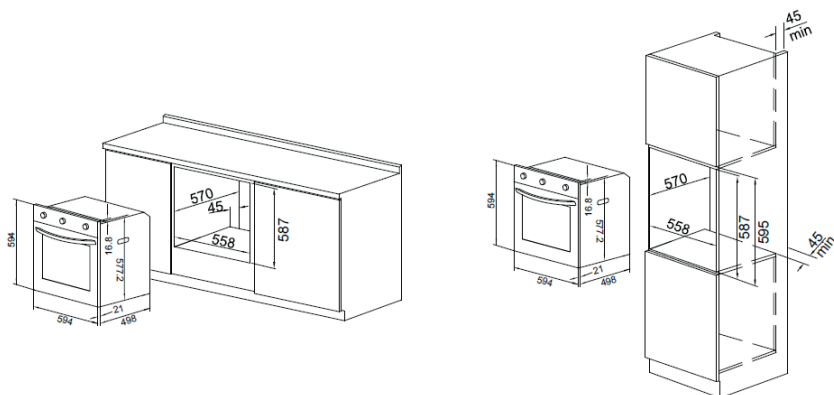
• L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée par un électricien agréé. Le four doit être installé dans le respect des instructions fournies. Retirez le vinyle de protection de la porte avant première utilisation.

Instructions de sécurité pour l'installateur

• L'installation doit garantir la protection contre toute exposition aux pièces sous tension.

Installation des fours encastrés

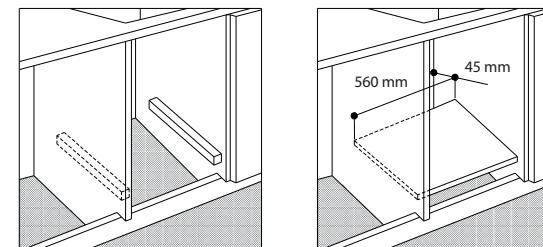
• Afin de s'assurer que l'appareil encastré fonctionne correctement, le placard dans lequel il est installé doit être adapté. Les chiffres ci-dessous indiquent les dimensions des découpes pour une installation sous le plan de travail ou dans un placard accroché au mur.



REMARQUE :

L'installation doit respecter la déclaration de consommation

• Afin d'assurer une aération adéquate, l'arrière du placard doit être enlevé. Il vaut mieux installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux bandes de bois. Si le four est posé sur une surface continue et plane, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.



• Les panneaux des placards adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. Les placards dotés d'un placage extérieur notamment doivent être assemblés avec une colle capable de résister à des températures pouvant atteindre les 100°C.

• Conformément aux normes de sécurité actuelles, tout contact avec les composants électriques du four doit être impossible une fois le four installé.

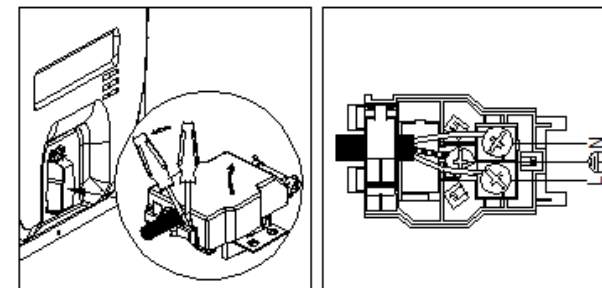
• Toutes les pièces permettant une utilisation sécurisée de l'appareil ne doivent pouvoir être retirées qu'à l'aide d'un outil.

• Pour attacher le four au placard, ouvrez la porte du four et attachez-la en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

Raccordement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation avec prise à trois broches sont conçus pour fonctionner sous courant alternatif. Le raccordement à la terre de l'appareil est de couleur jaune-vert.



Installation d'un câble d'alimentation



Ouvrir le bornier ;

- À l'aide d'un tournevis, dévisser les boulons sur les côtés du couvercle du bornier ;
- À l'aide d'un tournevis, démonter les crochets de fixation n°2, puis ouvrir le couvercle du bornier.

Pour installer le câble, procédez comme suit :

- Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact L-N - 
- Fixez les câbles sous les têtes de vis en suivant le schéma de couleur ci-dessous :
Bleu (N) Marron (L) Jaune-vert 
- Fixez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câbles, et refermez le couvercle du bornier.

Raccordement du câble d'alimentation au secteur

• Installez une prise standardisée correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Lors du raccordement direct du câble au secteur, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimum de 3 mm entre l'appareil et le secteur. Ce disjoncteur omnipolaire doit avoir un calibre approprié et être conforme aux réglementations en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50°C en ce qui concerne la température ambiante, sur toute sa longueur, ou doit être protégé par une isolation ayant une résistance appropriée.

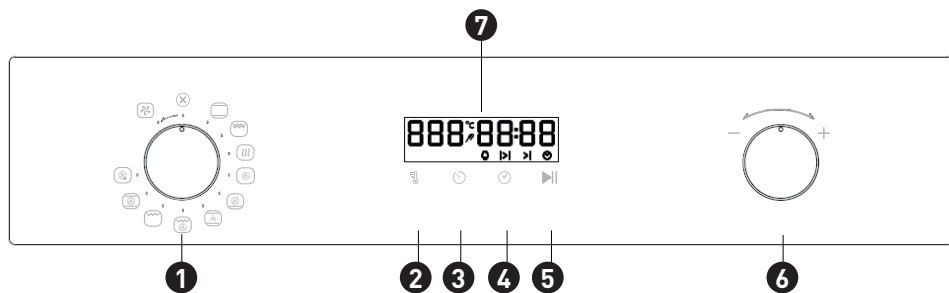
Avant de procéder au raccordement, vérifiez :

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est relié correctement à la terre, conformément aux réglementations sur la sécurité électrique. Assurez-vous toujours que le raccordement à la terre est efficace ; au moindre doute, demandez à un technicien qualifié de vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un système qui n'a pas été raccordé à la terre.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que les spécifications indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou l'emballage) correspondent à celle du système électrique de votre habitation.

- Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises murales supportera la puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique. Au moindre doute, faites appel à un technicien qualifié.

- Si la prise murale et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise murale par un modèle adapté. Celui-ci devra, en particulier, assurer que l'intersection des câbles de prise correspond à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges, n'est pas recommandée. Si cette utilisation ne peut être évitée, pensez à utiliser uniquement des adaptateurs uniques ou multiples et des rallonges conformes aux réglementations de sécurité en vigueur. Dans ce cas, ne dépassez jamais la capacité maximale indiquée sur l'adaptateur unique ou la rallonge, et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise murale doivent être facilement accessibles.

Panneau de commande



1 Molette de fonctions

2 Bouton de Température

3 Bouton Minuterie


4 Minuterie


5 Bouton Start

6 Molette de réglage du temps et de la température


7 Affichage

Régler l'horloge après la mise sous tension :

• Une fois le four mis sous tension, l'affichage indique « 12:00 » et l'icône «  » se met à clignoter ;



• Faites tourner la molette Temps et Température pour régler l'heure jusqu'à ce que la bonne heure s'affiche ; au bout de 5 secondes, il démarrera automatiquement, ou vous pouvez appuyer sur le bouton Start  pour le faire fonctionner.



Régler la température du four


1. Appuyez sur le bouton Température  pendant environ 3 secondes, la température se mettra à clignoter.




2. Appuyez sur la molette de réglage du Temps et de la Température pour régler la température par paliers de 5° C.

Réglage automatique (réglage entièrement automatisé de l'heure de début et de fin)

1. Appuyez sur le bouton Temps  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône «  » se mette à clignoter, et appuyez sur la molette de réglage du Temps et de la Température pour programmer la durée de cuisson ;


2. Appuyez sur le bouton Temps  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône «  » se mette à clignoter, et appuyez sur la molette de réglage du Temps et de la Température pour programmer l'heure d'arrêt ;

3. Ajuster le bouton de Température  et la molette de Fonction pour régler la température et le mode de cuisson.

• Après ces réglages, appuyez sur le bouton Start , l'icône «  » et l'icône «  » se mettront à clignoter, ce qui indique le mode de cuisson sur lequel le four est réglé.

• Par exemple : si la nourriture doit cuire pendant 45 minutes, et que la cuisson doit s'arrêter à 14h00.

• Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Temps jusqu'à ce que l'icône «  » clignote, et réglez le temps de cuisson sur 45 minutes ;

• Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Temps jusqu'à ce que l'icône «  » clignote, et réglez le temps de fin de cuisson sur 14:00 ;

• Après ces réglages, l'heure correcte (heures, minutes) et l'icône s'afficheront, ce qui indique que le réglage du mode de cuisson a été automatiquement enregistré.



• Quand l'horloge affiche à 13:15 (entre 14 -15min), le four se met en route automatiquement.



• Pendant tout le temps de cuisson, l'icône continue à clignoter.

• Quand l'horloge affiche 14:00, la cuisson s'arrête automatiquement. L'alarme se met à sonner, l'icône à clignoter. Pour les arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.


Réglage semi-automatique (réglage de l'heure de début et de fin automatique)



A. Réglage de la durée de cuisson (10 heures au maximum)

• Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Temps  jusqu'à ce que l'icône «  » clignote, et réglez la durée de cuisson ;

• Allumez immédiatement le four, l'icône «  » se met à clignoter. Quand la cuisson est terminée, l'icône «  » se met à clignoter, et l'alarme à sonner. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.

B. Réglage de la fin de cuisson (23 heures et 59 minutes au maximum)





• Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Temps  jusqu'à ce que l'icône «  » clignote, et réglez l'heure de fin de cuisson ;


• Allumez immédiatement le four, l'icône «  » se met à clignoter. À l'heure réglée, la cuisson s'arrête automatiquement. L'icône «  » se met à clignoter, et l'alarme à sonner. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.

• Vous pouvez voir le mode de cuisson choisi en appuyant sur n'importe quel bouton de temps à tout moment, uniquement si la durée de cuisson est en position « 0 ».


• En réglant l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle, vous pouvez annuler la procédure de cuisson.

Minuteur

• La plus longue durée de programmation est de 23 heures et 59 minutes. Pour régler la durée, appuyez sur le bouton Minuteur  : l'icône «  » se met à clignoter. Tournez ensuite la molette de réglage du Temps et de la Température jusqu'à ce que l'heure prévue s'affiche. Après le réglage, au bout de 5 secondes le four se mettra automatiquement en route. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton Start  pour le faire fonctionner, la bonne durée (heure, minute) et l'icône «  » se mettront à clignoter.

• Une fois le temps réglé atteint, l'icône «  » et le symbole carré se mettent à clignoter, et l'alarme se met à sonner. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.

Note : une fois que vous avez appuyé sur le bon bouton, le réglage doit être réalisé dans les 5 secondes ; en cas de panne de courant soudaine, toutes les procédures de cuisson et l'heure (heure, minute) disparaîtront.

• Lors du retour du courant, « 12:00 » et l'icône «  » s'afficheront, et vous devrez les régler à nouveau.

Fonctions du four

Mode convection



Les éléments chauffants du haut et du bas s'allument. C'est le type de four classique traditionnel qui a été perfectionné, avec une excellente répartition de la chaleur et une consommation d'énergie réduite. Le four à convection reste inégalé lorsqu'il s'agit de cuire des plats à base de nombreux ingrédients, comme les côtes de porc aux choux, la morue à l'espagnole, le poisson à la Bordelaise, la dorade sur lit de légumes etc. Il permet aussi d'excellents résultats pour les plats à base de veau ou de bœuf (ragoûts, viandes braisées, goulasch, gibier, jambon rôti etc.) qui ont besoin d'une cuisson longue avec de la sauce ou du liquide. Cela reste néanmoins le meilleur système pour cuire de gâteaux et des fruits, ainsi que pour les plats avec couvercles. Lorsque vous faites cuire en mode convection, utilisez uniquement une lèchefrite ou plaque de cuisson à la fois, sinon la chaleur ne sera pas bien répartie. En utilisant les différentes hauteurs de rail, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez la hauteur en fonction de la quantité de chaleur en haut nécessaire pour votre plat.

Mode cuisson rapide



Les éléments chauffants en haut et en bas, ainsi que le ventilateur, se mettent en route, pour garantir une répartition constante et uniforme de la chaleur dans tout le four. Ce mode est particulièrement recommandé pour faire cuire des aliments préparés rapidement (car le préchauffage n'est pas nécessaire), par exemple : plats tout prêts ou surgelés, ainsi que certains plats faits maison. Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson en mode « **Cuisson rapide** » si vous utilisez une seule hauteur de cuisson seulement (la deuxième à partir du bas). Veuillez consulter le tableau intitulé « Conseils pratiques de cuisson ».

Mode Multi-cuissons

Les éléments chauffants du haut, du bas et en cercle, ainsi que le ventilateur, s'activent en alternance. Comme la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et fait dorer la nourriture uniformément sur toute sa surface. Avec ce mode, vous pouvez également cuire plusieurs plats en même temps, du moment que leur température de cuisson respective reste la même. Vous pouvez utiliser au maximum deux hauteurs de rail en même temps. Suivez les instructions dans la partie intitulée : « Cuisson sur plusieurs rails ». Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats nécessitant d'être gratinés, ou pour ceux qui ont un temps de cuisson particulièrement long, par exemple : lasagnes, gratin de pâtes, poulet rôti pommes de terre etc. De plus, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser une température plus basse pour cuire les rôtis. Cela permet une perte moindre de jus de cuisson, pour des viandes plus tendres et moins de perte de poids des rôtis. Le mode multi-cuisson est particulièrement adapté à la cuisson du poisson, qui peut être préparé avec une quantité restreinte de condiments, et donc conserver sa saveur et son apparence. Vous pouvez obtenir d'excellents résultats sur les accompagnements à base de légumes comme les courgettes, aubergines, poivrons etc. Desserts : ce mode est également parfait pour cuire les gâteaux à pâte levée. De plus, ce mode peut aussi être utilisé pour décongeler rapidement la viande blanche ou rouge, en réglant la température à 80 ° C. Pour décongeler des aliments plus délicats, régler le thermostat à 60° C ou utilisez uniquement la fonction circulation d'air froid en réglant le thermostat à 0° C.

Mode Pizza

Les éléments chauffants du haut, du bas et en cercle, ainsi que le ventilateur, s'activent. Cette combinaison chauffe rapidement le four grâce à la grande quantité d'énergie utilisée par l'appareil, qui permet de produire une chaleur considérable provenant principalement du bas. Le mode pizza est idéal pour les aliments nécessitant d'être cuits à haute température, comme les pizzas et les grosses pièces rôties. Utilisez une seule plaque ou grille à la fois. Si toutefois vous utilisez plus d'une plaque, vous devez les intervertir à mi-cuisson.

Mode Préchauffage rapide

Les éléments chauffants du haut, du bas et en cercle, ainsi que le ventilateur, s'activent. Pour préchauffer rapidement le four avant la cuisson, activez cette fonction.

Le préchauffage rapide permet une fonction cuisson par convection avancée sans avoir à retourner les aliments, qui deviennent croustillants et savoureux plus rapidement, avec moins d'huile. C'est idéal pour les frites, les nuggets de poulet, chicken wings et autres produits similaires.

Mode Gril

Les éléments chauffants centraux du haut s'activent.

Le gril dirige une chaleur radiante depuis l'élément supérieur puissant vers les aliments. Vous pouvez utiliser la fonction gril pour les pièces de viande tendres, les steaks, les côtelettes, les saucisses, le poisson, les croque-monsieur et autres plats à cuisson rapide. Grillez avec la porte du four fermée. Préchauffez votre gril 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela contribuera à piéger les jus naturels des steaks, côtelettes etc. pour leur donner un meilleur goût. Vous pouvez poser votre plat sur l'un des deux rails supérieurs.

Mode Maxi Gril

Les éléments chauffants intérieur et extérieur du haut s'activent. Le gril dirige une chaleur radiante depuis deux éléments supérieurs puissants vers les aliments. Vous pouvez utiliser la fonction Maxi gril pour les pièces de viande tendres, les steaks, les côtelettes, les saucisses, le poisson, les croque-monsieur et autres plats à cuisson rapide. Grillez avec la porte du four fermée. La fonction Maxi gril vous permet de tirer au mieux parti du grand espace gril et de cuire plus rapidement qu'en mode gril simple. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le gril pendant 3 minutes. Cela contribuera à piéger les jus naturels des steaks, côtelettes etc. pour leur donner un meilleur goût.

Gril avec ventilation

Les éléments chauffants en haut et le ventilateur s'allument. Cette association de fonctions augmente l'efficacité du rayonnement de chaleur unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent à la surface et à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments. D'excellents résultats sont obtenus avec les brochettes composées de viande et de légumes, les saucisses, les côtes d'agneau, le poulet piquant, les cailles, les côtes de porc, etc.

Utilisez le mode gril avec ventilation avec la porte du four fermée.

Ce mode est également idéal pour cuire des darnes et pavés de poisson, comme de l'espadon, des encornets farcis etc.

Mode pâtisserie

L'élément chauffant arrière et le ventilateur s'activent, pour assurer une répartition délicate et uniforme de la chaleur dans tout le four. Ce mode est idéal pour cuire des aliments délicats, en particulier des gâteaux qui doivent lever, et pour la préparation de certaines tartes sur trois plaques en même temps. Voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits sucrés et salés, gougères, gâteaux roulés et petites portions de gratins de légumes etc. ...

Mode « Décongélation »

Le ventilateur situé au fond du four fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments. Ce mode est recommandé pour la décongélation de tous types d'aliments, mais en particulier pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, comme par exemple : vacherins, desserts à la crème, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, la durée de décongélation est divisée d'environ de moitié. Pour la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer ce processus en utilisant le mode « **Pâtisserie** » en réglant la température à 80-100° C.



Arrêt

Nettoyage et entretien**Nettoyer la porte du four**

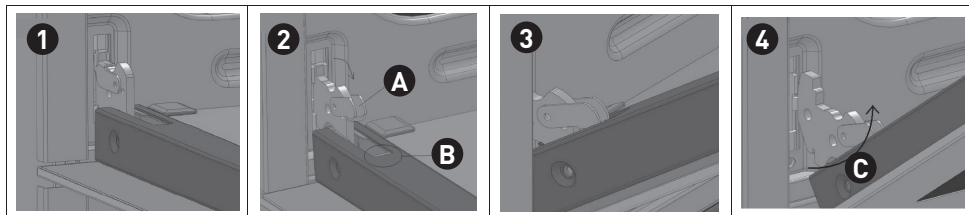
- En utilisation normale, la porte du four ne doit pas être retirée, mais s'il est nécessaire de la retirer, par exemple pour le nettoyage, veuillez suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

- Comment retirer la porte du four
- Pour un nettoyage complet, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de retrait et d'assemblage. Procédez de la manière suivante :

Procédure de retrait et d'assemblage pour les structures de porte 1 :

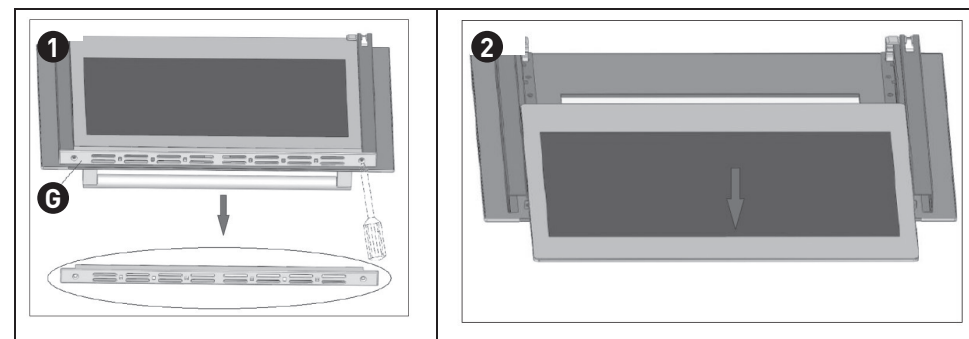
- Ouvrez entièrement la porte (Figure ❶);
- Ouvrez le levier **A** entièrement sur les charnières de gauche et de droite (Figure ❷) ;
- Maintenez la porte comme montré en Figure ❸
- Fermez doucement la porte (Figure ❹) jusqu'à ce que les leviers des charnières de gauche et de droite **A** soient accrochés à la partie **B** de la porte (Figure ❺).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant le sens de la flèche **C** (Figure ❻) ;

- Posez la place sur une surface souple ;
- Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Retirer la paroi de verre intérieure

- Porte de four double : Retirez le joint **G** en dévissant les boulons n°2 (Figure **1**)
- Sortez délicatement la paroi de verre intérieure (Figure **2**)
- Nettoyez le verre avec un produit nettoyant approprié. Séchez entièrement, et placez sur une surface souple.
- Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la paroi en verre extérieure.



Nettoyage Pyrolyse

Choisissez la fonction nettoyage pyrolyse, avec l'une des trois options au choix

Standard	Niveau Nettoyage Pyrolyse	Durée
1	Faible	Environ 2 heures
2	Moyen	Environ 2.5 heures
3	Fort	Environ 3 heures

À savoir

- Pour des raisons de sécurité, le four se verrouille automatiquement quand le nettoyage pyrolyse se met en route. Vous ne pourrez ouvrir la porte que lorsque la température sera tombée sous les 250° C.
- L'extérieur du four devient extrêmement chaud. Assurez-vous que rien n'est posé contre l'avant du four.

- Tenez les enfants à une distance sûre.
- N'essayez jamais d'ouvrir le four pendant le processus d'auto-nettoyage. Le processus de nettoyage peut être interrompu.
- Veuillez ne pas essayer de déverrouiller manuellement la porte.
- Vous ne pouvez pas allumer la lumière du four pendant l'auto-nettoyage.


Avant le nettoyage pyrolyse

- Retirez les accessoires inadaptés et tous les ustensiles de cuisson du four.
- Risque d'incendie. Les résidus de nourriture, les graisses et jus de viande sont inflammables.
- Nettoyez le four et les accessoires qui seront nettoyés en même temps que le four à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez la porte et les bords du four autour du joint. Ne pas récurer le joint.
- Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de commencer le nettoyage.

Nettoyage simultané des accessoires

- La grille de cuisson n'est pas adaptée au nettoyage pyrolyse.
- Ne jamais nettoyer les plaques et plats métalliques dotés d'un revêtement anti-adhésif à l'aide de la fonction pyrolyse.
- Les températures élevées sur ces revêtements anti-adhésifs peuvent provoquer la formation de gaz toxiques, représentant un risque sérieux pour la santé.

Sélectionnez la fonction pyrolyse

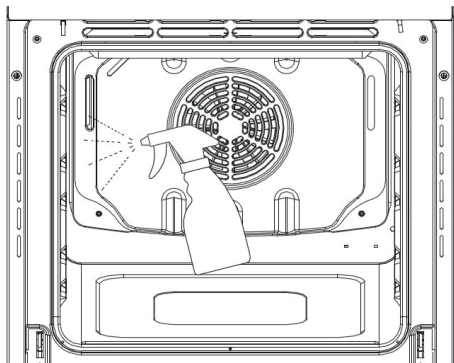
1. Sélectionnez la fonction pyrolyse
2. Tournez la molette de réglage du temps et de la température pour atteindre la durée souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton Start  et le four se mettra à chauffer.

Fonction nettoyage assisté avec vapeur « »

Vous pouvez utiliser le « Mode cuisson rapide » pour le nettoyage assisté avec vapeur. Cette fonction permet d'aider à retirer les résidus de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode est efficace uniquement pour un faible degré de salissure. Elle n'est pas efficace pour supprimer les taches tenaces et recuites. Cette fonction peut également être utilisée quand le four est froid.

Procédure de nettoyage



1. Retirez toutes les grilles, plats et plaques.
2. Préparez une solution à base d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de produit vaisselle (5 %) et pulvérisez-la généreusement sur la porte, les parois latérales et le fond du four.
3. Versez 40 ml d'eau dans la cavité du fond.
4. Fermez la porte. Réglez la fonction sur Nettoyage assisté avec vapeur et réglez la température sur 130° C.
5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.
6. Laissez refroidir à un niveau sûr avant d'essuyer la surface avec un chiffon humide.



Conseils pratiques de cuisson

Le four offre un large éventail de combinaisons pour cuire tout type d'aliment de la meilleure manière possible. Avec le temps, vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil de cuisson polyvalent, et les indications suivantes ne sont que des conseils à adapter selon votre propre expérience.

Cuisson sur plusieurs rails

• Si vous devez cuire sur plusieurs rails de cuisson, utilisez soit le mode « **pâtisserie** »  soit le mode « **Multi-cuisson** » , car ce sont les deux seuls modes qui vous permettent de le faire.

• Lorsque vous cuisez des aliments délicats sur plus d'un niveau, utilisez le mode « **pâtisserie** », qui vous permet de cuire sur 3 niveaux à la fois (les 1^{er}, 3^e et 5^e à partir du bas). Vous trouvez des exemples dans le tableau « Conseils pratiques de cuisson ».

Lorsque vous cuisez d'autres éléments sur plusieurs niveaux, utilisez le mode « **Multi-cuisson** » en gardant les conseils suivants à l'esprit :

• Le four est doté de 5 hauteurs de rails. Pendant la cuisson avec chaleur tournante, utilisez deux des trois hauteurs centrales : la plus basse et la plus haute reçoivent l'air chaud directement, ce qui peut brûler les aliments délicats.

• En général, utilisez la 2^e et la 4^e hauteur de rail à partir du bas, et placez les aliments qui nécessitent le plus de chaleur sur le 2^e rail à partir du bas. Par exemple, lorsque vous cuisez des viandes rôties avec d'autres aliments, placez le rôti sur le 2^e rail à partir du bas et les aliments plus délicats sur le 4^e rail à partir du bas.




• Quand les aliments nécessitent des durées et des températures de cuisson différentes, réglez à une température entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur le 4^e rail à partir du bas et retirez les aliments nécessitant moins de temps de cuisson en premier.

• Utilisez la lèchefrites sur le rail le plus bas et la grille sur le plus haut ;

Utilisation du mode « cuisson rapide »

Fonctionnel, rapide et pratique si vous utilisez des produits emballés (comme les plats surgelés ou sous-vide) avec d'autres aliments. Vous trouvez des conseils utiles dans le tableau « Conseils pratiques de cuisson ».

Utilisation du gril

- Ce four multifonction est doté de 2 modes de gril différents.
- Utilisez le mode « Gril / Maxi gril »  / , en plaçant les aliments au centre de la grille (placée sur le 3e ou le 4e rail à partir du bas), parce que seule la partie centrale de l'élément chauffant du haut est activée.
- Utilisez le rail du bas (le 1^{er} à partir du bas), en plaçant la lèchefrite fournie pour recueillir la sauce et/ou la graisse et les empêcher de couler sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat sur la température la plus élevée. Cependant, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, en réglant simplement la molette du thermostat sur la température souhaitée.
- Le mode  « **gril avec ventilateur** » est extrêmement utile pour griller rapidement des aliments, car la répartition de la chaleur permet de colorer en surface, mais aussi de cuire à cœur.
- De plus, il peut aussi être utilisé pour colorer les aliments à la fin du processus de cuisson, notamment pour donner un aspect gratiné aux plats de pâtes.
- Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille sur le 2^e ou le 3^e rail à partir du bas (voir le tableau de cuisson), et pour éviter que les matières grasses ne coulent sur le fond du four et provoquent donc de la fumée, placez la lèchefrite sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous conseillons de régler le thermostat sur 200° C, car c'est la manière la plus efficace d'utiliser le gril, qui est basé sur les rayons à infrarouges. Cependant, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, en réglant simplement la molette du thermostat sur la température souhaitée.

Par conséquent, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les modes gril en plaçant la grille sur les rails inférieurs (voir le tableau de cuisson), puis, pour éviter que les matières grasses coulent au fond du four et provoquent de la fumée, en plaçant une lèchefrite sur le 1^{er} rail à partir du bas.

Cuisson des gâteaux

Lorsque vous cuisez des gâteaux, placez-les toujours dans un four préchauffé. Attendez bien que le four soit totalement préchauffé. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson pour éviter que le gâteau ne retombe. En général, si :

Le gâteau est trop sec

Augmentez la température de 10° C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau retombe

Utilisez moins de liquide ou diminuez la température de 10° C.

Le gâteau est trop foncé sur le dessus

Placez sur un rail plus bas, diminuez la température, et augmentez le temps de cuisson.

Bien cuit à l'intérieur, mais collant à l'extérieur

Utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau coule au moule

Graissez bien le moule et farinez-le, ou doublez-le de papier cuisson.

J'ai utilisé plusieurs hauteurs de cuisson (en fonction « chaleur ventilée ») et les gâteaux ne sont pas tous au même point de cuisson

Utilisez une température plus basse. Il n'est pas nécessaire de retirer les aliments des rails en même temps.

Cuisson de la pizza


Pour des meilleurs résultats lors de la cuisson de pizzas, utilisez le « **Mode pizza** »  :


- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes ;
- Utilisez une plaque à pizza en aluminium léger, en la plaçant sur la grille fournie avec le four. Si vous utilisez la lèchefrite, cela allongera le temps de cuisson, et il sera plus difficile d'avoir une pâte croustillante ;
- N'ouvrez pas le four souvent pendant la cuisson de la pizza ;


- Si la pizza a beaucoup de garnitures (trois ou quatre), nous vous recommandons d'ajouter le fromage à mi-cuisson.
- Lorsque vous cuisez des pizzas sur deux niveaux, utilisez les 2^e et 4^e à une température de 220° C et placez les pizzas au four avoir l'avoir préchauffé pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

- Lorsque vous cuisez de la viande blanche, de la volaille et du poisson, réglez la température entre 180° C et 200° C.
- Pour la viande rouge qui doit être bien saisie à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, il est judicieux de commencer à température élevée (200°C-220°C) pendant un court temps, puis d'abaisser la température.
- En général, plus la pièce de viande est grosse, plus la température de cuisson est basse. Placez la viande au centre de la grille, et placez la lèchefrite au-dessous pour récupérer les graisses.
- Assurez-vous que la grille est bien insérée au centre du four. Si vous voulez augmenter la chaleur par dessous, utilisez les rails inférieurs. Pour des viandes rôties savoureuses (en particulier le canard et le gibier), couvrez le dessus de la viande de lard ou de bacon.

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
1 Convection 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Veau ou bœuf rôti	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (petites pâtisseries)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
2 Multi-cuisson 	Pizza (sur 2 plaques)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits confits	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (sur 2 hauteurs)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 hauteurs)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 hauteur)	0,5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 hauteurs)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Tourtes et quiches	1,5	3	15	200	25-30


Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
3 Gril 	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de poulpe et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
	Filet de cabillaud	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max.	10-15
	Pavé de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Escalopes	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max.	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max.	15-20
	Sandwiches grillés	-	4	5	Max.	2-3


4



Décongélation


Tous les aliments surgelés

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
5 Maxi gril 	Soles et seiches	1	4	5	200	8-10
	Brochettes de poulpe et de crevettes	1	4	5	200	6-8
	Filet de cabillaud	1	4	5	200	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	200	10-15
	Pavé de veau	1	4	5	200	15-20
	Escalopes	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Maquereaux	1	4	5	200	15-20
	Sandwiches grillés	-	4	5	200	2-3
	Avec rôtissoire (si présente)					
Veau à la broche	1,0	-	5	200	80-90	
Poulet à la broche	1,5	-	5	200	70-80	
Agneau à la broche	1,0	-	5	200	70-80	

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)	
6 Avec ventilation 	Poulet grillé	1,5	3	5	200	55-60	
	Seiche	1,5	3	5	200	30-35	
	Avec rôtissoire (si présente)						
	Veau à la broche	1,5	-	5	200	70-80	
	Poulet à la broche	2,0	-	5	200	70-80	
	Poulet (à la broche) + pommes de terre	1,5	-	5	200	70-75	
	(rôti)	-	2	5	200	70-75	
	Agneau à la broche	1,5	-	5	200	70-80	

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
7 Pâtisserie 	Tartes	0,5	3	15	180	20-30
	Gâteaux aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0,7	3	15	180	40-50
	Génoise	0,5	3	15	160	25-30
	Pancakes garnis (sur 2 hauteurs)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 hauteurs)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Choux à la crème (pour 2 gâteaux)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (pour 3 gâteaux)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 hauteurs)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 hauteurs)	0,5	1-3-5	15	90	180

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
8 Cuisson rapide 	Aliments surgelés					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Quiche aux courgettes et aux crevettes	0,4	2	-	200	20
	Tourte campagnarde aux épinards	0,5	2	-	220	30-35
	Chaussons farcis	0,3	2	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	-	200	35
	Nems	0,4	2	-	180	25-30
	Morceaux de poulet	0,4	2	-	200	15-20
	Plats tout prêts					
	Chicken wings	0,4	2	-	200	20-25
	Produits frais					
	Biscuits (petites pâtisseries)	0,3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	-	180	45
	Choux à la crème	0,2	2	-	210	10-12
	9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220
Veau ou bœuf rôti	1	2	10	220	25-30	
Poulet	1	2/3	10	180	60-70	

Réglage de la molette	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du rail à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage de la molette de thermostat	Temps de cuisson (minutes)
10 Préchauffage rapide 	Steak fin, saisi au préalable	1	3	5	220	8
	Frites surgelées	1	3	5	220	15
	Pilons/ailles de poulet aux aromates	1	3	5	230	15
	Filet de bar frais en chapelure	1	3	5	230	15
	Pommes de terre coupées en quartiers	0,5	3	5	230	14
	Aliments surgelés (nuggets de poulet/poissons panés)	1	3	5	230	15
	Croquettes de pomme de terre précuites	1,0	3	54	220	15

REMARQUE :

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon les goûts personnels. Lorsque vous cuisinez avec le gril ou le gril avec ventilation, la lèchefrite doit toujours être placée sur le premier rail à partir du bas.

Garantie et services

FAQ et résolution de problèmes

- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil !
- L'installation, la maintenance et la réparation de l'appareil ne peuvent être effectués que par une personne compétente et dûment qualifiée dans le respect strict des législations locales et nationales relatives à la sécurité en vigueur.
- Toute réparation ou autre tâche réalisée par une personne non-qualifiée pourrait être dangereuse. Le fabricant ne saurait être tenu responsable en cas de réparation non autorisée. Vérifiez que l'alimentation électrique est coupée pour toute la durée des travaux de maintenance ou de réparation.

PROBLÈME

CAUSE ET SOLUTION POSSIBLES

Le four ne chauffe pas

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'heure.
- Vérifiez que les paramètres requis aient bien été appliqués.
- Un fusible a peut-être sauté, ou un disjoncteur s'est déclenché. Remplacez le fusible ou redémarrez le circuit. Si cela arrive fréquemment, appelez un électricien agréé.

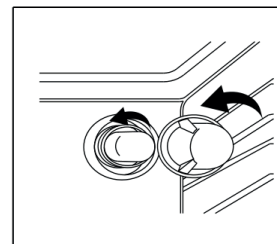
Vous entendez un bruit après un programme de cuisson

- Le ventilateur de refroidissement reste allumé après la fin d'un programme de cuisson.

PROBLÈME

CAUSE ET SOLUTION POSSIBLES

La lumière latérale ne fonctionne pas

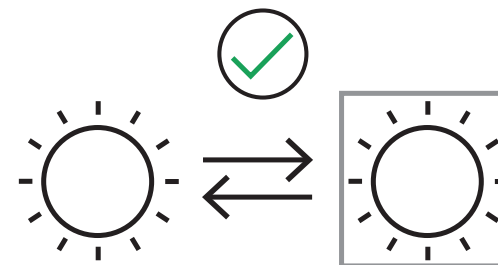


Les gâteaux et biscuits dorent de manière inégale

Un code d'erreur apparaît à l'écran : HE1

Un code d'erreur apparaît à l'écran : HE2

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique : Éteignez et débranchez la prise, ou déconnectez le fusible, ou débranchez comme il se doit sur l'isolateur.
- Tournez la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déconnecter puis tirez vers le bas pour la sortir.
- Remplacez-la par une nouvelle lampe incandescente.
- Remplacez le couvercle de la lampe et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Rebranchez l'appareil à la prise électrique
- Il y aura toujours une légère variation. Si la cuisson est très inégale, vérifiez que la température réglée est correcte et que le bon niveau de grille a été utilisé.
- Problème de capteur de température
- Appelez le centre de réparation local
- Erreur de capteur de sonde de température
- Appelez le centre de réparation local



Dank u!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen. ELECTRO DEPOT kiest, test, en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be

Inhoudstafel

A Voorbeeldweergave
van het toestel

Onderdelen en functies

B Het toestel gebruiken

De oven installeren
Bedieningspaneel

C Nuttige informatie

Reiniging en onderhoud
Praktische kooktips
Waarborg & service

Onderdelen en functies

1	Bedieningspaneel	6	Niveau 4
2	Rails om de roosters of platen in en uit te schuiven	7	Niveau 3
3	Ovenrooster	8	Niveau 2
4	Druippan of bakplaat	9	Niveau 1
5	Niveau 5		

- De rekniveaus zijn genummerd van onder naar boven.
- De niveaus 4 en 5 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie.

Zie de kookrichtlijnen in deze handleiding om de juiste rekniveaus voor uw schotels te bepalen.

Accessoires (optionele accessoires, de huidige zullen voorrang hebben)

De volgende accessoires zijn meegeleverd met uw oven.



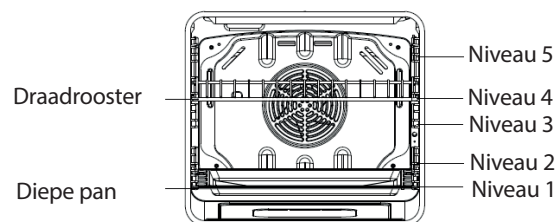
1. **Draadrooster**, voor schotels, bakvormen, bak- en grillschotels.



2. **Diepe pan** voor het opvangen van vleessap of afdruiwend vet.

- De bakplaat, diepe pan en draadrooster dienen correct in de zijrails te worden geplaatst. Wanneer het bereide voedsel uit de oven wordt gehaald, let dan op voor heet keukengerei en oppervlakken.

Voorbeeld Niveau 1: Diepe pan / Niveau 3: Bakplaat



- Wanneer de diepe pan of de bakplaat wordt gebruikt om afdruiwend vocht van gekookte voeding op te vangen, zorg er dan voor dat de pan of plaat naar behoren in de zijrails is geplaatst. Wanneer deze accessoires in contact komen met het bodemoppervlak van de oven kan het email van het oppervlak beschadigd raken. Schotels en pannen op niveau 1 moeten minstens 2 cm vrij zijn van het bodemoppervlak van de oven.

De accessoires gebruiken

Draadrooster, bakplaat en diepe pan

- Het draadrooster plaatsen
Plaats het draadrooster op elk gewenst niveau.
- De bakplaat of diepe pan plaatsen
Plaats de bakplaat op niveau 3 van de oven en de diepe pan op niveau 1 van de oven

Veiligheidsuitschakeling

Wanneer er geen kooktijd is ingevoerd, zal de oven zelf uitschakelen na twee uur.

- Het elektrisch circuit van de oven is voorzien van een thermisch uitschakelsysteem. Wanneer de oven verhit tot abnormaal hoge temperaturen, zal het systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen even of lange tijd uitschakelen.

Koeling Ventilatie

- Om de buitenste laag van de oven af te koelen en sommige modellen voorzien van een koelventilator. Wanneer de oven heet wordt, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld.
- Wanneer de ventilator draait, zal tussen de oven deur en het bedieningspaneel een normale luchtstroom verschijnen.

OPMERKING:

Na het bakken heeft de ovenventilator gewerkt om voldoende af te koelen.

De oven installeren

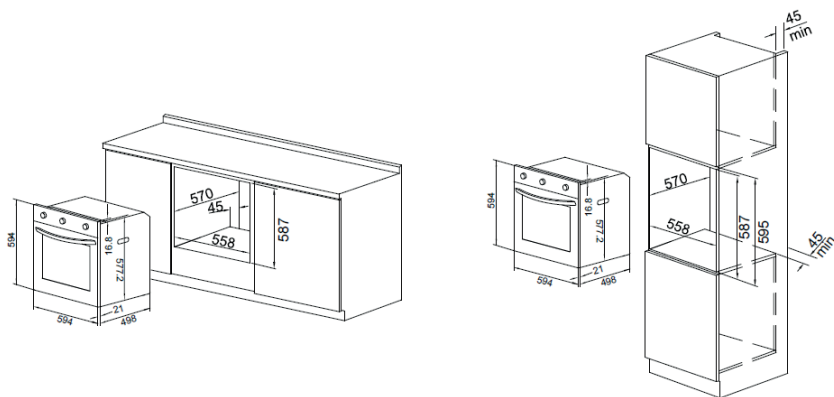
- De elektrische installatie van dit toestel mag enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien. De oven moet geïnstalleerd worden overeenkomstig de meegeleverde instructies. Verwijder het beschermend vinyl van de deur na de installatie.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- De installatie moet bescherming waarborgen tegen blootstelling van onderdelen die onder stroom staan.

Installatie van ingebouwde ovens

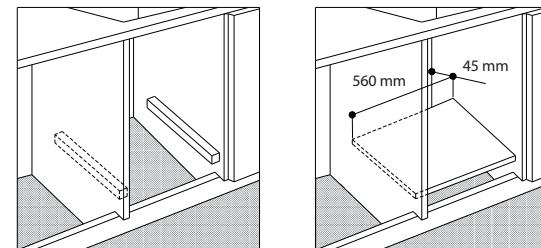
- Om er zeker van te zijn dat het ingebouwd toestel naar behoren werkt, moet de kast waarin ze wordt geïnstalleerd geschikt zijn. In onderstaande afbeelding staan de afmetingen van de uitsnijding voor installatie onder het werkblad of in een wandmeubel.



OPMERKING:

Installatie in overeenstemming met de verbruiksverklaring

- Om een gepaste ventilatie te waarborgen, moet het achterpaneel van de kast worden verwijderd. Het installeren van de oven zodat ze op twee houten latten rust verdient de voorkeur. Wanneer de oven op een doorlopend, vlak oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45 x 560 mm.

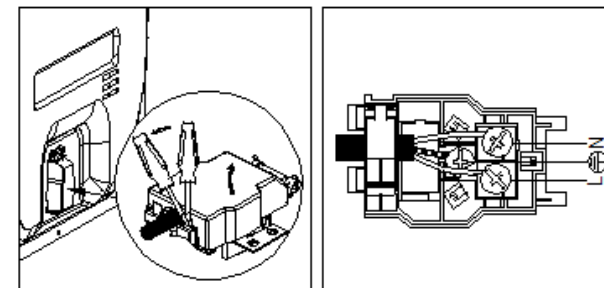


- De panelen van de nabijgelegen kasten moeten vervaardigd zijn uit hittebestendig materiaal. In het bijzonder moeten kasten met een fineer buitenkant geassembleerd zijn met lijm die bestand is tegen temperaturen tot 100°C.
- In overeenstemming met de huidige veiligheidsnormen mag contact met de elektrische onderdelen van de oven niet mogelijk zijn eenmaal deze is geïnstalleerd.
- Alle onderdelen die de veilige werking van het toestel waarborgen, mogen enkel met behulp van gereedschap verwijderbaar zijn.
- Om de oven aan de kast te bevestigen, open de deur van de oven en maak ze vast door de 4 houtschroeven in de 4 gaten te plaatsen die zich op de perimeter van het frame bevinden.

Elektrische aansluiting

Ovens die uitgerust zijn met een driepolige stroomkabel zijn ontworpen om te werken met wisselstroom. De draad om het toestel te aarden is geel-groen van kleur.



Aansluiting van een stroomkabel



Open het klemmenbord:

- Wrik met een schroevendraaier de bout los aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord;
- Maak met een schroevendraaier de bevestigingshaken nr. 2 los en open het deksel van het klemmenbord.

Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:

- Verwijder de draadklemschroef en de drie contactschroeven L-N - 
- Bevestig de draden onder de schroefkoppen volgens het volgende kleurenschema:
Blauw (N) Bruin (L) Geel-groen 
- Maak de stroomkabel vast op zijn plaats met de klem en sluit het deksel van het klemmenbord.

Aansluiting van de stroomkabel op het stroomnet

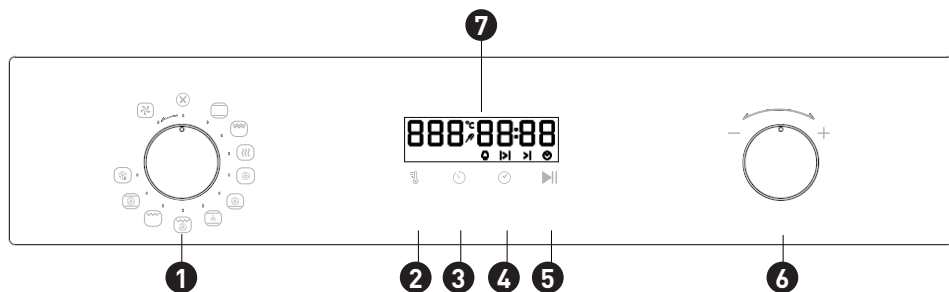
- Installeer een standaard stekker die overeenstemt met de lading die aangegeven staat op het kenplaatje. Wanneer de kabel rechtstreeks wordt aangesloten op het stroomnet, installeer een meerpolige stroomonderbreker met een minimale contactopening van 3 mm tussen het toestel en het stroomnet. De grootte van de meerpolige stroomonderbreker moet overeenstemmen met de lading en moet in overeenstemming zijn met de huidige reguleringen (de aardingsdraad mag niet onderbroken worden door de stroomonderbreker).
- De stroomkabel moet zodanig gepositioneerd zijn dat deze over de gehele lengte geen temperatuur bereikt van meer dan 50°C ten opzichte van de kamertemperatuur of beschermd door isolatie met een juiste rating.

Alvorens de aansluiting te maken, controleer of:

- De elektrische veiligheid van dit toestel kan enkel worden gewaarborgd wanneer het toestel op doeltreffende wijze is geaard, overeenkomstig de reguleringen inzake elektrische veiligheid. Zorg er altijd voor dat de aarding doeltreffend is; in geval van twijfel, neem contact op met een gekwalificeerd technicus om het systeem te controleren. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet geaard is.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te stoppen, controleer of de specificaties die vermeld staan op het kenplaatje (op het toestel en/of de verpakking) overeenstemmen met die van het elektrisch stroomnet van uw huis.

- Controleer of het elektrisch vermogen van het systeem en de stopcontacten het maximaal vermogen van het toestel, zoals vermeld op het kenplaatje, aankunnen. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Wanneer het stopcontact en de stekker van het toestel niet compatible zijn, laat de stekker met een geschikt model vervangen door een gekwalificeerd technicus. Deze zal er in het bijzonder voor zorgen dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact geschikt zijn voor het vermogen dat wordt geabsorbeerd door het toestel. Het gebruik van adapters, meervoudige stopcontacten en/of uitbreidingen wordt niet aanbevolen. Wanneer het gebruik ervan niet kan worden vermeden, denk er dan aan om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en uitbreidingen te gebruiken die in overeenstemming zijn met de huidige veiligheidsreguleringen. Overschrijd in deze gevallen nooit het maximale stroomvermogen dat aangegeven staat op de enkelvoudige adapter of uitbreiding en het maximaal vermogen dat aangegeven staat op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

Bedieningspaneel



- | | |
|--------------------------|--|
| 1 Functieknop | 5 Startknop |
| 2 Temperatuurknop | 6 Knop voor het instellen van de tijd, de temperatuur |
| 3 Timerknop | 7 Weergavescherm |
| 4 Timer | |

Pas de klok aan na het inschakelen:

• Eenmaal aangesloten op de stroomtoevoer, zal er op het weergavescherm "12:00" verschijnen en zal het pictogram "🕒" knipperen;

• Draai aan de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur tot de juiste tijd is bereikt; na 5 seconden zal deze automatisch starten of u kunt op de knop Start ▶|| drukken om hem aan te zetten.

De oventemperatuur instellen

1. Druk op de temperatuurknop 🌡️ en houd hem ongeveer 3 seconden lang ingedrukt. De temperatuur zal knipperen.

2. Druk op de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur om de temperatuur in te stellen in stappen van 5°C.

Automatisch instellen (de tijd voor het volledig automatisch starten en stoppen instellen)

1. Druk herhaaldelijk op de tijdknop 🕒 tot het pictogram "🕒" knippert en druk op de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur om het tijdframe in te stellen;

2. Druk herhaaldelijk op de tijdknop 🕒 tot het pictogram "🕒" knippert en druk op de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur om de tijd in te stellen om uit te schakelen;

3. De temperatuurknop 🌡️ en de functieknop aanpassen om de temperatuur en de bakmethode in te stellen.

• Na deze instelling, druk op de Startknop ▶||, het pictogram "🕒" en "🕒" zal knipperen. Dit geeft aan dat de bakprocedure van de oven is ingesteld.

• Bijvoorbeeld: wanneer de voiding 45 minuten lang moet bakken en verondersteld wordt te stoppen om 14u00.

• Druk herhaaldelijk op de tijdknop tot het pictogram "🕒" knippert en stel de baktijd in op 45 minuten;

• Druk herhaaldelijk op de tijdknop tot het pictogram "🕒" knippert en stel de eindtijd van het bakken in op 14u00.

• Na deze instelling zal de juiste klok (uur, minuut) en het pictogram worden weergegeven op het weergavescherm. Dit geeft aan dat de bakprocedure automatisch wordt opgeslagen.

• Wanneer de klok 13u15 (tussen 14 – 15 minuten) weergeeft, zal de oven automatische worden ingeschakeld.

• Tijdens het bakken zal het pictogram blijven knipperen.

• Wanneer de klok 14u00 weergeeft, zal het bakken automatisch worden uitgeschakeld. Het alarmsignaal weerklinkt en het pictogram zal knipperen. Druk op een knop om het signaal te stoppen.

Halfautomatische instelling (de tijd voor het automatisch starten en stoppen instellen)

A. Het instellen van het tijdframe voor het bakken (maximaal 10 uur)






• Druk herhaaldelijk op de tijdknop 🕒 tot het pictogram "🕒" knippert en stel de baktijd in;

• Zet de oven onmiddellijk aan, het pictogram "🕒" begint te knipperen. Wanneer het bakken klaar is, zal het pictogram "🕒" knipperen en zal het alarmsignaal weerklinken. Druk op een knop om het signaal te stoppen.


B. Het instellen van de eindtijd van het bakken (maximaal 23 uur en 59 minuten)

- Druk herhaaldelijk op de tijdknop  tot het pictogram "|" knippert en stel de eindtijd van het bakken in;
- Zet de oven onmiddellijk aan, het pictogram "|" begint te knipperen. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, zal de bakprocedure automatisch worden uitgeschakeld. Het pictogram "|" knippert en het alarmsignaal zal weerklinken. Druk op een knop om het signaal te stoppen.
- Men kan de ingestelde bakprocedure zien door op elk moment herhaaldelijk op de tijdknop te drukken, maar enkel wanneer het tijdframe voor het bakken op de positieve "0" staat.
- Door de eindtijd van het bakken op het huidige tijdstip in te stellen kan de ingestelde bakprocedure worden geannuleerd.

Timer

- Het langste tijdframe dat kan worden ingesteld is 23 uur en 59 minuten. Om de tijd in te stellen, druk op de timerknop  en het pictogram "" knippert. Draai aan de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur tot het veronderstelde tijdstip op het weergavescherm verschijnt. Na het instellen, na 5 seconden zal de oven automatisch starten of u kunt op de Startknop  drukken om hem aan te zetten. Het juiste tijdstip (uur, minuut) en het pictogram "" begint te knipperen.
- Wanneer het ingestelde tijdstip is bereikt, knippert het pictogram "" en weerklinkt het alarmsignaal. Druk op een knop om het signaal te stoppen.

Opmerking: druk op de desbetreffende knop. De instelling moet in 5 seconden zijn uitgevoerd; Wanneer de elektriciteit plots uitvalt zullen alle ingestelde procedures en het juiste tijdstip (uur, minuut) verdwijnen.

- Nadat de stroomvoorziening is hersteld, verschijnen "12:00" en het pictogram "" op het weergavescherm. U moet het opnieuw instellen.

Ovenfuncties

Convectiemodus



De bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld. Dit is het klassieke, traditionele type oven dat geperfectioneerd werd, met uitzonderlijke hitteverspreiding en een lager energieverbruik. De convectieoven is nog altijd ongeëvenaard wat betreft het bereiden van gerechten die bestaan uit verschillende ingrediënten, bijv. kool met ribbetjes, kabeljauw op zijn Spaans, stokvis op zijn Ancona's, zachte kalfsreepjes met rijst, enz. Er worden ook uitstekende resultaten behaald bij het bereiden van gerechten op basis van kalfs- of rundvlees (gesmoord vlees, stoofpotjes, goulash, wild, ham, enz.) die langzaam moeten worden gekookt en die moeten worden bedruipt of waaraan vloeistof moet worden toegevoegd. Het blijft wel het beste systeem voor het bakken van cakes alsook fruit en koken waarbij gerechten met een gesloten kookpot worden bereid om te bakken in de oven. Wanneer in convectiemodus wordt gekookt, gebruik dan enkel één druippan of kookrek tegelijkertijd, anders zal de hitteverspreiding ongelijkmatig verlopen. Wanneer de verschillende beschikbare rekhoogtes worden gebruikt, kan de hoeveelheid warmte tussen de bovenkant en de onderkant van de oven in evenwicht worden gebracht. Selecteer uit de verschillende rekhoogtes op basis van het feit of het Gerecht meer of minder warmte vanaf de bovenkant nodig heeft.

Snelkookmodus



De bovenste en onderste verwarmingselementen, alsook de ventilator worden ingeschakeld, wat een gelijkmatige verspreiding van de warmte in de hele oven waarborgt. Deze modus wordt speciaal aanbevolen om snel voorverpakte voeding te bereiden (aangezien voorverwarmen niet nodig is), zoals bijvoorbeeld: ingevroren of voorgedroogde voeding) alsook voor enkele "huisbereide" gerechten. De beste resultaten wanneer de modus "**Snelkoken**" wordt gebruikt, worden behaald wanneer u slechts één kookhoogte gebruikt (de tweede van beneden). Zie de tabel met als title "Praktische kooktips".

Multikookmodus

De bovenste, ronde en onderste verwarmingselementen, alsook de ventilator worden afwisselend ingeschakeld. Aangezien de warmte constant en gelijkmatig blijft in de hele oven, kookt de lucht en bruint het voedsel gelijkmatig over het volledige oppervlak. Met deze modus kunt u ook verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden, zolang hun respectieve kooktemperaturen dezelfde zijn. Er kunnen maximaal 2 rekken tegelijkertijd worden gebruikt, overeenkomstig de instructies in de sectie met als titel: "Op meer dan één rek koken". Deze kookmodus wordt bijzonder aanbevolen voor gerechten met een gratin afwerking of voor gerechten die een aanzienlijk langere kooktijd vereisen, zoals bijvoorbeeld: lasagne, pasta, gebraden kip en aardappelen, enz. Bovendien kunnen dankzij de uitstekende warmteverspreiding lagere temperaturen worden gebruikt wanneer het gerecht braadt. Dit resulteert in minder verlies van sappen, in vlees dat sappiger is en in een daling van het verlies van gewicht van het gebrad. De multikookmodus is speciaal geschikt voor het bereiden van vis, die kan worden bereid met de toevoeging van een beperkte hoeveelheid kruiden, waardoor de smaak en het uitzicht in stand worden gehouden. Er kunnen uitstekende resultaten worden behaald bij het bereiden van zijkerechten op basis van groenten, zoals courgettes, aubergines, paprika's, enz.. Desserts: deze modus is ook perfect geschikt voor het bakken van gebak met bladerdeeg. Bovendien kan deze modus ook gebruikt worden om snel wit of rood vlees en brood te ontdooien door de temperatuur in te stellen op 80°C. Om meer delicate voeding te ontdooien, stel de thermostaat in op 60°C of gebruik enkel de functie koudeluchtcirculatie door de thermostaat in te stellen op 0°C.

Pizzamodus

De onderste en ronde verwarmingselementen, alsook de ventilator worden ingeschakeld. Deze combinatie verhit de oven snel als gevolg van de grote hoeveelheden vermogen die door het toestel worden gebruikt, wat resulteert in de productie van aanzienlijke hitte die voornamelijk van de onderkant komt. De pizzamodus is bij uitstek geschikt voor voeding die hoge temperaturen vereisen, zoals pizza's en grote braadstukken. Gebruik slechts één ovenschaal of rek tegelijkertijd. Wanneer echter meer dan één wordt gebruikt, moeten deze halverwege het kookproces worden omgewisseld.

Snelle voorverwarmmodus

De bovenste en ronde verwarmingselementen, alsook de ventilator worden ingeschakeld. Om de oven snel voor te verwarmen alvorens te bakken, kan deze functie worden geactiveerd om de oven voor te verwarmen.

Snel voorverwarmen activeert de geavanceerde convectiekookfunctie zonder het voedsel te hoeven omkeren, wat knapperige, lekker smakende resultaten oplevert in minder tijd zonder al de olie. Dit is geschikt voor Franse frietjes, kippenvleugels, nuggets en gelijkaardige producten.

Grillmodus

De middelste verwarmingselementen bovenaan worden ingeschakeld. "Grill" richt stralingshitte vanaf het krachtige bovenste element op het voedsel. U kunt de Grillfunctie gebruiken voor zachte sneetjes vlees, steak, karbonaden, worst, vis, kaastoasts en andere voeding die snel wordt bereid. Grill met de ovendeur gesloten. Voorverwarm uw grill 3 minuten lang om de beste resultaten te bekomen. Dit zal helpen om de natuurlijke sappen van steak, karbonaden, enz. vast te houden voor een betere smaak. U kunt uw grillschotel in een van de 2 ruimten schuiven in de bovenste paren steunrails.

Maxigrillmodus

De bovenste verwarmingselementen binnen en buiten worden ingeschakeld. "Maxigrill" richt stralingshitte van 2 krachtige bovenste elementen op het voedsel. U kunt de functie "Maxigrill" gebruiken voor zachte sneetjes vlees, steak, worst, vis, kaastoasts en ander voedsel dat snel wordt bereid. Grill met de ovendeur gesloten. "Maxigrill" laat u toe veel voordeel te halen uit de grote ruimte voor de grillschotel en zal sneller koken dan normale "Grill". Om de beste resultaten te bekomen, is het aanbevolen om uw grill 3 minuten lang voor te verwarmen. Dit zal helpen om de natuurlijke sappen van steak, karbonaden, enz. vast te houden voor een betere smaak.

Ventilator ondersteunde grill



De bovenste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. Deze combinatie verhoogt de doeltreffendheid van de thermische straling in één richting van de verwarmingselementen via gedwongen circulatie van de lucht in heel de oven. Dit helpt voorkomen dat het voedsel aanbrandt aan de oppervlakte, zodat de hitte recht in de voeding kan doordringen. Er worden uitstekende resultaten behaald met kebabs die worden bereid met vlees en groenten, worst, lamsribbetjes, kip in pittige saus, kwartel, varkenshaasjes, enz..

Bereid voeding in de modus “ventilator ondersteunde grill” met de ovendeur gesloten.

Deze modus is ook bij uitstek geschikt voor het bereiden van vissteaks, zoals zwaardvis, gevulde inktvis, enz.

Bakmodus



Het verwarmingselement achteraan en de ventilator worden ingeschakeld, wat een delicate en gelijkmatige hitteverspreiding in heel de oven waarborgt. Deze modus is bij uitstek geschikt voor het bakken en koken van delicate voeding, vooral cakes die moeten rijzen en voor het bereiden van bepaalde taartjes op 3 rekken tegelijkertijd. Hier zijn enkele voorbeelden: roomsoezen, zoete en hartige koekjes, hartige soezen, Zwitserse rollen en kleine porties groenten met gratin, enz. ...

“Ontdooimodus”



De ventilator onderaan de oven laat de lucht op kamertemperatuur circuleren rond het voedsel. Dit is aanbevolen voor het ontdooien van alle soorten voeding, maar in het bijzonder voor delicate soorten voeding die niet moeten worden verwarmd, zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, desserts met room of custard, fruittaarten. Door de ventilator te gebruiken, wordt de ontdooitijd ongeveer gehalveerd. In geval van vlees, vis en brood, kan het proces worden versneld door gebruik te maken van de “Bakmodus” en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.



Stop

Reiniging en onderhoud

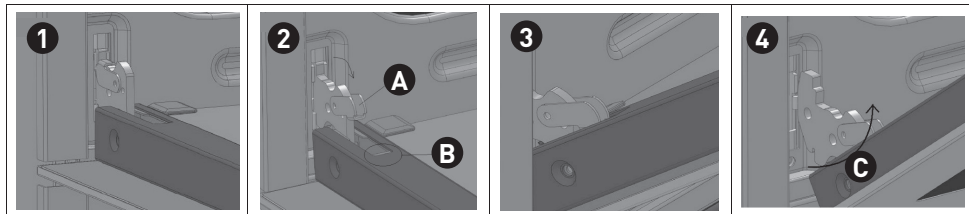
De ovendeur reinigen

- Voor normaal gebruik hoeft de ovendeur niet worden verwijderd maar wanneer ze wel moet worden verwijderd, bijvoorbeeld om ze te reinigen, volg deze instructies. De ovendeur is zwaar.
- Hoe moet de ovendeur worden verwijderd
- Voor een grondigere reiniging kan de ovendeur worden verwijderd. Kies de verwijder- en assemblagemethode. Ga als volgt te werk:

Ovendeurstructuren 1 verwijder- en assemblageprocedure:

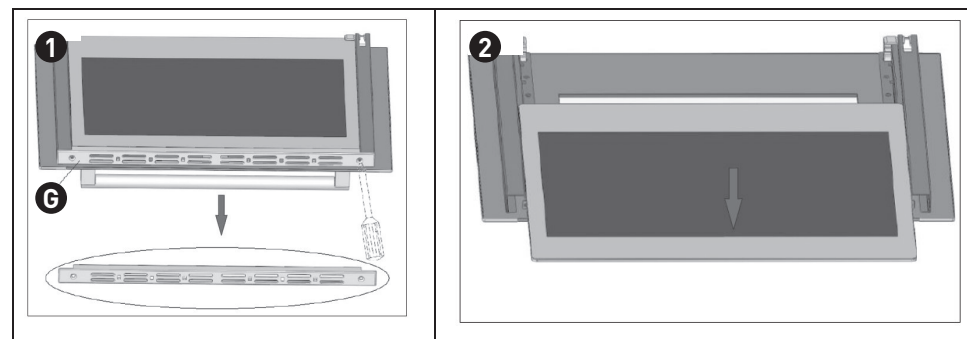
- Open de deur volledig (fig. 1);
- Open de hendel A volledig aan de linker en rechter scharnieren (fig. 2);
- Houd de deur vast, zoals weergegeven in fig. 3
- Sluit voorzichtig de deur (fig. 3) tot de linker en rechter scharnierhendels A vastgeklikt zitten B aan de deur (fig. 4).
- Trek de scharnierhaken uit hun behuizing en volg de pijl C (fig. 4);
- Leg de deur op een zacht oppervlak;

- Om de deur opnieuw te plaatsen, herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde.



Het binnenste glasvenster verwijderen

- Dubbele ovendeur: Verwijder de dichting **G** door de schroeven nr. 2 los te draaien (fig. **1**)
- Trek voorzichtig het binnenste glasvenster uit (fig. **2**)
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog zorgvuldig af en leg het op een zacht oppervlak.
- Nu kunt u ook de binnenkant van het buitenste glas reinigen.



Pyrolyse reiniging

Kies de zelfreinigingsfunctie aangezien voor de reiniging u drie tijdperiodes kunt kiezen:

Standaard	Mate van zelfreiniging	Duur
1	Laag	Ong. 2 uur
2	Middelmatig	Ong. 2,5 uur
3	Hoog	Ong. 3 uur

Wat we zouden moeten weten

- Om veiligheidsredenen wordt de oven automatisch vergrendeld wanneer de oven begint te werken. U kunt de deur enkel opnieuw openen eenmaal de temperatuur onder 250°C is gezakt.
- De buitenkant van de oven wordt bijzonder heet. Zorg ervoor dat er niets tegen het frontpaneel wordt geplaatst.

- Houd kinderen op een veilige afstand.
- Probeer de oven tijdens het zelfreinigingsproces nooit te openen. Het reinigingsproces kan onderbroken worden.
- Probeer het lipje niet met de hand in te duwen.
- U kunt de ovenverlichting niet inschakelen tijdens de zelfreiniging.


Voor de zelfreiniging

- Verwijder ongeschikte accessoires en oventoebehoren uit de oven.
- Risico op brand. Losse voedselresten, vet en vleesjes zijn ontvlambaar.
- Reinig de oven en de accessoires die gereinigd moeten worden tegelijkertijd met een vochtige doek.
- Reinig de deur en langs de randen van de oven rond de dichting. Schrob de dichting niet schoon.
- Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is alvorens u begint te reinigen.

Tegelijkertijd reinigen van de accessoires

- Het draadrooster is niet geschikt voor zelfreiniging.
- Reinig metalen bladen en schotels die bekleed zijn met een antikleefcoating nooit door gebruik te maken van de automatische zelfreinigingsfunctie van de oven (pyrolyse-operatie).
- Hoge temperaturen kunnen giftige dampen veroorzaken die gevormd worden door antikleefcoating – risico op ernstige beschadiging van de gezondheid.

Selecteer de zelfreinigingsfunctie

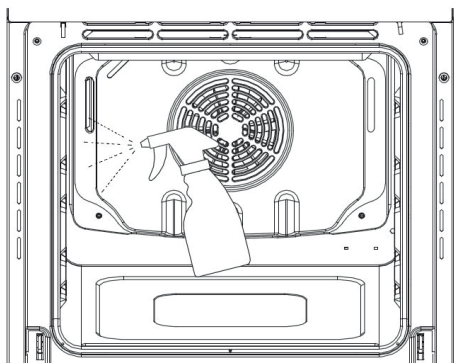
1. Selecteer de zelfreinigingsfunctie
2. Draai aan de knop voor het instellen van de tijd en de temperatuur om de gewenste duur in te stellen.
3. Druk op de Startknop , de oven begint te verwarmen.

Stoomondersteunde reinigingsfunctie “”

U kunt de functie “Snelkookmodus” gebruiken voor stoomondersteunde reiniging. Deze functie helpt bij het verwijderen van voedselresten binnenin de oven. Deze methode is enkel doeltreffend voor het verwijderen van een beetje vuil. Ze is niet doeltreffend voor het verwijderen van hardnekkig aangebakken vlekken. Deze functie kan enkel worden gebruikt wanneer de oven koud is.

Procedure voor reiniging



1. Verwijder alle leggers, schotels en zijrekken.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en vaatwasmiddel (5%) en sproei dit rijkelijk op de deur, de zijwanden en de achterwand van de ovenkuip.
3. Giet ook 40 ml in de onderkant van de kuip.
4. Sluit de deur. Stel de functie in op stoomondersteund reinigen en stel de temperatuur in op 130°C.
5. Zet de oven na 18 minuten UIT.
6. Laat afkoelen tot een veilig niveau alvorens het oppervlak met een natte doek af te wrijven.



Praktische kooktips

De oven bidet een brede waaier aan alternatieven die u toelaten elk type voeding te bereiden op de beste mogelijke manier. Na verloop van tijd zult u leren dit veelzijdige kooktoestel optimaal te gebruiken en de volgende richtlijnen zijn enkel een richtsnoer die kan verschillen, afhankelijk van uw eigen persoonlijke ervaring.

Op meer dan één rek koken

• Wanneer u voedsel moet bereiden en hierbij verschillende rekken moet gebruiken, gebruik dan ofwel de modus "bakken"  of de modus "Multikoken" , aangezien dit de enige modi zijn die dit toelaten.

• Wanneer delicate voeding wordt beried op meer dan één rek, gebruik dan de modus "bakken" waarmee u tegelijkertijd op 3 rekken kunt koken (het 1ste, 3de en 5de vanaf de bodem). Er staan enkele voorbeelden in de tabel "Praktische kooktips".

Wanneer andere voeding op verschillende rekken wordt bereid, gebruik dan de modus "Multikoken" en denk aan de volgende suggesties:

• De oven is voorzien van 5 rekken. Gebruik tijdens ventilator ondersteund koken twee van de drie middelste rekken; de onderste en bovenste rekken krijgen de hete lucht rechtstreeks en daardoor zou delicate voeding op deze rekken kunnen aanbranden.

• Gebruik als algemene regel het 2de en 4de rek vanaf de bodem en plaats voeding die meer warmte nodig heeft op het 2de rek vanaf de bodem. Bijvoorbeeld, wanneer vleesgebraad wordt bereid samen met andere voeding, plaats het gebraad op het 2de rek vanaf de bodem en de delicatesse voeding op het 4de rek vanaf de bodem.

• Wanneer voeding wordt bereid die verschillende tijden en temperaturen vereisen, stel de temperatuur in die min of meer tussen de twee vereiste temperaturen ligt, plaats de delicatesse voeding op het 4de rek vanaf de bodem en haal de voeding die minder tijd vereist het eerst uit de oven.

• Gebruik de druippan op het onderste rek en het rooster op het bovenste;

Gebruik de snelkookmodus

Functioneel, snel en praktisch voor zij die voorverpakte producten gebruiken (zoals ingevroren of voorgedroogde voeding) samen met andere voedingswaren. Er zijn nuttige suggesties terug te vinden in de tabel "Praktische kooktips".

De grill gebruiken

- Deze multifunctionele oven bidet u 2 verschillende grillmodi.
- Gebruik de modus "Grill/Maxigrill"  / , en plaats het voedsel onder het middelpunt van de grill (op het 3de of 4de rek vanaf de bodem) omdat enkel het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.
- Gebruik het onderste rek (1ste rek vanaf de bodem), plaats de meegeleverde druippan om saus en/of vet op te vangen en voorkom dat het op de ovenbodem druipt. Wanneer deze modus wordt gebruikt, raden we aan om de thermostaat op de hoogste instelling in te stellen. Dit betekent echter niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, gewoon door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
- De instelling  "Ventilator ondersteunde grill", is bijzonder nuttig voor het snel grillen van voedsel, aangezien de hitteverspreiding het mogelijk maakt om niet enkel het oppervlak te bruinen, maar ook het onderste deel te koken.
- Bovendien kan ze ook gebruikt worden om voeding op het einde van het kookproces te bruinen, zoals bijvoorbeeld gratinafwerking toevoegen aan pastabereidingen.
- Wanneer deze modus wordt gebruikt, plaats het rooster op het 2de of 3de ovenrek vanaf de bodem (zie kooktabel). Plaats vervolgens de druippan op het 1ste rek vanaf de bodem om te voorkomen dat vet op de bodem van de oven druipt en er rook wordt gevormd.
- Wanneer deze modus wordt gebruikt, raden we u aan de thermostaat in te stellen op 200°C, aangezien dit de meest efficiënte manier is om de grill te gebruiken, die gebaseerd is op het gebruik van infraroodstralen. Dit betekent echter niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, gewoon door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

Daarom worden de beste resultaten met de grillmodi behaald door het rooster op de onderste rekken te plaatsen (zie kooktabel). Plaats vervolgens de druippan op het 1ste rek vanaf de bodem om te voorkomen dat vet op de bodem van de oven druipt en er rook wordt gevormd.

Cakes bakken

Wanneer u cakes bakt, plaats ze altijd in een voorverwarmde oven. Wacht tot de oven voldoende voorverwarmd is. Open de ovendeur niet tijdens het bakken om te vermijden dat de cake invalt. Algemeen:

Het gebak is te droog

Verhoog de temperatuur met 10°C en verminder de baktijd.

Het gebak is ingevallen

Gebruik minder vloeistof of verlaag de temperatuur met 10°C.

Het gebak is te droog aan de bovenkant

Plaats het op een lager rek, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Goed gebakken aan de binnenkant maar kleverig aan de buitenkant

Gebruik minder vloeistof, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Het gebak kleeft aan de pan

Vet de pan goed in en besprenkel ze met een beetje bloem of gebruik vetvrij papier.

Ik heb meer dan één niveau gebruikt (in de functie "geventileerde oven") en ze hebben niet allemaal hetzelfde kookpunt

Stel de temperatuur lager in. Het is niet nodig het voedsel van alle rekken tegelijkertijd te verwijderen.

Pizza bakken


Gebruik de "Pizzamodus" om de beste resultaten te bekomen wanneer u pizza bakt :



- Voorverwarm de oven minstens 10 minuten lang;
- Gebruik een lichte aluminium pizzapan en plaats ze op het rooster dat met de oven is meegeleverd. Wanneer de druippan wordt gebruikt, zal deze de baktijd verlengen, wat het moeilijk maakt om een knapperige kortst te krijgen;
- Open de ovendeur niet frequent terwijl de pizza aan het bakken is;



- Wanneer er veel toppings op de pizza liggen (drie of vier) raden we u aan om de mozzarellakaas halverwege het bakproces er bovenop toe te voegen.
- Wanneer pizza op twee rekken wordt gebakken, gebruik dan het 2de en 4de rek met een temperatuur van 220°C en plaats de pizza in de oven na deze minstens 10 minuten lang te hebben voorverwarmd.


Vis en vlees bakken



- Wanneer wit vlees, gevogelte en vis worden gebakken, gebruik dan de temperatuurinstelling van 180°C tot 200°C.
- Voor rood vlees dat goed gebakken moet zijn aan de buitenkant maar zacht en sappig aan de binnenkant, is het een goed idee om korte tijd te starten bij een hoge temperatuurinstelling (200°C-220°C) en daarna de temperatuur van de oven te verlagen.
- Over het algemeen, hoe groter het gebrad, hoe lager de temperatuurinstelling. Plaats het vlees in het midden van het rooster en plaats de druippan eronder om het vet op te vangen.
- Zorg ervoor dat het rooster zodanig geplaatst is dat het in het midden van de oven zit. Indien u de hoeveelheid warmte vanaf de onderkant wilt verhogen, gebruik de lage rekhoogtes. Voor hartig gebrad (vooral eend en wild), leg spek of hesp bovenop het vlees.


Instelling keuzeknop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
1 Convectie 	Eend	1	3	15	200	65-75
	Kalfs- of rundgebrad	1	3	15	200	70-75
	Varkensgebrad	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kort gebak)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35

Instelling keuzeknop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
2 Multikoken 	Pizza (op 2 rekken)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lam	1	2	10	180	50-60
	Gebraden kip + aardappelen	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Pruimentaart	1	2	10	170	40-50
	Roomsoezen (op 2 rekken)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 rekken)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Sponscake (op 1 rek)	0,5	2	10	170	15-20
	Sponscake (op 2 rekken)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Hartige taarten	1,5	3	15	200	25-30
	Tong en zeekat	1	4	5	Max.	8-10
	Kebabs met inktvis en gamba's	1	4	5	Max.	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max.	10
3 Grill 	Gegrillde groenten	1	3/4	5	Max.	10-15
	Kalfssteak	1	4	5	Max.	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max.	7-10
	Makreel	1	4	5	Max.	15-20
	Geroosterd brood	-	4	5	Max.	2-3

Instelling keuzeknop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
4 Ontdooien	Alle diepgevroren voeding					
						
5 Maxigrill	Tong en zeekat	1	4	5	200	8-10
	Kebabs met inktvis en gamba's	1	4	5	200	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	200	10
	Gegrillde groenten	1	3/4	5	200	10-15
	Kalfssteak	1	4	5	200	15-20
	Koteletten	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Makreel	1	4	5	200	15-20
	Geroosterd brood	-	4	5	200	2-3
						
Met spit (waar voorkomen)						
	Kalf aan het spit	1,0	-	5	200	80-90
	Kip aan het spit	1,5	-	5	200	70-80
	Lam aan het spit	1,0	-	5	200	70-80

Instelling keuzeknop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
	Gegrillde kip	1,5	3	5	200	55-60
	Zeekat	1,5	3	5	200	30-35
6 Ventilator ondersteund	Met spit (waar voorkomen)					
	Kalf aan het spit	1,5	-	5	200	70-80
	Kip aan het spit	2,0	-	5	200	70-80
	Kip (aan het spit) + aardappelen (gebraden)	1,5 - -	- - 2	5 5 5	200 200 200	70-75 70-75 70-75
	Lam aan het spit	1,5	-	5	200	70-80
7 Bakken	Taarten	0,5	3	15	180	20-30
	Fruitcakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0,7	3	15	180	40-50
	Sponscake	0,5	3	15	160	25-30
	Gevulde pannenkoeken (op 2 rekken)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Kleine cakes (op 2 rekken)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Kaassoezen (op 2 rekken)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Roomsoezen (op 3 rekken)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 rekken)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (op 3 rekken)	0,5	1-3-5	15	90	180

Instelling keuze knop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
8 Snelkoken 	Diepgevroren voeding					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Courgette- en gambataart	0,4	2	-	200	20
	Spinazietaart op landelijke wijze	0,5	2	-	220	30-35
	Oliekoeken	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Oliebollen	0,4	2	-	180	25-30
	Kippenblokjes	0,4	2	-	200	15-20
	Voorgekookte voeding					
	Gouden kippenvleugels	0,4	2	-	200	20-25
	Verse voeding					
	Koekjes (kort gebak)	0,3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0,6	2	-	180	45
Kaassoezen	0,2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Kalfs- of rundgebraad	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2/3	10	180	60-70

Instelling keuze knop	Te bereiden voeding	Gewicht (in kg)	Bakrekpositie vanaf de onderkant	Voorverwarmtijd (minuten)	Instelling thermostaatknop	Bereidingstijd (minuten)
10 Snel voorver- warmen 	Schotse filetsteak, eerst toegeschroeid					
	Diepvriesfrietten	1	3	5	220	15
	Kippen- drumsticks / vleugels met dry rub	1	3	5	230	15
	Verse barramundifilet met crumb	1	3	5	230	15
	In partjes gesneden aardappelen	0,5	3	5	230	14
	Diepvries- goederen (kippenuggets / fishsticks)	1	3	5	230	15
	Voorgekookte puree	1,0	3	54	220	15

OPMERKING:

De bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen verschillen afhankelijk van de persoonlijke smaak. Wanneer gekookt wordt met de grill of met de ventilator ondersteunde grill, moet de druippan altijd op het 1ste ovenrek vanaf de bodem worden geplaatst.

Garantie & Service

Veelgestelde vragen en probleemoplossing

• Open onder geen beding de behuizing van het toestel!

• De installatie, het onderhoud en herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd door een naar behoren gekwalificeerd en bevoegd persoon in strikte overeenstemming met de huidige nationale en lokale veiligheidsreguleringen.

• Herstellingen en andere handelingen die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen zouden gevaarlijk kunnen zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor niet-toegelaten werkzaamheden. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening uitgeschakeld tot de onderhouds- of herstelwerkzaamheden uitgevoerd zijn.

PROBLEEM

MOGELIJKE OORZAAK EN REMEDIE

De oven warmt niet op

- De oven is misschien niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is misschien niet ingesteld. Stel de klok in.
- Controleer of de vereiste instellingen warden toegepast.
- Er kan een zekering gesprongen zijn of er kan een stroomonderbreker ingeschakeld zijn. Vervang de zekering en reset de zekering. Wanneer dit herhaaldelijk voorkomt, bel dan een gekwalificeerd elektricien.

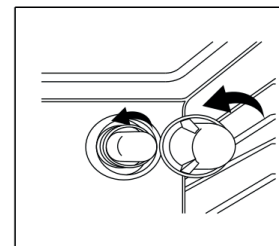
Na het bakprogramma is er geluid hoorbaar

- De koelventilator blijft aan staan na het einde van het bakprogramma.

PROBLEEM

MOGELIJKE OORZAAK EN REMEDIE

De verlichting werkt niet



Cakes en koekjes worden ongelijkmatig bruin

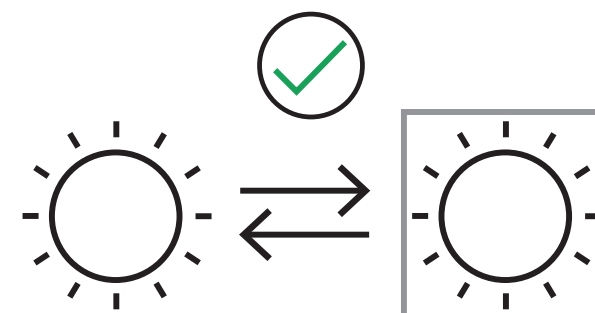
Er verschijnt een foutcode op het weergavescherm: HE1

Er verschijnt een foutcode op het weergavescherm: HE2

- Koppel het toestel los van de stroomtoevoer: Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact of Koppel de zekering los of schakel het toestel uit aan de isolator, indien gepast.
- Draai de lamp in tegenwijzerzin om ze los te maken en trek ze naar beneden om ze te kunnen verwijderen.
- Vervang ze door een nieuwe Gloeilamp.
- Plaats het deksel van de lamp opnieuw en draai ze in wijzerzin om ze vast te draaien.
- Sluit het toestel opnieuw aan op het stroomnet
- Er zal altijd een lichte ongelijkmatigheid zijn. Wanneer het bruinen bijzonder ongelijkmatig is, controleer of de juiste temperatuur was ingesteld en of het juiste rekniveau werd gebruikt.

- Temperatuursensor defect
- Bel het plaatselijk service center

- Sonde temperatuursensor defect
- Bel het plaatselijk service center



¡Gracias!

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

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es

A Vista previa del aparato

Partes y características

B Uso del aparato

Instalación del horno
Panel de control

C Información útil

Limpieza y mantenimiento
Consejos prácticos de cocina
Garantía y servicio

Partes y características

- | | | | |
|---|---|---|---------|
| 1 | Panel de control | 6 | Nivel 4 |
| 2 | Guías para deslizar las bandejas o rejillas | 7 | Nivel 3 |
| 3 | Rejilla del horno | 8 | Nivel 2 |
| 4 | Bandeja profunda o bandeja de horno | 9 | Nivel 1 |
| 5 | Nivel 5 | | |

- Los niveles de los estantes están numerados de abajo hacia arriba.
- Los niveles 4 y 5 se utilizan principalmente para la función de grill.

Consulte las guías de cocción proporcionadas en este manual para determinar los niveles de estante adecuados para sus platos.

Accesorios (accesorios opcionales, prevalecerá el actual)

Los siguientes accesorios vienen incluidos con su horno.



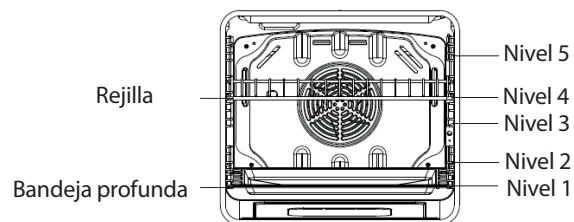
1. **Rejilla**, para platos, moldes para tartas, bandejas para asar y tostas.



2. **Bandeja profunda** para asar o recoger los jugos de la carne o la grasa.

- La bandeja de horno, la bandeja profunda y la rejilla deben insertarse correctamente en las guías laterales. Al sacar los alimentos cocinados del horno, tenga cuidado con los utensilios y las superficies calientes.

Ejemplo Nivel 1: bandeja profunda / Nivel 3: bandeja para hornear



- Cuando utilice la bandeja profunda o la bandeja para hornear para recoger los jugos de los alimentos que se están cocinando, asegúrese de que están bien colocadas en las guías laterales. Si estos accesorios entran en contacto con la superficie inferior del horno, se podría dañar el esmalte de la superficie. Las bandejas y los recipientes colocados en el nivel 1 deben estar separados de la superficie inferior del horno por lo menos 2 cm.

Uso de los accesorios

Rejilla, bandeja para hornear y bandeja profunda

- Colocación de la rejilla

Introduzca la rejilla en el nivel deseado.

- Colocación de la bandeja para hornear o la bandeja profunda

Introduzca la bandeja para hornear en el nivel 3 del horno y la bandeja profunda en el nivel 1 del horno

Sistema de apagado de seguridad

Si no se introduce un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de dos horas.

- El circuito eléctrico de este horno cuenta con un sistema de apagado térmico. Si el horno se calienta a temperaturas anormalmente altas, el sistema cortará el suministro de energía a los elementos calefactores durante un tiempo o de forma definitiva.

Ventilación de refrigeración

- Para enfriar la capa exterior del horno, existen algunos modelos equipados con un ventilador de refrigeración. Cuando el horno se calienta, el ventilador de refrigeración se activa automáticamente.

- Cuando el ventilador está encendido, entre la puerta del horno y el panel de control aparecerá un flujo de aire normal.

NOTA:

Después de hornear, el ventilador del horno sigue funcionando para enfriar el aparato.

Instalación del horno

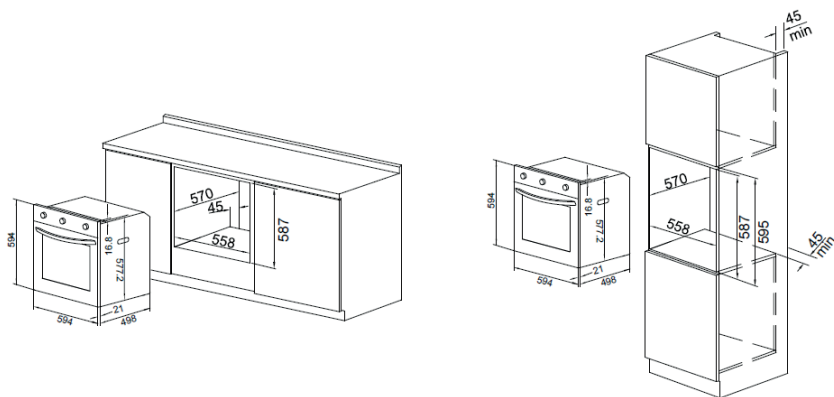
• La instalación eléctrica de este aparato debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones suministradas. Retire el vinilo protector de la puerta después de la instalación.

Instrucciones de seguridad para el instalador

• La instalación debe garantizar la protección contra la exposición a partes eléctricas.

Instalación de hornos empotrados

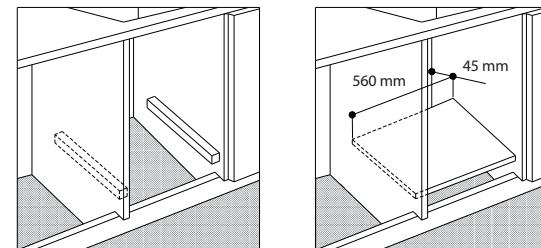
• Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura siguiente muestra las dimensiones del corte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble de pared.



NOTA:

Instalación conforme a la declaración de consumo

• Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior del mueble. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listones de madera. Si el horno reposa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 × 560 mm.



• Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de un material resistente al calor. En particular, los armarios con revestimiento exterior deben montarse con colas que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.

• De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no puede estar en contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.

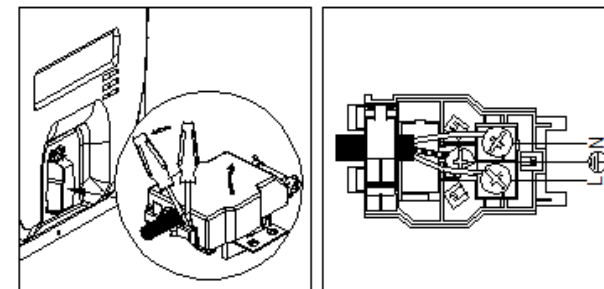
• Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben poder desmontarse únicamente con la ayuda de una herramienta.

• Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.

Conexión eléctrica

Los hornos equipados con cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable de puesta a tierra del aparato es de color amarillo-verde.



Conexión a un cable de alimentación



Apertura de la regleta de terminales:

- Con un destornillador, haga palanca en el perno de las lengüetas laterales de la tapa de la regleta de terminales;
- Con un destornillador, desenganche los ganchos de fijación n.º 2 y tire para abrir la tapa de la regleta de terminales.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N - 
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores:
Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde 
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa de la regleta de terminales.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

• Instale un enchufe normalizado correspondiente a la carga indicada en la placa de características. Cuando conecte el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con las normas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

• El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a los 50 °C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier punto de su longitud, o bien protegerse con una capa de aislamiento de calibre adecuado.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

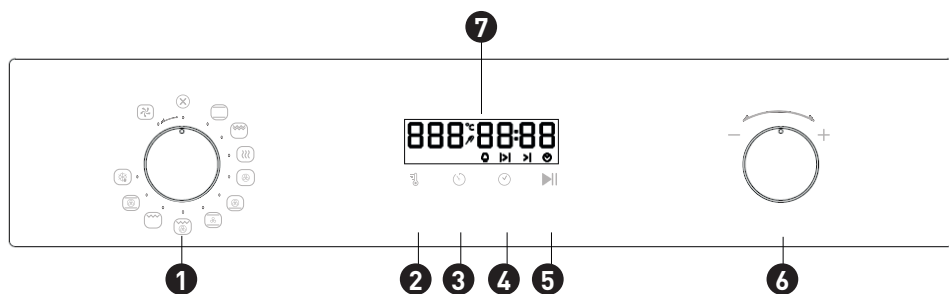
• La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está correcta y eficazmente conectada a tierra, respetando las normas de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la puesta a tierra sea eficaz; en caso de duda, contacte con un técnico cualificado para que compruebe la instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de una instalación sin puesta a tierra.

• Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato o en el embalaje) corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.

• Verifique que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes soporten la potencia máxima del aparato, como se indica en la placa de características. Si tiene alguna duda, contacte con un técnico calificado.


• Si la toma y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico cualificado reemplace el enchufe utilizando un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también deberán asegurarse de que la sección de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples o alargaderas. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar únicamente adaptadores y alargaderas simples o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca supere la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador único o la alargadera ni la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. Debe poder accederse fácilmente al enchufe y a la toma.


Panel de control




- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Botón de función | 5 Botón de inicio |
| 2 Botón de temperatura | 6 Botón de ajuste de la hora y la temperatura |
| 3 Botón del temporizador | 7 Pantalla |
| 4 Temporizador | |

Ajuste el reloj después de encender el aparato:

• Una vez conectado a la corriente eléctrica, la pantalla mostrará «12:00» y el icono «» parpadeará;



• Gire el botón de ajuste de la hora y la temperatura para configurar la hora hasta que llegue a la hora correcta; después de 5 segundos, el reloj comenzará a funcionar automáticamente o puede presionar el botón de inicio  para que comience a funcionar.



Ajuste de la temperatura del horno


1. Presione el botón de temperatura  y manténgalo presionado durante unos 3 segundos, la temperatura parpadeará.




2. Presione el botón de ajuste de la hora y la temperatura para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C.

Configuración automática (ajuste de la hora de inicio y finalización automática)


1. Presione el botón del temporizador  repetidamente hasta que el icono «» parpadee, y presione el botón de ajuste de la hora y de la temperatura para configurar la duración del horneado;


2. Presione el botón del temporizador  repetidamente hasta que el icono «» parpadee, y presione el botón de ajuste de la hora y de la temperatura para configurar la hora de apagado;

3. Ajuste del botón de temperatura  y el botón de función para configurar la temperatura y el método de horneado.

• Después de efectuar esta configuración, presione el botón de inicio , el icono «» y el icono «» parpadearán para indicar que se ha configurado el procedimiento de horneado.

• Por ejemplo: si se requiere que la comida se hornee durante 45 minutos, y se supone que el horno debe detenerse a las 14:00.

• Pulse el botón temporizador varias veces hasta que parpadee el icono «» y configure el tiempo de horneado en 45 minutos;

• Pulse el botón temporizador varias veces hasta que parpadee el icono «» y establezca la hora de finalización del horneado a las 14:00.

• Después de efectuar estos ajustes, el reloj adecuado (hora y minutos) y el icono se mostrarán en la pantalla, lo que indica que el ajuste del procedimiento de horneado se ha registrado automáticamente.



• Cuando el reloj marca las 13:15 (entre 14 y 15 min), el horno se encenderá automáticamente.



• Durante el tiempo de horneado, el icono seguirá parpadeando.

• Cuando el reloj muestre las 14:00, el horneado se apagará automáticamente. Sonará un pitido y el icono parpadeará. Para detener el pitido, presione cualquier botón.


Configuración semiautomática (ajuste de la hora de inicio y finalización automática)

A. Configurar la duración del horneado (10 horas como máximo)

• Pulse el botón del temporizador  repetidamente hasta que el icono «» parpadee y configure la duración del horneado;

• Encienda el horno inmediatamente, el icono «» comienza a parpadear. Cuando termine el horneado, el icono «» parpadeará y sonará un pitido. Para detener el pitido, presione cualquier botón.

B. Configurar la hora de finalización del horneado (23 horas y 59 minutos como máximo)



- Presione el botón temporizador  repetidamente hasta que el icono «>|» parpadee y configure la hora de finalización de la cocción;

- Encienda el horno inmediatamente, el icono «>|» comienza a parpadear. Cuando alcance el tiempo establecido, el procedimiento de horneado se apagará automáticamente. El icono «>|» parpadeará y sonará un pitido. Para detener el pitido, presione cualquier botón.

- El procedimiento de horneado configurado se puede ver presionando cualquier botón temporizador repetidamente en cualquier momento, solo si la duración de horneado está en la posición «0».

- Al ajustar la hora de finalización del horneado a la hora actual, se puede cancelar el procedimiento de horneado configurado.

Temporizador

- El periodo de tiempo más largo que se puede configurar es de 23 horas y 59 minutos. Para configurar la hora, presione el botón del temporizador  y el icono «>|» parpadeará, y gire el botón de ajuste de la hora y la temperatura hasta que la hora deseada se muestre en la pantalla. 5 segundos después de efectuar esta configuración, se iniciará automáticamente o puede presionar el botón inicio  para que comience a funcionar. La hora (hora y minutos) y el icono «>|» comenzarán a parpadear.

- Cuando llegue a la hora configurada, el icono «>|» parpadeará, sonará un pitido y el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el pitido, presione cualquier botón.

Aviso: presione el botón correspondiente, la configuración debe realizarse en 5 segundos; si falla la electricidad repentinamente, todo el procedimiento configurado y la hora del reloj (hora y minutos) desaparecerán.

- Una vez que la alimentación eléctrica se restablezca, aparecerán «12:00» y el icono «>|» en la pantalla y deberá configurar el horno de nuevo.

Funciones del horno

Modo de convección



Se encienden los elementos calefactores superior e inferior. Este es un tipo de horno clásico y tradicional que se ha perfeccionado, con una distribución de calor excepcional y un consumo de energía reducido. El horno de convección es excepcional cuando se trata de cocinar platos compuestos de varios ingredientes, como por ejemplo, col con costillas, bacalao a la española, bacalao a la Ancona, tiras de ternera tierna con arroz, etc. Se consiguen excelentes resultados tanto en la preparación de platos a base de ternera y buey (carnes estofadas, estofados, goulash, caza salvaje, jamón, etc.) que necesitan cocinarse lentamente y requieren rociar o añadir líquido. Sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles y frutas y cocinar con cacerolas tapadas para hornear. Cuando cocine en el modo de convección, use solo una bandeja profunda o una rejilla de cocción a la vez, de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas de rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione una de las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor de la parte superior.

Modo de «cocción rápida»



Se encienden los elementos calefactores superior e inferior, así como el ventilador, garantizando un calor constante distribuido uniformemente en todo el horno. Este modo está especialmente recomendado para cocinar rápidamente alimentos preparados (ya que no es necesario precalentarlos), como por ejemplo: congelados o precocinados) y para algunos platos «caseros». Los mejores resultados al cocinar en el modo de «cocción rápida» se obtienen si utiliza un solo nivel y cocina un solo plato (el segundo desde abajo), consulte la tabla titulada «Consejos prácticos de cocción».

Modo de «cocción múltiple»

Se encienden alternativamente los elementos calefactores superior, circular e inferior, así como el ventilador. Dado que el calor se mantiene constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 niveles al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones del apartado titulado: «Cocinar en más de un nivel». Este modo de cocción está especialmente recomendado para platos que requieran un acabado gratinado o con tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, lomos de pasta, pollo y patatas asadas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas en la cocción de asados. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución en la pérdida de peso para el asado. El modo de «Cocción múltiple» es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar añadiendo una cantidad limitada de condimentos para mantener así su sabor y apariencia. Se pueden obtener excelentes resultados al cocinar guarniciones a base de vegetales como calabacines, berenjenas, pimientos, etc... Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura. Además, este modo también se puede utilizar para descongelar rápidamente carne blanca o roja y pan ajustando la temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o use solo la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C.

Modo pizza

Se encienden los elementos calefactores inferior y circular, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno gracias a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, produciendo un calor considerable que procede predominantemente de la parte inferior. El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas para cocinarse, como pizzas y asados grandes. Utilice solo una bandeja o rejilla del horno a la vez. Sin embargo, si se usa más de un nivel, estos deben cambiarse a la mitad del proceso de cocción.

Modo de precalentamiento rápido

Se encienden los elementos calefactores superior y circular, así como el ventilador. Para precalentar rápidamente el horno antes de hornear, se puede activar esta función.

El precalentamiento rápido permite utilizar la función avanzada de cocción por convección sin tener que darle la vuelta a la comida, proporcionando resultados crujientes y de gran sabor en menos tiempo y sin mucho aceite. Es adecuado para patatas fritas, alitas de pollo, bocaditos y productos similares.

Modo grill o gratinado

Se encienden los elementos calefactores superiores centrales.

El modo «grill» dirige el calor radiante del potente elemento calefactor superior hacia los alimentos. Puede usar el modo «grill» para trozos tiernos de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Gratine con la puerta del horno cerrada. Precaliente el gratinador durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, las chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede colocar su plato a gratinar en cualquiera de los 2 niveles superiores.

Modo maxi-grill

Se encienden los elementos calefactores superiores interior y exterior. El modo «maxi-grill» dirige el calor radiante de 2 potentes elementos calefactores superiores hacia los alimentos. Puede usar el modo «maxi-grill» para trozos tiernos de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Gratine con la puerta del horno cerrada. El modo «maxi-grill» le permite aprovechar al máximo el área del plato a gratinar y cocinará más rápido que con el modo «grill». Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el gratinador durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, las chuletas, etc. para obtener un mejor sabor.

Modo grill con ventilador

Se encienden los elementos calefactores superiores y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se gratinen en la superficie, permitiendo que el calor penetre directamente en su interior. Se consiguen excelentes resultados con pinchitos elaborados con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codorniz, chuletas de cerdo, etc.

Cocine los alimentos en el modo «grill con ventilador» con la puerta del horno cerrada.

Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como pez espada, sepia rellena, etc

Modo «hornear»

Se encienden el elemento calefactor trasero y el ventilador, garantizando un calor delicado distribuido uniformemente por todo el horno. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan subir y para preparar ciertas tartaletas en 3 estantes al mismo tiempo. Aquí tiene algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, rollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc. ...

Modo «descongelación»

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda este modo para descongelar todo tipo de alimentos, pero en especial alimentos delicados que no requieran calor, como por ejemplo: tartas heladas, postres de nata o crema pastelera y pasteles de frutas. Utilizando el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de la carne, el pescado y el pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo «hornear» y ajustando la temperatura a 80 °C-100 °C.



Detener

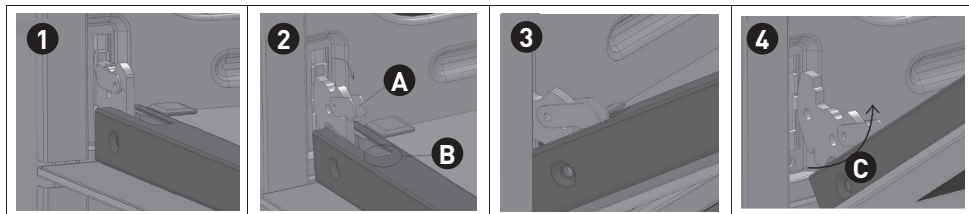
Limpieza y mantenimiento**Limpieza de la puerta del horno**

- Para un uso normal, la puerta del horno no debe retirarse, pero si fuese necesario retirarla, por ejemplo, para la limpieza, siga estas instrucciones. La puerta del horno pesa.
- Cómo quitar la puerta del horno
- Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y ensamblar. Proceda de la siguiente manera:

Procedimiento de desmontaje y montaje de las estructuras de la puerta del horno 1:

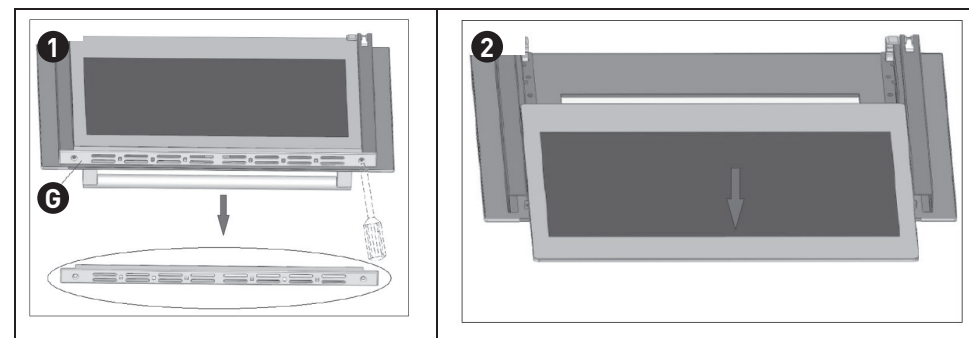
- Abra la puerta completamente (fig. 1);
- Abra completamente la palanca **A** en las bisagras izquierda y derecha (fig. 2);
- Sostenga la puerta como se muestra en la fig. 3
- Cierre suavemente la puerta (fig. 3) hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha **A** queden enganchadas en la parte **B** de la puerta (fig. 4).
- Retire los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha **C** (fig. 4);
- Apoye la puerta sobre una superficie blanda;

- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



Retirada del panel interior de vidrio

- Doble puerta del horno: Retire la junta **G** destornillando los pernos n.º 2 (fig. **1**)
- Extraiga suavemente el panel interior de vidrio (fig. **2**)
- Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo completamente y colóquelo sobre una superficie blanda.
- Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.



Limpieza por pirólisis

Elija la función de autolimpieza, ya que esta limpieza tiene tres modos a elegir:

Estándar	Grado de autolimpieza	Duración
1	Bajo	Aproximadamente 2 horas
2	Medio	Aproximadamente 2,5 horas
3	Elevado	Aproximadamente 3 horas

Observaciones

- Por razones de seguridad, el horno se bloquea automáticamente cuando comienza a funcionar. Solo podrá volver a abrir la puerta una vez que la temperatura haya descendido por debajo de los 250 °C.

- El exterior del horno se calentará mucho. Asegúrese de que no se coloque nada contra el panel frontal.
- Mantenga a los niños a una distancia segura.
- Nunca intente abrir el horno durante el proceso de autolimpieza. El proceso de limpieza puede interrumpirse.
- No intente empujar el pestillo con la mano.
- No puede encender la luz del horno durante la autolimpieza.


Antes de efectuar la limpieza automática

- Retire los accesorios y todos los utensilios del horno.
- Riesgo de incendios. Los residuos de alimentos, la grasa y los jugos de la carne son inflamables.
- Limpie el horno y los accesorios al mismo tiempo con un paño húmedo.
- Limpie la puerta y los bordes del horno alrededor de la junta. No frote la junta.
- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada antes de comenzar a limpiar.

Limpie los accesorios al mismo tiempo

- La rejilla no es apta para la autolimpieza.
- Nunca lave láminas de metal y platos que hayan sido recubiertos con una capa antiadherente utilizando la función de autolimpieza automática del horno (operación de pirólisis).
- Las altas temperaturas pueden provocar la formación de gases venenosos a partir del revestimiento antiadherente, riesgo de daños graves para la salud.

Seleccione la función de autolimpieza

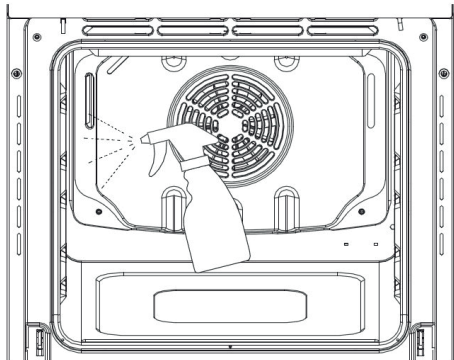
1. Seleccione la función de autolimpieza
2. Gire el botón de ajuste de la hora y de la temperatura para configurar la duración deseada.
3. Presione el botón de inicio  y el horno comenzará a calentarse.

Función de limpieza con vapor «»

Puede usar el modo de «cocción rápida» para la limpieza con vapor. Esta función ayuda a eliminar los residuos de alimentos del interior del horno. Este método es eficaz para eliminar la suciedad ligera únicamente. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes de horneado. Esta función solo se puede utilizar cuando el horno está frío.

Procedimiento de limpieza



1. Retire todas las bandejas, los platos y las rejillas laterales.
2. Prepare una solución de agua (85 %), vinagre blanco (10 %) y detergente para lavavajillas (5 %) y pulverícela generosamente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared trasera de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en el fondo de la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Configure la función de limpieza con vapor y ajuste la temperatura a 130 °C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfríe suficientemente antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.



Consejos prácticos de cocina

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a utilizar mejor este versátil aparato de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según su propia experiencia personal.

Cocinar en más de un nivel

• Si tiene que cocinar alimentos con varias rejillas, utilice el modo «**horneado**»  o el modo «**coCCIÓN múltiple**»  ya que estos son los únicos modos que le permiten hacerlo.

• Cuando cocine alimentos delicados en más de una rejilla, utilice el modo «**horneado**», que le permite cocinar en tres niveles al mismo tiempo (primer, tercer y quinto nivel desde abajo). En la tabla «Consejos prácticos de cocina» encontrará algunos ejemplos.

Al cocinar otros alimentos en varias rejillas, utilice el modo «**coCCIÓN múltiple**» teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

• El horno está equipado con 5 niveles. Durante la cocción con ventilador, use dos de los tres niveles centrales; los niveles más bajos y más altos reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, los alimentos delicados podrían quemarse en estos estantes.

• Como norma general, utilice el segundo y el cuarto nivel desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en el segundo nivel desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en el segundo nivel desde abajo y los alimentos más delicados en el cuarto nivel desde abajo.




• Cuando cocine alimentos que requieran diferentes tiempos y temperaturas, ajuste una temperatura que esté entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en el cuarto nivel desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.

• Utilice la bandeja profunda en el nivel inferior y la rejilla en el superior;

Uso del modo «**coCCIÓN rápida**»

Es un modo funcional, rápido y práctico para los productos preparados (como por ejemplo: alimentos congelados o precocinados) junto con otros alimentos. Encontrará sugerencias útiles en la tabla «Consejos prácticos de cocina».

Uso del grill o gratinador

- Este horno multifunción dispone de dos modos de gratinado diferentes.
- Utilice el modo «grill» o «maxi-grill»  /  y coloque los alimentos debajo del centro del gratinador (en el tercer o cuarto nivel desde abajo) porque solo la parte central del elemento calefactor superior está encendida.
- Use el nivel inferior (primero desde abajo) para colocar la bandeja profunda para recoger cualquier salsa o grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno. Al usar este modo, le recomendamos que configure el termostato en la configuración más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el botón del termostato en la temperatura deseada.
- El modo  «**grill con ventilador**» es muy útil para asar rápidamente los alimentos, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.
- Además, también se puede utilizar para dorar alimentos al final del proceso de cocción para dar ese acabado gratinado a las pastas horneadas, por ejemplo.
- Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en el segundo o tercer nivel del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción). Luego, para evitar que la grasa y los jugos goteen en la parte inferior del horno y, por lo tanto, se forme humo, coloque una bandeja profunda en el primer nivel desde abajo.
- Cuando utilice este modo, le recomendamos que configure el termostato a 200 °C, ya que es la forma más eficaz de usar el gratinador, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el botón del termostato en la temperatura deseada.

Cuando se utilizan los modos de gratinado, los mejores resultados se obtienen colocando la rejilla en los niveles superiores (consulte la tabla de cocción) y colocando una bandeja profunda en el primer nivel del horno desde abajo para evitar que la grasa gotee en la parte inferior del horno y se forme humo.

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, introdúzcalos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente. No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel baje. En general:

La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.

La masa no ha subido

Use menos líquido o baje la temperatura 10 °C.

La parte superior de la masa está demasiado oscura

Colóquelo en un nivel inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Está bien cocinado por dentro pero pegajoso por fuera

Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

La masa se pega al molde

Engrase bien el molde y espolvoréelo con harina o utilice papel de horno.

He utilizado más de un nivel (en la función «horno con ventilación») y todos no han alcanzado el mismo nivel de cocción
Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario sacar los alimentos de todos los niveles al mismo tiempo.

Cocinar pizza


Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, use el «**modo pizza**»  :



- Precaliente el horno al menos 10 minutos;
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio ligero y colóquela sobre la rejilla suministrada con el horno. Si usa la bandeja profunda, prolongará el tiempo de cocción, lo que dificultará obtener una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;



- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos añadir el queso mozzarella a la mitad del proceso de cocción.
- Cuando cocine pizza en dos niveles, utilice el segundo y el cuarto a una temperatura de 220 °C y coloque las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.



Cocinar pescado y carne



- Cuando cocine carne blanca, aves y pescado, use una temperatura de 180 °C a 200 °C.
- Para la carne roja que debe estar bien hecha por fuera pero tierna y jugosa por dentro, es una buena idea comenzar con una temperatura alta (200 °C-220 °C) durante un corto periodo de tiempo y luego bajar la temperatura del horno.
- En general, cuanto mayor sea el asado, más baja será la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja profunda debajo para recoger la grasa.
- Asegúrese de que la rejilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice los niveles bajos. Para lograr sabrosos asados (especialmente pato y caza salvaje), alíne la carne con manteca de cerdo o tocino por encima.


Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
1 Convección 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Ternera o buey asado	1	3	15	200	70-75
	Cerdo asado	1	3	15	200	70-80
	Galletas (masa quebrada)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
2 Cocción múltiple 	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasaña	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado con patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldres de crema (en 2 niveles)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Galletas (en 2 niveles)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0,5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Tartas saladas	1,5	3	15	200	25-30
	3 Grill 	Lenguados y sepias	1	4	5	Máx.
Brochetas de calamares y gambas		1	4	5	Máx.	6-8
Lomo de bacalao		1	4	5	Máx.	10
Verduras asadas		1	3/4	5	Máx.	10-15
Filete de ternera		1	4	5	Máx.	15-20
Chuletas		1	4	5	Máx.	15-20
Hamburguesas		1	4	5	Máx.	7-10
Caballas		1	4	5	Máx.	15-20
Sándwiches tostados		-	4	5	Máx.	2-3

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
4						
Descongelación	Toda la comida congelada					
						
5						
Maxi-grill						
						
	Lenguados y sepias	1	4	5	200	8-10
	Brochetas de calamares y gambas	1	4	5	200	6-8
	Lomo de bacalao	1	4	5	200	10
	Verduras asadas	1	3/4	5	200	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	200	15-20
	Chuletas	1	4	5	200	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	200	7-10
	Caballas	1	4	5	200	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	200	2-3
	Con espetón					
	Ternera en espetón	1,0	-	5	200	80-90
	Pollo en espetón	1,5	-	5	200	70-80
	Cordero en espetón	1,0	-	5	200	70-80

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
	Pollo asado	1,5	3	5	200	55-60
	Sepia	1,5	3	5	200	30-35
6						
Con ventilador						
						
	Con espetón					
	Ternera en espetón	1,5	-	5	200	70-80
	Pollo en espetón	2,0	-	5	200	70-80
	Pollo en espetón + patatas (tostado)	1,5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Cordero en espetón	1,5	-	5	200	70-80
7						
Horneado						
						
	Tartas	0,5	3	15	180	20-30
	Pasteles de fruta	1	2/3	15	180	40-45
	Pastel de fruta	0,7	3	15	180	40-50
	Biscocho	0,5	3	15	160	25-30
	Panqueques rellenos (en 2 niveles)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Pasteles pequeños (en 2 niveles)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Hojaldres de queso (en 2 niveles)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Hojaldres de crema (en 3 niveles)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas (en 3 niveles)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues (en 3 niveles)	0,5	1-3-5	15	90	180

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
8 Cocina rápida 	Comida congelada					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Tarta de calabacín y gambas	0,4	2	-	200	20
	Pastel de espinacas estilo campestre	0,5	2	-	220	30-35
	Empanadas	0,3	2	-	200	25
	Lasaña	0,5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0,4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0,4	2	-	200	15-20
	Comida precocinada					
	Aros de pollo dorado	0,4	2	-	200	20-25
Comida fresca						
Galletas (masa quebrada)	0,3	2	-	200	15-18	
Pastel de frutas	0,6	2	-	180	45	
Hojaldres de queso	0,2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
Asado de ternera o buey	1	2		10	220	25-30
Pollo	1	2/3		10	180	60-70

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Configuración del botón del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
10 Preca- lentado rápido 	Filete escocés, previamente sellado	1	3	5	220	8
	Patatas fritas congeladas	1	3	5	220	15
	Alitas de pollo frito con adobo seco	1	3	5	230	15
	Filete de pescado fresco empanado	1	3	5	230	15
	Patatas cortadas en gajos	0,5	3	5	230	14
	Alimentos congelados (bocaditos de pollo o pescado empanado)	1	3	5	230	15
	Patatas sancochadas	1,0	3	54	220	15

NOTA:

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Cuando cocine usando el grill o el grill con ventilador, debe colocar siempre la bandeja profunda en el primer nivel del horno desde abajo.

Garantía y servicio de garantía

Preguntas frecuentes y resolución de problemas

• ¡Bajo ningún concepto abra la carcasa del aparato!

• La instalación, el mantenimiento y las reparaciones solo pueden ser realizados por una persona debidamente cualificada y competente conforme a las normas de seguridad nacionales y locales vigentes.

• Las reparaciones y otras intervenciones realizadas por personas no cualificadas pueden ser peligrosos. El fabricante no se hace responsable de las intervenciones no autorizadas. Asegúrese de no suministrar corriente al aparato hasta después de que se hayan realizado las intervenciones de mantenimiento o reparación.

PROBLEMAS

POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN

El horno no calienta

- Puede que el horno no esté encendido.
Encienda el horno.
- Puede que el reloj no esté configurado.
Configure el reloj.
- Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios.
- Puede que se haya fundido un fusible doméstico o que se haya activado un disyuntor. Reemplace los fusibles o reinicie el circuito. Si esto sucede con frecuencia, contacte con un electricista autorizado.

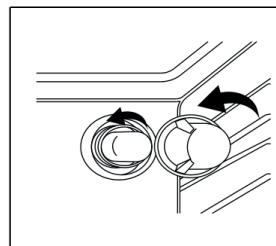
Se escucha un ruido después de finalizar el programa de cocción

- El ventilador de refrigeración permanece encendido después de finalizar un programa de cocción.

PROBLEMAS

POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN

La luz no funciona



Los pasteles y las galletas se doran de manera desigual

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico: Apague y retire el enchufe, desconecte el fusible o apague el interruptor seccionador, según corresponda.
- Gire la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla y luego tire de ella hacia abajo para extraerla.
- Reemplácela por una nueva lámpara Incandescente.
- Vuelva a colocar la tapa de la lámpara y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica
- Siempre habrá una pequeña diferencia. Si el dorado es muy desigual, verifique que configuró la temperatura correcta y que usó el nivel correcto.

Aparece un código de error en la pantalla: HE1

- Error del sensor de temperatura
- Contacte con el centro de postventa local

Aparece un código de error en la pantalla: HE2

- Error del sensor de temperatura de la sonda
- Contacte con el centro de postventa local

