

CONDITION DE GARANTIE**FR**

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN**NL**

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

*op vertoon van kassabon.

CLÁUSULAS Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA**ES**

Este producto está garantizado durante un periodo de dos (2) años a partir de su fecha de compra* contra cualquier defecto de funcionamiento derivado de algún fallo de material o fabricación. Esta garantía no cubre aquellos daños o anomalías que pudieran producirse como consecuencia de una instalación incorrecta, utilización inadecuada o del desgaste normal del producto.

*sujeto a la presentación del correspondiente justificante válido de compra.

Four encastrable pyrolyse
Inbouwoven met pyrolytische reinigingsfunctie
Horno pirolítico empotrable

945569 - VALFM64PNVT

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - France

GUIDE D'UTILISATION 02

GEBRUIKSAANWIJZING 28

GUÍA DE UTILIZACIÓN 54



▲▲▲▲▲
VALBERG

Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



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

Table des matières

A

Français

A

Avant d'utiliser l'appareil

- 4 Consignes de sécurité
- 8 Avertissements d'installation
- 9 Lors de l'utilisation
- 9 Pendant le nettoyage et l'entretien

B

Aperçu de l'appareil

- 10 Présentation et dimensions du four
- 11 Préparation pour l'installation et l'utilisation
- 11 Choix de l'endroit d'installation

C

Utilisation de l'appareil

- 12 Installation du four encastrable
- 14 Branchement et sécurité du four encastrable
- 14 Recommandations générales et précautions
- 15 Bande de commande
- 15 Utilisation du four
- 16 Utilisation de la manette sélection fonctions du four
- 19 Utilisation du programmateur du four

D

Nettoyage et entretien

- 24 Nettoyage et entretien de votre four

E

Informations complémentaires

- 25 Service après-vente et transport
- 26 Caractéristiques
- 26 Conseils en matière d'économie d'énergie
- 27 Protection de l'environnement

Consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas

les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou men-

tales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- **ATTENTION :** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent

- chauds pendant leur utilisation.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
 - Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
 - **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché

sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil

de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être en-

levés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la

porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de bien fixer le produit).

- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent

être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

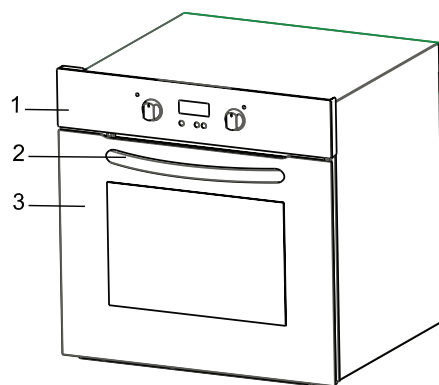
- DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

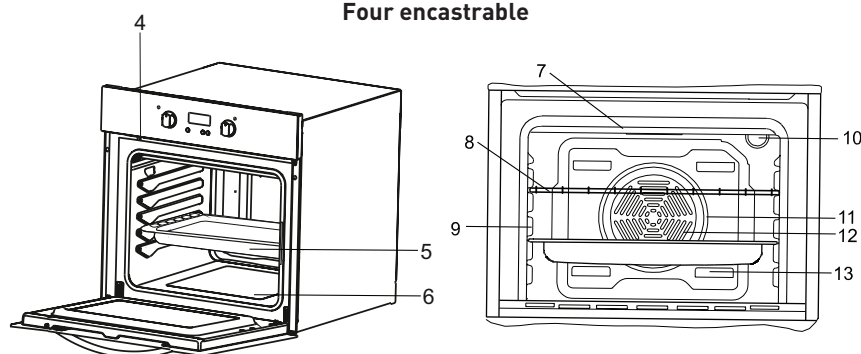
Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Présentation et dimensions du four



Four encastrable



- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑧ Grille |
| ② Poignée | ⑨ Supports |
| ③ Porte du four | ⑩ Lampe du four |
| ④ Verrouillage de la porte | ⑪ Élément de chauffage chaleur |
| ⑤ Lèche frite | ⑫ Ventilateur (derrière la tôle) |
| ⑥ Résistance inférieure | ⑬ Sortie air pulsé |
| ⑦ Résistance supérieure | |

Préparation pour l'installation et l'utilisation

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.



CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR.

Choix de l'endroit d'installation

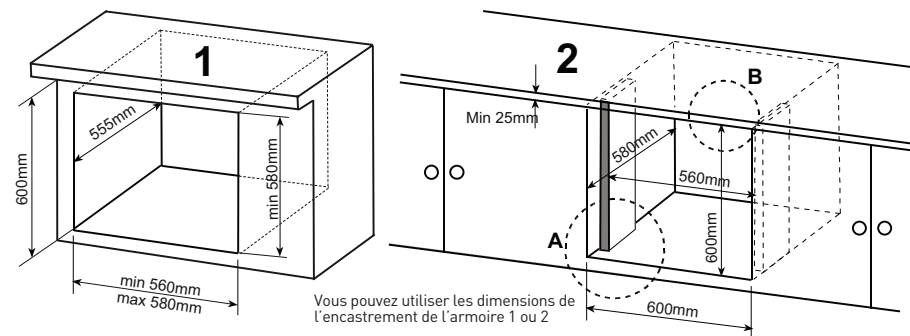
Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.

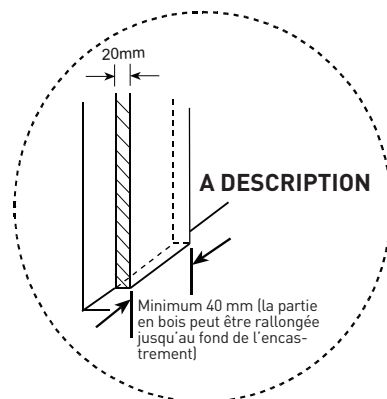
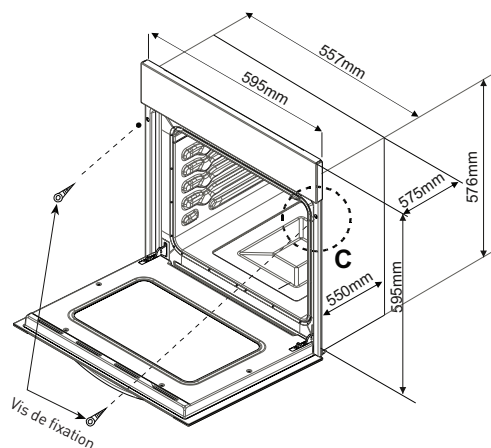
Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

Installation du four encastrable

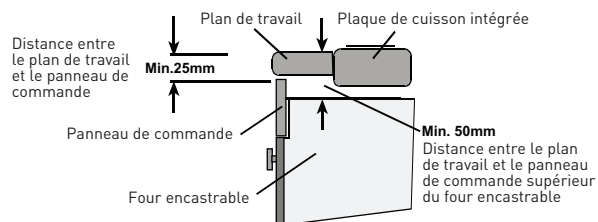
Dimensions de l'encastrement de l'armoire



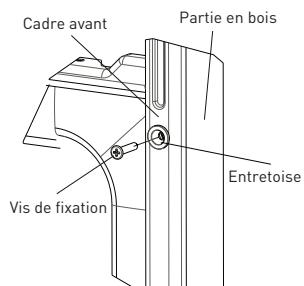
Tailles du produit



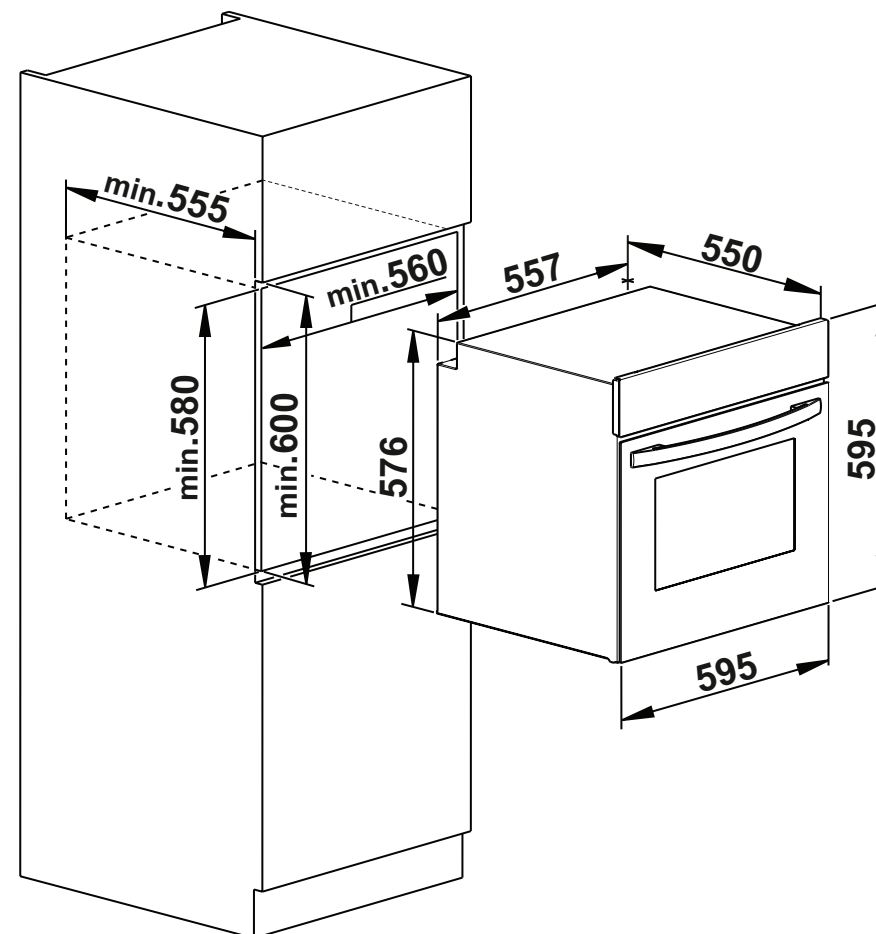
B DESCRIPTION



C DESCRIPTION



Introduisez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.



Branchement et securite du four encastrable

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la **Figure 1**. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un tension de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.

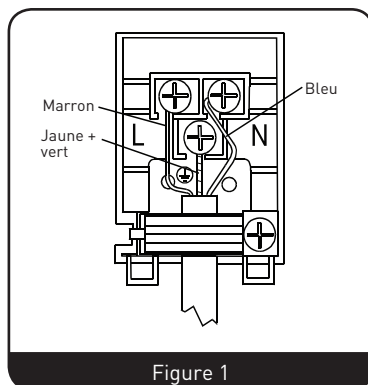


Figure 1

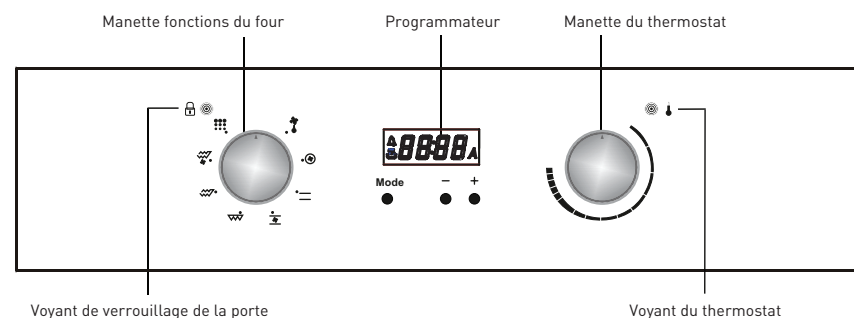
Recommandations générales et précautions

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.

- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...

Bandeau de commande

Four encastrable



Utilisation du four

Manette sélection fonctions du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (**Figure 2**). (explication dans la page suivante, tableau 1). Vous devez positionner la manette sélection de fonction sur la position de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

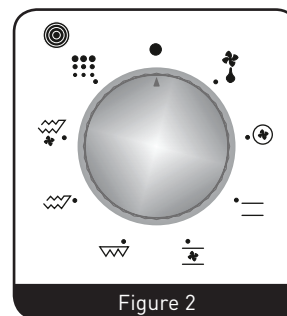


Figure 2

Manette thermostat du four:

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrêtera les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température redescendra en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat connectera à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allumera de nouveau.

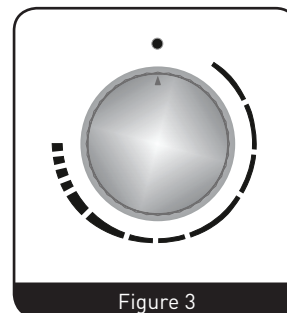


Figure 3

Utilisation de la manette selection fonctions du four

Les fonctions disponibles décrites ci-dessous varient selon le modèle.



Décongélation :

Vous pouvez commencer la décongélation en plaçant les aliments congelés dans le four et en plaçant le bouton dans le signal indiqué. Cette fonction ne cuit pas les aliments ; elle permet seulement de décongeler les aliments en peu de temps. Mettez l'aliment à dégivrer sur la grille que vous installerez sur le support de la troisième grille à partir du bas (**figure 4**). Pour recueillir l'eau qui s'accumulera du fait de la glace qui fond, insérez une plaque de four dans le inférieur.

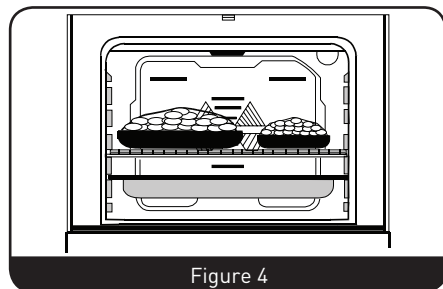


Figure 4

Convection naturelle (Sole + Voute) Cuisson uniforme :

Dans ce type de cuisson appelé convection naturelle, la chaleur qui émane des résistances inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Convection naturelle" et réglez la manette du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson).. Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette fonction est idéale pour cuire les **gâteaux, pâtes au four, lasagne, pizza**.

Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat) et remettez le programmeur en position manuelle (en cas de cuisson avec programmation) . Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Ventilateur turbo (Chaleur tournante) :

Le ventilateur turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les grilles du four seront cuits uniformément. Cette fonction permet de cuire aussi des plats différents.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Turbo" et réglez la manette du thermostat sur la température désirée (voir tableau de cuisson). Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé . Cette fonction est idéale pour cuire plusieurs récipients à la fois.

Si vous cuisez deux plats en même temps, mais qui nécessitent 2 températures de cuisson, sélectionnez la température la plus basse. L'utilisation sur deux hauteurs exige un temps de cuisson plus long par rapport à la cuisson sur une seule hauteur. Les aliments dans les deux plats peuvent ne pas cuire à la même vitesse. Si vous voyez qu'un plat a fini de cuire et pas l'autre, retirez alors le plat qui est cuit et laissez le second pour la fin de cuisson.

Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat) et remettez le programmeur en position manuelle (en cas de cuisson avec programmation) . Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.



Convection ventilée (résistances supérieure + inférieure + ventilateur)

Cette position permet à l'air chaud provenant des résistances inférieure et supérieure de circuler dans le four au moyen du ventilateur.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Convection naturelle ventilée" et réglez la manette du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson).. Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette fonction est idéale pour la pâtisserie. Toutes les parties des aliments seront cuites uniformément avec cette fonction (préconisé avec 1 seul plat)

Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat) et remettez le programmeur en position manuelle (en cas de cuisson avec programmation) . Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.

Grill :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



AVERTISSEMENT :

- Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Double grill :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT :**

- Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

**Double grill :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT :**

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190°C.

**Fonction nettoyage par pyrolyse**

Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, enlevez toutes les denrées qui seraient restées dans le four et veillez à ce que le four soit complètement vide.

- Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, gradins latéraux, etc) car tout ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, ne pas utiliser la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart du four jusqu'à refroidissement.

À l'issue du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran réaffiche l'heure.

Nettoyage par pyrolyse

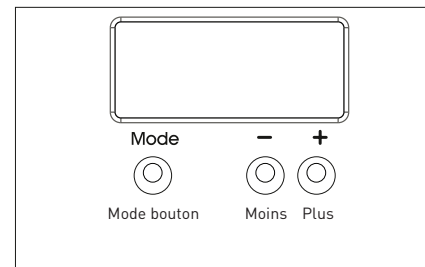
La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux fortes températures. Durant l'opération de nettoyage pyrolyse, la température du four peut monter jusqu'à 475 °C. Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant l'opération de nettoyage pyrolyse et le voyant "verrou" s'allume.

Pendant l'opération de nettoyage, la porte du four sera verrouillée (n'essayez pas de forcer l'ouverture). Lorsque le four aura complètement refroidi, le système se déverrouillera et permettra à nouveau l'ouverture de la porte.

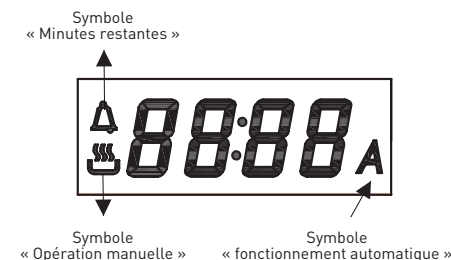
Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

Après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse, il est conseillé de nettoyer tous les résidus d'aliments brûlés avec une éponge mouillée imbibée d'eau chaude, à l'intérieur de la cavité.

La durée du cycle pyrolyse est de 1h30 (temps indiqué par le programmeur). Il est possible de programmer ce cycle (voir programmation ci-dessous).

Utilisation du programmeur du four**Réglage et utilisation du programmeur du four****Réglage et utilisation du programmeur/minuterie du four**

Après avoir branché votre appareil à l'alimentation du secteur pour la première fois, des chiffres clignoteront à l'écran de la minuterie. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez régler l'appareil en mode « Opération manuelle ». Pour sélectionner le mode « Opération manuelle », appuyez sur les touches « moins » ou « plus » du panneau de commande pendant que le commutateur de fonction du four est à la position « 0 ».



Réglage de l'heure du jour

Après le réglage du four pour un fonctionnement manuel, vous devez aussi régler l'heure du jour. Utilisez la touche « moins » et la touche « plus » pour ajuster l'heure qui apparaît à l'écran.

Après avoir réglé l'heure qu'il est, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après 5 secondes, l'heure réglée sera effective et vous pourrez utiliser votre four.

Réglage de la fonction « Minutes restantes »

Vous avez la possibilité de régler la fonction « Minutes restantes » à tout moment, qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez régler une période de temps à l'aide de la fonction « Minutes restantes » et une alarme se fera entendre lorsque cette période de temps sera écoulée.

Appuyez une fois sur le bouton « Mode » ; la valeur 00:00 et le symbole des « Minutes restantes » s'affichent à l'écran. Indiquez la durée de la fonction « Minutes restantes » à l'aide des touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le symbole de minutes restantes apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentira à l'heure préalablement définie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur les touches « moins » ou « plus ».

Réglage de la fonction Durée

Cette fonction vous permettra de régler une période de temps similaire à la fonction « minutes restantes ». Cependant, le four ne continuera plus à chauffer dès que la période réglée est écoulée.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Il est ensuite possible de régler la durée du temps de cuisson nécessaire. Appuyez deux fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pour laquelle vous souhaitez que la fonction lance le compte à rebours, en utilisant les touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarrera immédiatement et la lettre A apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer une fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

**IMPORTANT :**

- Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Une alarme retentit à la fin de la période réglée et le four s'arrête. La lettre A clignote et le symbole du chauffage disparaît. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après l'utilisation de la fonction Durée. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Réglage de fonction Fin de la cuisson

Cette fonction est semblable à la fonction durée, car au lieu de se limiter à la sélection d'une période après laquelle le four s'arrêtera, cette fonction permet également de définir une heure du jour à laquelle vous souhaitez voir le four s'arrêter. Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Appuyez trois fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « Fin de la cuisson » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure du jour à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson, en utilisant les touches « moins » et « plus ».

La minuterie calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous avez sélectionnée et l'affichera à l'écran. Une fois l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'arrête au cours de la journée enregistrée, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer deux fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après utilisation de la fonction Fin de la cuisson. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Réglage de la fonction Heure de début et Heure de fin

Grâce à cette fonction, vous pourrez régler une heure à laquelle le four commencera à fonctionner et une autre à laquelle il arrêtera de fonctionner.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Appuyez sur la touche « Mode » pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pendant laquelle vous souhaitez faire fonctionner le four, en utilisant les touches « moins » et « plus ». La lettre A apparaîtra à l'écran de la minuterie. Appuyez immédiatement sur la touche « mode » (« Fin de la cuisson » sera visible) pour que l'écran de la minuterie affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure de la journée à laquelle vous souhaitez que le four arrête de fonctionner, en utilisant les touches « moins » et « plus ».

**IMPORTANT :**

- Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Le four calculera l'heure à laquelle il s'allumera pour que vos denrées soient cuites pendant la période de temps définie. Il se mettra automatiquement en marche après avoir atteint l'heure qu'il a calculée. À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel, appuyez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Ajustement du signal audible

Pour ajuster le niveau du signal audible qui retentit, si vous avez appuyé trois sur le bouton « mode » lorsque le bouton de sélection de la fonction du four est sur 0, L3 apparaîtra à l'écran. Appuyez sur les touches « moins » et « plus » pour définir le niveau sonore à votre guise. Appuyez sur la touche « mode » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de Cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Millefeuilles	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10-15
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Poulet				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Côtelette										200	3-4	15-25
Bifteck										200	4	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	1-4	30-40									
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	1-4	35-45									

*Utiliser le tournebroche



IMPORTANT :

- Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuyerez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

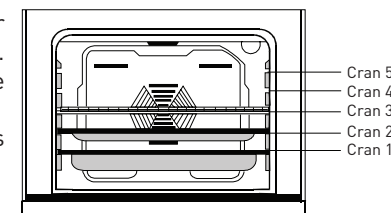
La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

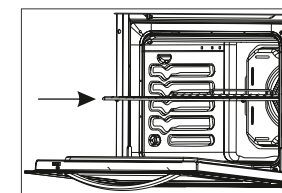
Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT :

- Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Nettoyage et entretien de votre four

Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.



IMPORTANT : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.

Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires (grille, lèche frite, récipient, etc.)

Entretien

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Service après vente et transport

Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, celui-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

Caractéristiques

Les informations figurant sur la fiche produit sont fournies dans l'ordre indiqué ci-après et figurent dans la brochure relative au produit et dans tout autre document livré avec celui-ci

Marque	VALBERG
Modèle	VALFM64PNVT 945569
Type de four	ÉLECTRIQUE
Poids	35,7 kg
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel	119,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	105,7
Classe énergétique	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	0,98 kWh/cycle
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	0,86 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE
Volume	64 l
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1	

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Protection de l'environnement

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Recyclez-les là où des installations existent. Contactez la municipalité ou le distributeur pour obtenir des conseils concernant le recyclage.



Cet appareil porte un marquage spécifique conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

En garantissant la mise au rebut appropriée de ce produit, vous aidez à prévenir les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé humaine, qui sinon pourraient être provoquées par sa mise au rebut inadéquate.

Ce symbole présent sur le produit indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit au contraire être déposé dans un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales relatives à la mise au rebut des déchets.

Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin où le produit a été acheté.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit VALBERG product hebt gekozen.
Gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT, de producten van het merk VALBERG waarborgen u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare werking en een onberispelijke kwaliteit.
Dit apparaat zorgt elke keer opnieuw voor een bevredigend resultaat.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudsopgave

A

Nederlands

A

Voor ingebruikname

- 30 Veiligheidsinstructies
- 34 Waarschuwingen tijdens de installatie
- 34 Tijdens gebruik
- 35 Tijdens reiniging en onderhoud

B

Overzicht van het apparaat

- 36 Voorstelling en afmetingen van oven
- 37 Vóór installatie en gebruik
- 37 Een gepaste plaats voor de installatie kiezen

C

Werking van het apparaat

- 38 De inbouwoven installeren
- 40 De inbouwoven veilig aansluiten
- 40 Algemene aanbevelingen en voorzorgsmaatregelen
- 41 Bedieningspaneel
- 41 De oven gebruiken
- 42 De functieknoop gebruiken
- 45 De schakelklok gebruiken

D

Reiniging en onderhoud

- 50 Reiniging en onderhoud van uw oven

E

Bijkomende informatie

- 51 Service na verkoop en transport
- 52 Specificaties
- 52 Energiebesparingstips
- 53 Milieubescherming

Veiligheidsinstructies

LEES DEZE GEBRUIKS-AANWIJZING AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW KOOKTOESTEL IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING.

Deze handleiding is opgesteld voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat uw kooktoestel niet van alle kenmerken, die in deze handleiding worden beschreven, is voorzien. Bekijk in de handleiding de paragrafen met afbeeldingen om na te gaan welke kenmerken op uw fornuis zijn voorzien.

- Uw kooktoestel is gemaakt in overeenstemming met alle geldende nationale en internationale normen en voorschriften.
- Laat onderhouds- en reparatiewerkzaamheden alleen door vakbekwame technici uitvoeren. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door een niet-vakbekwame persoon worden uitgevoerd kunnen gevaar opleveren. Pas de specificaties van uw kooktoe-

stel op geen enkele manier aan. Voer zelf geen reparaties uit, gevaar op elektrische schokken.

- Na installatie, controleer of de specificaties van uw lokale distributeur (naargelang uw apparaat: soort en druk van gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) overeenstemmen met de specificaties die op het typeplaatje van uw kooktoestel zijn aangegeven. De garantie is ongeldig in geval van schade veroorzaakt door een ongepaste aansluiting of installatie.
- Voor elektrische apparaten: De elektrische veiligheid van uw kooktoestel is alleen gewaarborgd als het op een geaarde elektrische stroomvoorziening, die in overeenstemming met de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften is, wordt aangesloten. Als u niet weet of uw elektrische installatie al dan niet van een aarding is voorzien, raadpleeg een vakbekwame elektricien.
- Een afkoppelingsinrichting van het voedingsnet met een opening tussen

de contacten van alle aansluitklemmen moet worden voorzien in het vaste leidingnet en worden geïnstalleerd conform de installatievoorschriften.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het

veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.

- **OPGELET:** Uw kooktoestel is alleen ontworpen voor het koken van levensmiddelen en alleen bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden, bijvoorbeeld, in een commerciële omgeving of voor het verwarmen van een ruimte. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een ongepast of verkeerd gebruik of door verzuim.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik.
- Raak de warme onderdelen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is. Het is aanbevolen om de de-

len die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden te laten afkoelen voordat u ze aanraakt.

• **WAARSCHUWING:**

Brandgevaar: Laat geen voorwerpen op het kookvlak staan en berg geen houders onder druk, zoals spuitbussen, brandbare materialen (voorwerpen van papier, kunststof en doek) in de schuiflade onder de oven of onder de kookplaat op. Keukengerei van kunststof (waaronder de handgrepen) zullen tevens gedeeltelijk smelten.

• Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening. Sluit uw kooktoestel nooit aan op een verlengsnoer, een externe timer, een verdeelstekker of een afzonderlijk op afstand bediend systeem of andere voorziening die het apparaat automatisch onder stroom zet.

• Het apparaat wordt tijdens de werking warm. Zorg dat u de warme delen binnenin de oven niet aanraakt. Als de oven in

werking is, raak de verwarmingselementen van de oven nooit aan, u kunt ernstige brandwonden oplopen.

• Opgelet, de handgreep van de ovendeur en de bedieningsknoppen van het kookvlak kunnen tijdens de werking van uw kooktoestel en net na de werking zeer warm zijn.

• Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, schuursponsjes of metalen sponsjes om de onderdelen van uw kooktoestel (glas, email, RVS, kunststof en verf) te reinigen, het oppervlak kan krassen oplopen en kan het barsten van het glazen oppervlak of het beschadigen van andere onderdelen van uw kooktoestel veroorzaken. Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.

• **WAARSCHUWING:** Gebruik geen stoomreiniger.

• **WAARSCHUWING:** Haal de stekker uit het stop-

contact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.

• **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden.

• Houd jonge kinderen uit de buurt.

• Voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert, haal de roosters, rekken, ovenplaten en andere accessoires uit de oven. Verwijder tevens overmatige vlekken van etensresten in de oven voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert.

• Gebruik alleen de warmtesonde die voor dit apparaat is aanbevolen.

• Oefen geen druk op het elektrische snoer (indien voorzien) uit tijdens het installeren van uw kooktoestel. Zorg dat het snoer niet aan de achterkant van uw kooktoestel wordt verpletterd.

• Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te waarborgen. Om het barsten van de glazen onderdelen te voor-

komen, zorg dat u tijdens het reinigen geen krassen maakt. Tik tevens niet op deze glazen oppervlakken, laat er geen voorwerpen op vallen en sta niet op het glas (in geval u een werkzaamheid boven uw kooktoestel dient uit te voeren).

• Als de ovendeur of de lade onder de oven open is, plaats er niets op en zorg dat kinderen niet op de deur klauteren of gaan zitten. Uw kooktoestel kan kantelen en bepaalde onderdelen kunnen worden beschadigd (maak het product aldus stevig vast).

• Als er elektrische apparaten in de buurt van uw kooktoestel worden gebruikt, let op dat het snoer van deze apparaten niet met een warm oppervlak van uw kooktoestel in aanraking komt.

Waarschuwingen tijdens de installatie

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie is beëindigd.
- Laat uw apparaat door een vakbekwame technicus installeren en opstellen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een verkeerde plaatsing of installatie van uw kooktoestel door een onbekwame technicus.
- Na het uitpakken van uw kooktoestel, controleer grondig of het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. In geval van schade, gebruik het toestel niet en neem onmiddellijk contact op met uw handelaar. Opgelet, verpakkingsmateriaal (polystyreen, nylon, nietjes, etc.) kunnen gevaar opleveren bij kinderen. Gooi deze onmiddellijk weg (doe dit op een milieuvriendelijke manier).
- Bescherm uw kooktoestel tegen ongunstige weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan direct zonlicht, regen, sneeuw, stof, etc.
- De materialen rond het apparaat (meubilair) moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 100 °C.

Tijdens gebruik

- Tijdens ingebruikname van uw kooktoestel (ter hoogte van de oven) is het mogelijk dat er enige geur wordt afgegeven, dit wordt veroorzaakt door het verwarmen van de isolatiematerialen en verwarmingselementen. Gebruik uw

oven aldus eerst gedurende 45 minuten op de hoogste temperatuur zonder levensmiddelen. Zorg er tevens voor dat de ruimte waarin uw kooktoestel zich bevindt goed geventileerd wordt.

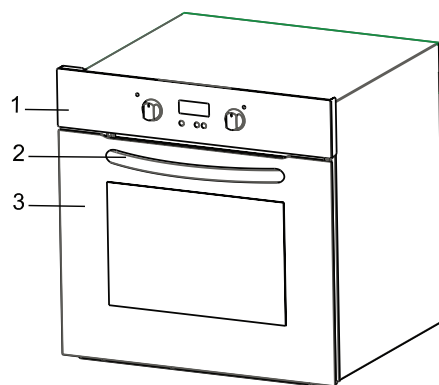
- De interne en externe oppervlakken van de oven worden tijdens de werking zeer warm. Als u de oven deur opent, ga achteruit om mogelijke verbranding door de zeer warme dampen die uit de oven komen te voorkomen: Risico op brandwonden.
- Plaats geen brandbare of explosieve materialen in de buurt van het kooktoestel wanneer in werking.
- Draag altijd ovenwanten wanneer u ovenplaten in de oven plaatst of uithaalt.
- Als u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet zult gebruiken, bevelen we aan om het toestel van de voeding te ontkoppelen. Draai tevens de gaskraan dicht (voor kooktoestellen die op gas werken) als u het apparaat niet gebruikt.
- Controleer altijd of de bedieningsknoppen van uw kooktoestel zich in de stand "0" bevinden wanneer u uw toestel niet gebruikt.
- Een langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra ventilatievoorziening vereisen, bijv. door een venster te openen of uw mechanische dampkap op een hogere stand te zetten, indien voorzien.
- Als u de elektrische grill gebruikt (afhankelijk van het model), moet de ovendeur dicht zijn (voor kooktoestellen met een elektrische oven).
- Droog geen handdoeken, sponzen of kleding in of boven uw kooktoestel of op de handgreep van de oven.

Tijdens reiniging en onderhoud

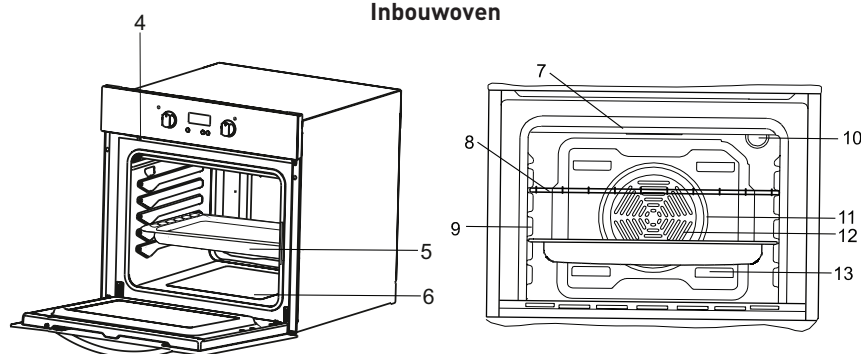
Voor reiniging of onderhoud, schakel uw kooktoestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Haal de bedieningsknoppen nooit af om het bedieningspaneel te reinigen.

- Maak geen enkel onderdeel van uw kooktoestel schoon met een stoomreiniger.
- OM EEN LANGDURIGE WERKING EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE GARANDEREN, BEVELEN WE AAN OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN INDIEN NODIG CONTACT OP TE NEMEN MET ONZE VERTEGENWOORDIGERS.

Voorstelling en afmetingen van oven



Inbouwoven



① Bedieningspaneel

② Handgreep

③ Ovendeur

④ Deurvergrendeling

⑤ Druippan

⑥ Onderste verwarmingselement

⑦ Bovenste verwarmingselement

⑧ Rooster

⑨ Steunen

⑩ Ovenlamp

⑪ Verwarmingselement

⑫ Ventilator (achter de plaat)

⑬ Luchtuitlaat

Vóór installatie en gebruik

Deze moderne, functionele en handige oven is ontworpen met gebruik van hoogwaardige materialen om aan al uw behoeften te voldoen. Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door. Ze bevat handige tips om uitstekende bakresultaten te krijgen en het apparaat gedurende een lange periode probleemloos te gebruiken. Onderstaande informatie is nodig om het apparaat op een juiste manier te installeren en onderhouden. Deze informatie moet tevens door de technicus die het apparaat zal installeren worden gelezen.



NEEM CONTACT OP MET EEN VAKBEKWAME TECHNICUS OM DE OVEN TE INSTALLEREN.

Een gepaste plaats voor de installatie kiezen

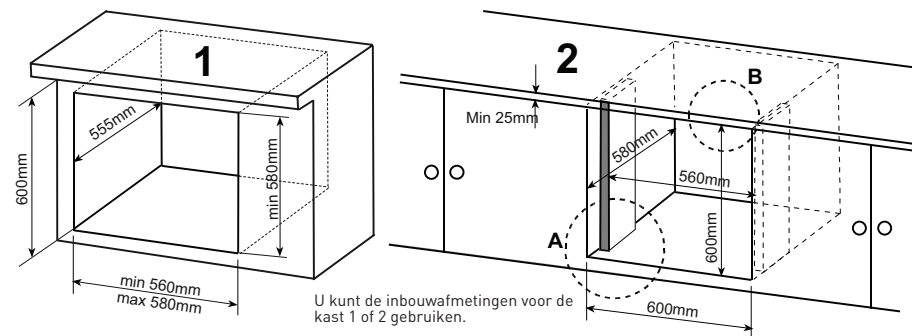
Houd rekening met verschillende factoren wanneer u een gepaste plaats voor het installeren van de oven zoekt. Volg onderstaande aanbevelingen om mogelijke problemen en gevaarlijke situaties te vermijden!

- Kies een plaats uit de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen, regenkleding, etc. om brandgevaar te voorkomen.
- Het meubel waar de oven in geplaatst zal worden (en het meubilair in de buurt) moeten gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

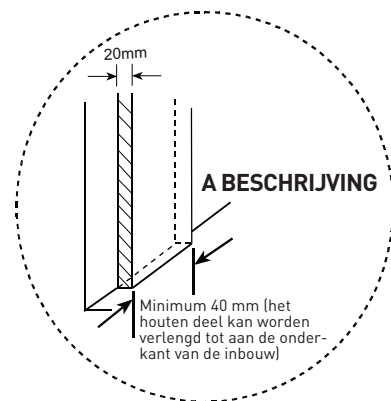
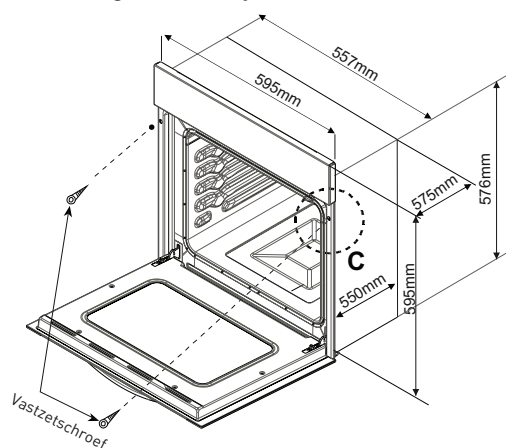
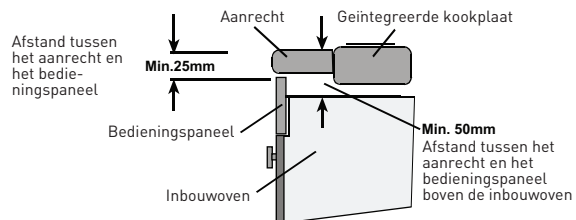
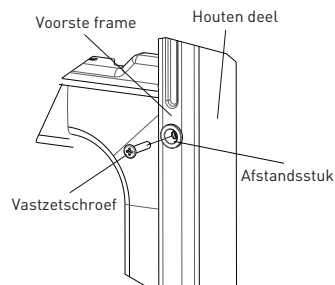
Voor een juiste installatie, zorg dat de oven niet in aanraking komt met de elektrische delen. Het wordt niet aanbevolen om de oven in de buurt van een koelkast of diepvries te installeren. De koelprestaties van deze apparaten zullen afnemen door de warmte die de oven genereert. Eenmaal de oven uit de verpakking is gehaald, controleer ze op zichtbare schade. Als de oven beschadigd is, gebruik deze niet en neem onmiddellijk contact op met de klantendienst.

De inbouwoven installeren

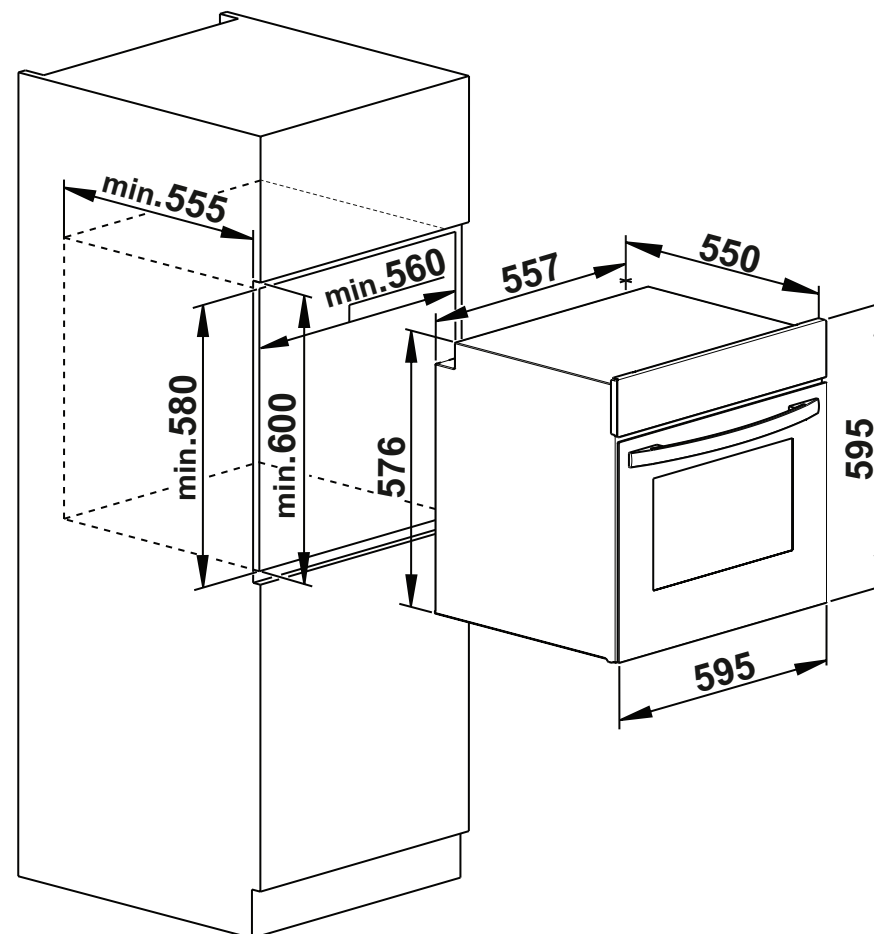
Inbouwafmetingen voor de kast



Afmetingen van het product

**B BESCHRIJVING****C BESCHRIJVING**

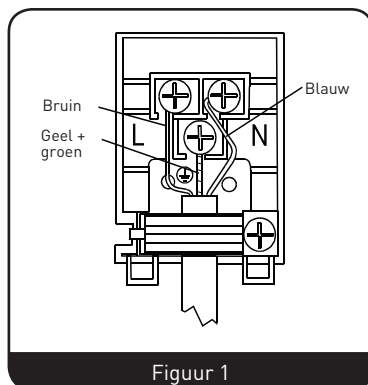
Breng de oven in de kast aan door deze naar voren te duwen. Open de deur en maak de 2 schroeven vast in de openingen op het frame van de oven. Eenmaal het ovenframe het houten deel raakt, draai de schroeven vast.



De inbouwoven veilig aansluiten

Volg onderstaande instructies tijdens de aansluiting:

- De aardingskabel (geel/groen) moet op de schroef met het aardingssymbool worden aangesloten. Sluit de stroomkabel aan zoals aangegeven in **Figuur 1**. Als er geen aarding aanwezig is die in overeenstemming is met de geldende voorschriften van uw bestaande elektrische installatie, raadpleeg uw elektricien. De elektriciteitsleiding die uw oven vanaf de meter van stroom voorziet moet verplicht van een aardlekschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm (vermogen van 20 A, type met een vertraagde werking) zijn voorzien
- De aarding moet zich zo dicht mogelijk bij de oven bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met een warm deel van het product.
- Als de stroomkabel beschadigd is, neem contact op met de klantendienst om deze te laten vervangen.
- Het apparaat moet door een erkende deskundige worden aangesloten. Gebruik een stroomkabel van het type H05W-F.
- Een verkeerde aansluiting kan het apparaat beschadigen. Deze schade wordt niet door uw garantie gedekt.
- Deze oven mag niet worden geïnstalleerd op een contactdoos met gebruik van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat is ontworpen om te werken met een spanning van 220-240V. Als de stroom in uw woning anders is, neem onmiddellijk contact op met de klantendienst.



Figuur 1

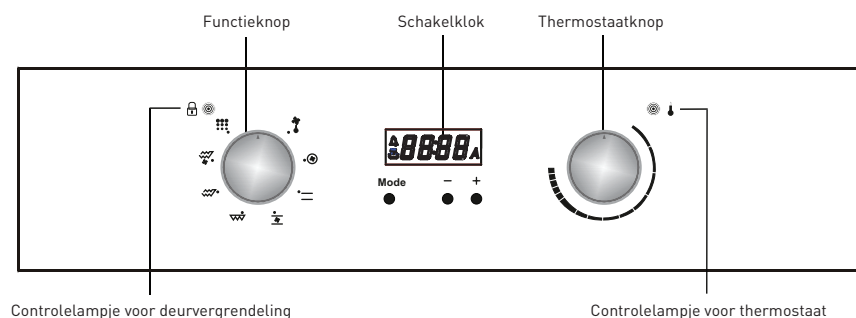
Algemene aanbevelingen en voorzorgsmaatregelen

- Uw oven is ontworpen in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moeten door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd. Werkzaamheden die deze voorschriften niet naleven kunnen gevaar opleveren.
- De externe oppervlakken worden warm tijdens de werking van het apparaat. De verwarmingselementen die de ovenruimte opwarmen en de damp die vrijkomt zijn zeer warm. Deze verwarmingselementen blijven zelfs enige tijd na uitschakeling warm. Raak de warme oppervlakken niet aan. Laat kinderen niet in de buurt van de oven komen.
- Om gerechten in de oven te bereiden, stel zowel de functie- en temperatuurknop als de schakelklok juist in, anders zal de oven niet werken.

- Plaats niets op de ovendeur als deze open staat, de oven kan kantelen of de deur kan worden beschadigd.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de oven niet gebruikt.
- Bescherm uw oven tegen ongunstige weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan direct zonlicht, regen, sneeuw, stof, etc.

Bedieningspaneel

Inbouwoven



De oven gebruiken

Functieknop:

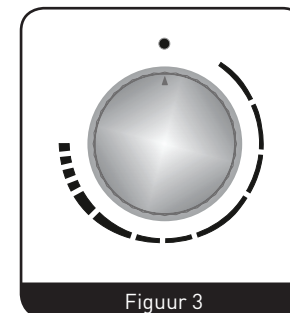
Om de gewenste ovenfunctie te selecteren (**Figuur 2**). (uitleg op de volgende pagina, tabel 1). Stel de functieknop in op uw gewenste keuze, anders zal de gekozen functie niet werken.

Thermostaatknop:

Na het selecteren van een functie, selecteer de gewenste temperatuur. De ingestelde temperatuur wordt op het scherm weergegeven. Als de temperatuur binnenin de oven de waarde bereikt die u hebt ingesteld, dan wordt het circuit door de thermostaat onderbroken en dooft het thermostaatlampje. Als de temperatuur onder de ingestelde waarde komt, worden de verwarmingselementen opnieuw door de thermostaat ingeschakeld en brandt het controlelampje opnieuw.



Figuur 2



Figuur 3

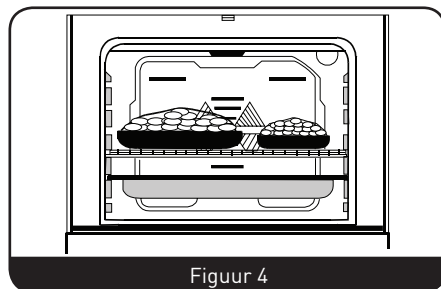
De functieknop gebruiken

De beschikbare functies die hieronder worden beschreven kunnen verschillen, afhankelijk van het model.



Ontdooien:

Doe de bevroren levensmiddelen in de oven en stel de knop in op het aangegeven teken om de levensmiddelen te ontdooien. Deze functie bakt de levensmiddelen niet, de levensmiddelen worden enkel sneller ontdooid. Plaats het te ontdooien levensmiddel op het rooster, dat op de derde steun vanaf onderen is ingebracht (figuur 4). Om het smeltwater op te vangen, breng een ovenplaat onder het rooster aan.



Figuur 4



Natuurlijke convectie (Onderste + bovenste verwarmingselement) Uniform bakproces:

Bij natuurlijke convectie zorgt de warmte die door het onderste en bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd voor een gelijkmatig bakproces van de onder- en bovenkant van de levensmiddelen die zich in de oven bevinden.

Stel de functieknop in op het symbool "Natuurlijke convectie" en stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur (zie kooktabel). Verwarm de oven eerst 10 minuten voor en plaats de levensmiddelen vervolgens in de oven. Laat de levensmiddelen in een gepaste houder gedurende de aanbevolen tijd bakken. Deze functie is ideaal voor het bakken van **beslag, taarten, lasagne en pizza's**.

Na het bakproces, stel de 2 knoppen (functie- en thermostaatknop) in op de stand "0" en stel de schakelklok opnieuw in op de handmatige stand (in geval de schakelklok werd gebruikt). Haal de levensmiddelen uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en laat de oven afkoelen met de deur open.

De oven is warm, laat kinderen aldus niet in de buurt komen.



Turboventilator (Heteluchtfunctie):

De turbo verspreidt de warmte in de oven. Alle levensmiddelen die zich op de roosters bevinden worden gelijkmatig gebakken. Deze functie maakt het mogelijk om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden.

Stel de functieknop in op het symbool "Turbo" en stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur (zie kooktabel). Verwarm de oven eerst 10 minuten voor en plaats de levensmiddelen vervolgens in de oven. Laat de levensmiddelen in een gepaste houder gedurende de aanbevolen tijd bakken. Deze functie is ideaal om tegelijkertijd levensmiddelen in verschillende houders te bakken.

Als u tegelijkertijd twee gerechten bereidt die een andere baktemperatuur vereisen, selecteer altijd de laagste temperatuur. De oven op twee verschillende niveaus gebruiken vereist een langere baktijd dan wanneer op slechts één niveau wordt gebakken. Het is mogelijk dat beide gerechten niet op hetzelfde moment gaar zijn. Als u ziet dat er reeds één gerecht gaar is en het andere nog niet, haal het gerecht uit dat gaar is en laat het tweede gerecht verder bakken.

Na het bakproces, stel de 2 knoppen (functie- en thermostaatknop) in op de stand "0" en stel de schakelklok opnieuw in op de handmatige stand (in geval de schakelklok werd gebruikt). Haal de levensmiddelen uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en laat de oven afkoelen met de deur open.

De oven is warm, laat kinderen aldus niet in de buurt komen.



Geventileerde convectie (onderste/ bovenste verwarmingselement + ventilator)

Deze stand laat de warme lucht die door het onderste en bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd in de oven circuleren door middel van de ventilator.

Stel de functieknop in op het symbool "Geventileerde natuurlijke convectie" en stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur (zie kooktabel). Verwarm de oven eerst 10 minuten voor en plaats de levensmiddelen vervolgens in de oven. Laat de levensmiddelen in een gepaste houder gedurende de aanbevolen tijd bakken. Deze functie is ideaal voor gebak. Alle delen van de levensmiddelen worden met deze functie gelijkmatig gebakken (aanbevolen voor slechts 1 gerecht)

Na het bakproces, stel de 2 knoppen (functie- en thermostaatknop) in op de stand "0" en stel de schakelklok opnieuw in op de handmatige stand (in geval de schakelklok werd gebruikt). Haal de levensmiddelen uit de oven, plaats ze op een veilige plaats en laat de oven afkoelen met de deur open.

De oven is warm, laat kinderen aldus niet in de buurt komen.

Grill :

De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden en het grillverwarmingselement wordt opgewarmd.

Deze functie is bestemd voor het grillen en roosteren van levensmiddelen. Gebruik de bovenste rekken van de oven. Smeer het metalen rooster lichtjes met olie in om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.



WAARSCHUWING:

- Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190°C.

⚡ Dubbele grill:

De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden en het grillverwarmingselement wordt opgewarmd.

Deze functie is bestemd voor het grillen en roosteren van levensmiddelen. Gebruik de bovenste rekken van de oven. Smeer het metalen rooster lichtjes in met olie om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.

**WAARSCHUWING:**

- Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190°C.

**Dubbele grill:**

De thermostaat is ingeschakeld, de controlelampjes branden, de grill en ventilator treden in werking en het bovenste verwarmingselement wordt opgewarmd.

Deze functie wordt gebruikt om dikkere levensmiddelen sneller te grillen en om een groter oppervlak te bereiken. Het vermogen van het bovenste en grill-verwarmingselement neemt toe door gebruik te maken van de ventilator zodat een uniform bakproces wordt gegarandeerd.

Gebruik de bovenste rekken van de oven. Smeer het metalen rooster lichtjes in met olie om het vastkleven van de levensmiddelen te voorkomen en leg de levensmiddelen in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenplaat onder het rooster om olie- of vetdruppels op te vangen. Het is aanbevolen om de oven circa 10 minuten voor te verwarmen.

**WAARSCHUWING:**

- Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190 °C.

**Pyrolytische reinigingsfunctie**

Voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie gebruikt, verwijder alle levensmiddelen uit de oven en zorg dat de oven volledig leeg is.

- Laat niets in de ovenruimte achter (houders, roosters, ovenplaten, druippannen, zijdelingse steunen, etc.), deze onderdelen kunnen uw oven onherstelbaar beschadigen.
- Zorg dat de ovendeur goed dicht is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie inschakelt.
- Eenmaal de pyrolytische reinigingsfunctie ingeschakeld is, gebruik de kookplaat niet als deze zich boven de oven bevindt. Beide apparaten kunnen oververhit raken en schade oplopen.
- De ovendeur wordt heet tijdens de pyrolytische reinigingscyclus. Houd kinderen uit de buurt van de oven totdat het is afgekoeld.

Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus wordt de tijd op het scherm weergegeven.

Pyrolytische reiniging

De ovenwand is voorzien van een emailaag die tegen hoge temperaturen is bestand. Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus kan de temperatuur binnenin de oven tot 475 °C oplopen. De ovendeur wordt tijdens de pyrolytische reinigingscyclus automatisch vergrendeld en het "slot" controlelampje brandt.

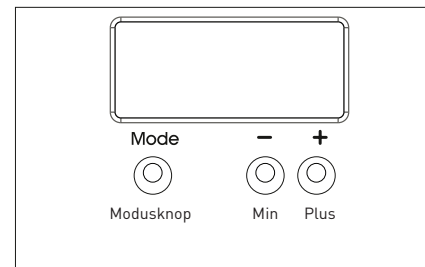
De ovendeur wordt tijdens de reinigingscyclus vergrendeld (probeer ze niet te openen). Eenmaal de oven volledig is afgekoeld, wordt het systeem ontgrendeld en kunt u de deur openen.

De tangentiële ventilator werkt tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie totdat de oven is afgekoeld.

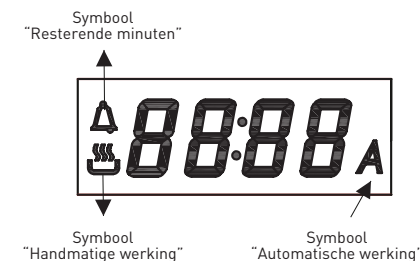
Na elke pyrolytische reinigingscyclus wordt het aanbevolen om de verbrande etensresten in de ovenruimte te verwijderen met een spons geweekt in warm water.

De duur van een pyrolytische reinigingscyclus is 1u30 (tijd wordt aangegeven via de schakelklok).

Het is mogelijk om deze cyclus te programmeren (zie onderstaande programmering).

De schakelklok gebruiken**De schakelklok instellen en gebruiken****De schakelklok/timer instellen en gebruiken**

Nadat uw uw apparaat voor de eerste keer op de voeding hebt aangesloten, knipperen de cijfers op het scherm van de timer. Om een ovenfunctie te selecteren of een temperatuur in te stellen, stel het apparaat in op de "Handmatige werking" modus. Om de "Handmatige werking" modus te selecteren, druk op de "min" of "plus" toets van het bedieningspaneel terwijl de functieknop op de stand "0" is ingesteld.



De huidige tijd instellen

Nadat de oven op de handmatige werking is ingesteld, stel tevens de huidige tijd in. Gebruik de "min" en "plus" toets om de tijd die op het scherm verschijnt aan te passen. Eenmaal de tijd is ingesteld, laat de "min" en "plus" toets los. De ingestelde tijd wordt vervolgens na 5 seconden bevestigd, waarna u uw oven kunt gebruiken.

De "Resterende minuten" functie instellen

U kunt de "Resterende minuten" functie op elk moment instellen, ongeacht of er al dan niet een ovenfunctie is geselecteerd. U kunt een bepaalde tijd instellen met behulp van de "Resterende minuten" functie. Na het verstrijken van deze tijd gaat er een alarm af.

Druk eenmaal op de "Modus" knop; de waarde 00:00 en het symbool van de "Resterende minuten" worden op het scherm weergegeven. Bepaal de tijd van de "Resterende minuten" functie met behulp van de "min" en "plus" toets.

Eenmaal de gewenste tijd op het scherm wordt weergegeven, laat de "min" en "plus" toets los. Het symbool van de resterende minuten verschijnt op het scherm. Na het instellen van een bepaalde tijd, is het mogelijk om deze tijd te verlengen of te verkorten. Om dit te doen, druk op "Modus" en gebruik vervolgens de "min" of "plus" toets. Er gaat een alarm af eenmaal de ingestelde tijd is verstreken. U kunt het alarm stoppen door op de "min" of "plus" toets te drukken.

De "Duur" functie instellen

Deze functie stelt u in staat om een bepaalde tijdsduur in te stellen, vergelijkbaar met de "Resterende minuten" functie. De oven stopt echter met opwarmen zodra de ingestelde tijd is verstreken.

Gebruik de thermostaatknop om de temperatuur in te stellen en de functieknop om de vereiste bakmodus te selecteren. Het symbool van de handmatige werking verschijnt op het scherm. Het is vervolgens mogelijk om de vereiste baktijd in te stellen. Druk tweemaal op de "modus" toets (totdat "dur" op het scherm verschijnt) zodat een waarde van 00:00 op het scherm wordt weergegeven. Stel de gewenste afteltijd in met behulp van de "min" en "plus" toets. Eenmaal de gewenste tijd op het scherm wordt weergegeven, laat de "min" en "plus" toets los. Het aftellen start onmiddellijk en de letter A verschijnt op het scherm. Na het instellen van een bepaalde tijd, is het mogelijk om deze tijd te verlengen of te verkorten. Om dit te doen, druk eenmaal op "Modus" en gebruik vervolgens de "min" of "plus" toets.

**BELANGRIJK:**

- Als u de thermostaatknop en functieknop van de oven niet op 0 instelt, blijft het apparaat ingeschakeld wanneer u op de "modus", "plus" of "min" toets drukt.

Een alarm gaat af en de oven wordt uitgeschakeld zodra de tijd is verstreken. De letter A knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt. Om na het gebruik van de "Duur" functie het geluidssignaal te stoppen en naar de handmatige werkingsmodus terug te gaan, druk op de "modus", "plus" of "min" knop. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool van de handmatige werking komt in de plaats.

De "Einde van bakcyclus" functie instellen

Deze functie lijkt op de "Duur" functie, maar in plaats van een bepaalde tijdsduur in te stellen waarna de oven wordt uitgeschakeld, stelt deze functie u in staat om de exacte tijd in te stellen wanneer u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld.

Gebruik de thermostaatknop om de temperatuur in te stellen en de functieknop om de vereiste bakmodus te selecteren. Het symbool van de handmatige werking verschijnt op het scherm. Druk driemaal op de "modus" toets (totdat "Einde van bakcyclus" op het scherm verschijnt) zodat een waarde van 00:00 op het scherm wordt weergegeven. Stel de tijd in wanneer u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld met behulp van de "min" en "plus" toets. De timer berekent vervolgens de baktijd op basis van de tijd die u hebt gekozen en geeft deze op het scherm weer. Eenmaal de tijd wanneer u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld wordt weergegeven, laat de toets "min" en "plus" los. Na het instellen van een bepaalde tijd, is het mogelijk om deze tijd te verlengen of te verkorten. Om dit te doen, druk tweemaal op "Modus" en gebruik vervolgens de "min" of "plus" toets.

Eenmaal de tijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld en gaat er een alarm af. De letter A knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt. Om na het gebruik van de "Einde van bakcyclus" functie het geluidssignaal te stoppen en naar de handmatige werkingsmodus terug te gaan, druk op de "modus", "plus" of "min" knop. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool van de handmatige werking komt in de plaats.

Eenmaal de tijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld en gaat er een alarm af. De letter A knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt. Om na het gebruik van de "Einde van bakcyclus" functie het geluidssignaal te stoppen en naar de handmatige werkingsmodus terug te gaan, druk op de "modus", "plus" of "min" knop. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool van de handmatige werking komt in de plaats.

De "Starttijd en eindtijd" functie instellen

Met deze functie kunt u zowel een tijd instellen wanneer u wilt dat de oven wordt ingeschakeld als een tijd wanneer u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld.

Gebruik de thermostaatknop om de temperatuur in te stellen en de functieknop om de vereiste bakmodus te selecteren. Druk op de "Modus" toets zodat de waarde 00:00 op het scherm wordt weergegeven. Stel de gewenste tijd in wanneer u wilt dat de oven wordt ingeschakeld met behulp van de "min" en "plus" toets. De letter A verschijnt op het scherm van de timer. Druk onmiddellijk op de "modus" toets ("Einde van bakproces" is zichtbaar) zodat de waarde 00:00 op het scherm van de timer wordt weergegeven. Stel de tijd in wanneer u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld met behulp van de "min" en "plus" toets.

**BELANGRIJK:**

- Als u de thermostaatknop en functieknop van de oven niet op 0 instelt, blijft het apparaat ingeschakeld wanneer u op de "modus", "plus" of "min" toets drukt.

De oven berekent vervolgens de inschakeltijd zodat uw levensmiddelen tijdens de ingestelde tijdsduur worden gebakken. De oven wordt automatisch ingeschakeld eenmaal de berekende tijd wordt bereikt. Eenmaal de tijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld en gaat er een alarm af. De letter A knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt. Druk op de “modus”, “plus” of “min” toets om het geluidssignaal te stoppen en naar de handmatige werkingsmodus terug te gaan. De letter A verdwijnt van het scherm en het symbool van de handmatige werking komt in de plaats.

Het geluidssignaal aanpassen

Om het niveau van het geluidssignaal aan te passen, druk driemaal op de “modus” knop terwijl de functieknop op 0 is ingesteld en L3 wordt op het scherm weergegeven. Druk vervolgens op de “min” of “plus” toets om het gewenste geluidsniveau in te stellen. Laat de “modus” knop los eenmaal het geluidssignaal op het gewenste niveau is ingesteld.

RECEPTEN	TURBO (HETELUCHT)			ONDERSTE/BOVENSTE VER- WARMINGSELEMENT			ONDERSTE/BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT-HE- TELUCHTCIRCULATIE			GRILL		
	Positie van ther- mostaat [°C]	Positie van rooster	Baktijd (min)	Positie van ther- mostaat [°C]	Positie van rooster	Baktijd (min)	Positie van ther- mostaat [°C]	Positie van rooster	Baktijd (min)	Positie van ther- mostaat [°C]	Positie van rooster	Baktijd (min)
Tomatoes	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gebak	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Koekjes	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Geroosterde vleesballetjes										200	4	10-15
Waterige levensmid- delen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kip				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Karbonade										200	3-4	15-25
Biefstuk										200	4	15-25
Taart gebakken met twee ovenplaten	160-180	1-4	30-40									
Beslag gebakken met twee ovenplaten	170-190	1-4	35-45									

* Gebruik de draaispit



BELANGRIJK:

- Als u de thermostaatknop en functieknop van de oven niet op 0 instelt, blijft het apparaat ingeschakeld wanneer u op de “modus”, “plus” of “min” toets drukt.

Oventoebehoren

Uw oven is voorzien van (afhankelijk van het model) ovenplaten, druippannen, een rooster en een spit voor het braden van gevogelte. U kunt tevens glazen ovenschalen, taartvormen, bakplaten specifiek voor gebruik in de oven en die in de handel te verkrijgen zijn gebruiken. Houd rekening met de instructies van de fabrikant wanneer u dergelijke artikelen gebruikt. Als u een kleine schaal gebruikt, plaats ze mooi in het midden van het rooster.

Volg onderstaande instructies wanneer u geëmailleerde schalen gebruikt:

Als de te bereiden levensmiddelen niet het volledig oppervlak van de ovenplaat innemen, als het levensmiddelen betreft die net uit de diepvries komen, of als de druippan wordt gebruikt voor het opvangen van sap dat tijdens het braden vrijkomt, is het mogelijk dat de ovenplaat een andere vorm aanneemt door de hoge temperaturen die tijdens het bak- of braadproces worden gegenereerd.

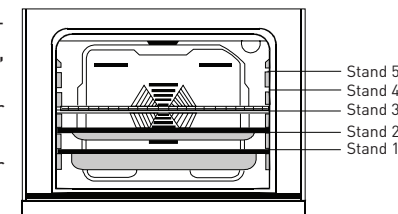
De ovenplaat keert pas terug naar zijn originele vorm eenmaal ze volledig is afgekoeld. Dit is normaal en te wijten aan de overdracht van warmte.

Als u glazen schalen of ander glazen keukengerei in de oven gebruikt, stel ze na het uithalen uit de oven niet direct bloot aan koude. Plaats ze niet op een koud of vochtig oppervlak. Plaats ze op een droge theedoek of een onderzetter en laat ze langzaam afkoelen om glasbreuk te voorkomen. Als u het rooster in uw oven gebruikt, bevelen we aan om het toebehoren dat met de overeenkomstige ovenplaat is meegeleverd te gebruiken (in geval dit is meegeleverd). In dit geval zullen er geen vetresten op de binnenkant van uw oven stromen en spatten. Als u een rooster gebruikt: plaats een druippan op een van de twee onderste niveaus om vetresten op te vangen. Voor een eenvoudigere reiniging, giet een beetje water in de druippan. Opgelet, plaats de druippan nooit op de bodem van de oven. De druippan kan oververhitten en de emailaag van de oven beschadigen. Als u het rooster gebruikt, gebruik de niveaus 3 en 4 en smeer het rooster met olie in om het vastkleven van levensmiddelen te voorkomen.

Rooster: Te gebruiken voor het grillen of om verschillende houders, uitgezonderd, de druippan, op te plaatsen

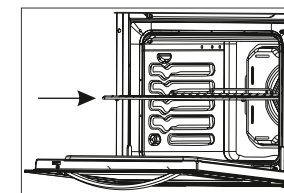
Druippan met kleine bodem: Te gebruiken voor het bereiden van gebak zoals flans, etc.

Druippan met grote bodem: Te gebruiken voor langzame bereidingen.



WAARSCHUWING:

- Als u levensmiddelen grilt, houd de ovendeur dicht en stel de temperatuur van de oven in op 190°C.



Reiniging en onderhoud van uw oven

Reiniging

Zorg dat alle bedieningsknoppen zijn uitgeschakeld en het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat schoonmaakt.



BELANGRIJK: Voor reiniging van het apparaat, haal de stekker altijd uit het stopcontact.

Controleer tevens of de reinigingsmiddelen door de fabrikant zijn goedgekeurd voordat u ze gebruikt. Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schuurpoeders, schuursponsjes, staalwol of andere harde voorwerpen, deze kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik enkel milde schoonmaakmiddelen. Resten van schoonmaakmiddelen die in uw oven achterblijven zullen verbanden en kunnen het email beschadigen. Veeg gemorst schoonmaakmiddel onmiddellijk weg. Gebruik geen stoomreiniger om uw oven schoon te maken.

De ovenruimte reinigen

Na elk gebruik, veeg de oven schoon met een zachte doek geweekt in zeepwater. Veeg vervolgens nogmaals schoon met een vochtige doek en droog tenslotte. Gebruik geen droge reinigingsmiddelen of middelen in poedervorm. Voor een volledige reiniging, gebruik de pyrolytische reinigingsfunctie na het verwijderen van alle etensresten en toebehoren (rooster, druippan, houder, etc.).

Onderhoud

De lamp vervangen

Laat het vervangen van de lamp over aan een vakbekwame technicus. Ontkoppel de oven en controleer of ze koud is. Verwijder de glazen lampenkap en vervolgens de lamp. Plaats een nieuwe lamp die bestand is tegen een temperatuur van 300 °C (specifiek voor ovens 230 V, 25 Watt, type E14). Plaats de lampenkap terug.

Service na verkoop en transport

Alvorens contact op te nemen met de klantendienst

Als de oven niet wordt ingeschakeld:

- Controleer of de stekker juist in het stopcontact steekt.
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Voor modellen met een timer, controleer of de timer niet op de stand "Handmatig" is ingesteld.
- Voor modellen met een schakelklok, controleer of ze is ingesteld.

Als de oven niet opwarmt:

- De warmte is niet ingesteld met de thermostaatknop.

Als de lamp in de oven niet brandt:

- Controleer of de stekker juist in het stopcontact steekt.
- Controleer of de lamp niet stuk is. Als dit het geval is, vervang de lamp volgens bovenstaande procedure.

Bakproces (als het bovenste en onderste verwarmingselement niet op dezelfde manier bakken):

- Controleer de positie van de roosters, de baktijd en de thermostaat.

Als uw probleem ondanks deze aanbevelingen nog steeds niet is opgelost, neem contact op met de service na verkoop.

Informatie over het transport

Als u uw oven wilt transporteren, bewaar de originele verpakking van het product om het in deze verpakking te transporteren. Houd rekening met de transportvoorschriften die op de verpakking zijn vermeld. Open de ovendeur en leg karton of papier tegen het glas binnenin de oven zodat de druippan en het rooster het glas tijdens het transport niet kunnen beschadigen. Maak tevens de ovendeur aan weerskanten van de oven met kleefband vast.

Als u de originele verpakking niet meer hebt:

Neem de nodige maatregelen om de externe oppervlakken (glas en geverfde oppervlakken) van de oven tegen schade te beschermen.

Specificaties

De informatie over het product wordt in onderstaande volgorde weergegeven op de productfiche en is terug te vinden in de brochure en alle andere documenten meegeleverd met het product.

Merk	VALBERG
Model	VALFM64PNVT 945569
Type oven	ELEKTRISCH
Gewicht	35,7 kg
Energie-efficiëntie-index - traditioneel	119,7
Energie-efficiëntie-index - geforceerde ventilatie	105,7
Energieklasse	A
Energieverbruik (elektriciteit) - traditioneel	0,98 kWh/cyclus
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde ventilatie	0,86 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron	ELEKTRISCH
Volume	64 L
Deze oven is in overeenstemming met de norm EN 60350-1	

Energiebesparingstips

Oven

- Bereid de gerechten tegelijkertijd, indien mogelijk.
- Verkort de tijd van voorverwarmen.
- Verleng de baktijd niet.
- Vergeet niet om de oven na het einde van het bakproces uit te schakelen.
- Open de ovendeur tijdens het bakproces niet.

Milieubescherming

MILIEUBESCHERMING - RICHTLIJN 2012/19/EU



Afgedankte elektrische apparaten mogen niet worden weggegooid bij het huishoudelijk afval. Breng ze naar een gespecialiseerd centrum om ze te recyclen. Neem contact op met de gemeente of de verkoper voor advies betreffende de recycling.



Dit apparaat is voorzien van een specifieke markering in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU in verband met Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

Door te zorgen voor de juiste afdanking van dit product, draagt u bij tot het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid, die kunnen worden veroorzaakt door de onjuiste afdanking van het apparaat.

Dit symbool aanwezig op het product geeft aan dat het product niet mag worden weggegooid bij het huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar een centrum voor terugwinning en recycling van elektrische en elektronische apparaten.

De afdanking moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke wetgeving inzake het weggoien van afval.

Voor meer informatie betreffende de verwerking, inzameling en recycling van dit product, neem contact op met uw gemeente, de huisvuilophaaldienst van uw gemeente of de winkel waar u het product hebt gekocht.

¡Gracias!

Le agradecemos que se haya decidido a adquirir este producto de la gama VALBERG. Los productos de la marca VALBERG han sido seleccionados, aprobados y recomendados por ELECTRO DEPOT, lo cual permite garantizar su utilización simple, rendimiento fiable y calidad irreprochable.

No nos cabe duda de que se sentirá satisfecho cada vez que utilice este aparato.

¡Bienvenidos a ELECTRO DEPOT!

Visite nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Instrucciones preliminares

- 56 Precauciones de seguridad
- 60 Advertencias relacionadas con la instalación del aparato
- 61 A tener en cuenta durante la utilización del aparato
- 61 A tener en cuenta durante la limpieza y el mantenimiento

B Descripción del aparato

- 62 Presentación y dimensiones del horno
- 63 Preparativos previos a la instalación y utilización del aparato
- 63 Selección de la ubicación adecuada donde instalar el aparato

C Utilización del aparato

- 64 Instalación del horno empotrable
- 66 Conexión a la red eléctrica y protección del circuito del horno empotrable
- 66 Recomendaciones generales y precauciones a tener en cuenta
- 67 Panel de control
- 67 Utilización del horno
- 68 Utilización del selector de funciones del horno
- 71 Utilización del programador del horno

D Limpieza y mantenimiento

- 76 Limpieza y mantenimiento de su horno

E Informaciones complementarias

- 77 Servicio posventa y transporte
- 78 Características técnicas
- 78 Consejos útiles para ahorrar energía
- 79 Protección del medio ambiente

Precauciones de seguridad

LEA DETENIDAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU APARATO DE COCCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA PODER CONSULTARLAS EN OTRA OCASIÓN.

Estas instrucciones han sido redactadas para diferentes modelos de aparato. De ahí que sea posible que su aparato de cocción no cuente con todas las funciones descritas en estas instrucciones. Asegúrese de observar en estas instrucciones aquellas características indicadas en los párrafos que incluyen imágenes.

- Su aparato de cocción ha sido fabricado observando todas las normas y normativas nacionales e internacionales en vigor al respecto.
- Aquellas operaciones de mantenimiento y reparación que sean necesarias deberán efectuarlas únicamente técnicos profesionales. Aquellas operaciones de mantenimiento y reparación efectuadas por personas no cuali-

ficadas supondrán un riesgo para los usuarios del aparato. Procure no modificar en modo alguno las especificaciones de su aparato de cocción. No intente efectuar reparaciones por su cuenta, ya que podría verse expuesto a peligros, tales como electrocución.

- Antes de proceder a su instalación, asegúrese de que las especificaciones de la fuente de suministro local (según el aparato: tipo y presión del gas, tensión y frecuencia de la red eléctrica) coincidan con las indicadas en la placa de especificaciones técnicas de su aparato de cocción. Cualquier daño que pueda producirse como consecuencia de una conexión o instalación inadecuada no estará cubierto por la garantía.
- En el caso de aparatos eléctricos, tenga en cuenta lo siguiente: la seguridad eléctrica de su aparato de cocción solo estará garantizada si se conecta a una instalación eléctrica que cuente con conexión a tierra y cumpla las normas de segu-

ridad eléctrica en vigor. Si no está seguro de si su instalación eléctrica cuenta con conexión a tierra, consulte a un electricista profesional.

- La instalación eléctrica que alimente al aparato deberá estar provista de un interruptor de desconexión que proporcione un entrehierro adecuado entre todos los polos conforme a lo establecido por las normativas vigentes sobre instalaciones eléctricas.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños de una edad mínima de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o bien que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido previamente instrucciones que les permitan utilizarlo con toda seguridad y sean plenamente conscientes de los peligros implicados. No permita que niños utilicen el aparato a modo de juguete. No deberá permitirse a niños

llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento habituales del aparato sin contar con la debida supervisión de un adulto.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños de una edad mínima de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o bien que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido previamente instrucciones que les permitan utilizarlo con toda seguridad y sean plenamente conscientes de los peligros implicados. No permita que niños utilicen el aparato a modo de juguete. No deberá permitirse a niños llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento habituales del aparato sin contar con la debida supervisión de un adulto.
- **¡ATENCIÓN!** Su aparato de cocción ha sido diseñado únicamente para cocinar alimentos y solo está previsto para una utilización en entornos

domésticos. Por lo tanto, bajo ninguna circunstancia deberá utilizarse para otros propósitos; como por ejemplo, en entornos comerciales o para calentar habitaciones. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por aquellos daños o lesiones que pudieran producirse como consecuencia de una utilización inadecuada, incorrecta o negligente del aparato.

- **¡ADVERTENCIA!** Este aparato y sus partes accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso.
- Procure no tocar las resistencias térmicas.
- Procure mantener a niños menores de 8 años apartados del aparato, a menos que estén continuamente supervisados. Se recomienda dejar enfriar las secciones del aparato directamente expuestas al calor antes de proceder a tocarlas.
- **¡ADVERTENCIA!** Riesgo de incendio: No almacene objetos sobre las superficies de cocción del aparato ni guarde envases presurizados, tales como aerosoles,

materiales inflamables (artículos de papel, plástico y tela) en el cajón situado debajo del horno ni sobre la placa de cocción. Esto atañe también aquellos utensilios de plástico (o con mango de plástico).

- Este aparato no ha sido diseñado para ser activado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control a distancia independiente. Su aparato de cocción nunca deberá utilizarse junto con una alargadera de corriente, un temporizador externo, ladrón o adaptador de corriente ni ningún sistema de control a distancia u otro dispositivo destinado a ponerlo bajo tensión de forma automática.
- El aparato se recalienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias térmicas presentes en el interior del horno. Cuando el horno esté funcionando, evite imperativamente tocar los elementos calefactores (resistencias térmicas) del horno, ya que el riesgo de sufrir quemaduras es extremadamente elevado.

evitar sufrir descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica antes de proceder a sustituir su lámpara.

- **¡ADVERTENCIA!** Las superficies accesibles del aparato pueden recalentarse durante su uso.
 - Se recomienda mantener a niños pequeños apartados a una distancia prudente del aparato.
 - Cuando vaya a efectuarse la limpieza pirolítica, deberán retirarse las parrillas del horno, así como cualquier estante, bandeja y accesorios de su interior antes de activar la función de pirólisis. Asimismo, deberá limpiarse cualquier salpicadura excesiva antes de activar el ciclo de pirólisis.
 - Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno,
 - No ejerza presión alguna sobre el cable eléctrico (de estar presente) durante la instalación de su aparato de cocción. Asegúrese asimismo de que el cable de alimentación no quede atrapado en la
- Preste atención a los tiradores de la puerta del horno y a los mandos de control de las distintas zonas de cocción, ya que pueden recalentarse durante el uso de su aparato de cocción y permanecen calientes durante algún tiempo después de su uso.
 - No utilice productos de limpieza abrasivos, limpiadores cáusticos en crema, estropajos abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar cualquier superficie de su aparato de cocción (vidrio, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura), ya que podrían arañarlas, provocar la ruptura de las superficies de vidrio o dañar sin remedio otros elementos. No utilice productos de limpieza abrasivos o rasquetas metálicas para limpiar la puerta de cristal del microondas, ya que podría rayar la superficie y hacer que estalle el cristal.
 - **¡ADVERTENCIA!** No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
 - **¡ADVERTENCIA!** Para

parte trasera de su aparato de cocción.

- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles a fin de garantizar su seguridad. A fin de evitar la rotura de aquellos elementos de vidrio, deberá prestar atención al no arañarlos al proceder a su limpieza. Evite también golpear las superficies de vidrio, dejar caer objetos encima o subirse en estas (p. ej., a la hora de efectuar cualquier trabajo encima de su aparato de cocción).
- Cuando la puerta del horno o el cajón situado debajo de este estén abiertos, evite colocar objetos encima y no permita a niños subirse o sentarse sobre la puerta. Esto podría desequilibrar su aparato de cocción e incluso romper alguno de sus elementos (de ahí la necesidad de fijar correctamente el producto).
- Al utilizar aparatos eléctricos a proximidad de su aparato de cocción, asegúrese de que el cable de alimentación de estos no haga contacto con las superficies calientes de su aparato de cocción.

Advertencias relacionadas con la instalación del aparato

- No utilice el aparato de cocción hasta haber finalizado correctamente su instalación.
- La instalación y puesta en servicio de su aparato de cocción deberá efectuarla un técnico profesional. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por aquellos daños que pudieran producirse como consecuencia de la ubicación o instalación inadecuada de su aparato de cocción llevada a cabo por personal no cualificado.
- Tras haber desembalado su aparato de cocción, compruebe minuciosamente que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de observarse algún tipo de daño, no lo utilice y póngase en contacto con su distribuidor. Debido a que los materiales utilizados para el embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden resultar peligrosos para los niños, asegúrese de recogerlos y desecharlos de inmediato (en los contenedores específicos para su reciclaje).
- Proteja su aparato de cocción de la acción de los elementos atmosféricos. No lo exponga al sol, lluvia, nieve, entornos polvorientos, etc.
- Los materiales de las superficies que rodean al aparato (muebles) deberán poder resistir como mínimo una temperatura de 100 °C.

A tener en cuenta durante la utilización del aparato

- La primera vez que encienda su aparato de cocción (horno), podrá desprenderse un cierto olor característico procedente de los materiales de aislamiento y de las resistencias térmicas. De ahí que, antes de utilizar el horno, recomendamos hacerlo funcionar en vacío a su temperatura máxima durante 45 minutos. Asimismo, deberá procurar que la ubicación donde se encuentre instalado su aparato de cocción cuente con suficiente ventilación.
- Durante su uso, las superficies internas y externas del horno alcanzan temperaturas elevadas. Al abrir la puerta del horno, manténgase apartado a una distancia prudente para evitar quemarse debido al vapor extremadamente caliente que pueda emanar del horno. Existe riesgo de quemaduras.
- No coloque materiales inflamables ni combustibles cerca de su aparato de cocción mientras está en funcionamiento.
- Utilice siempre guantes o manoplas para horno a la hora de introducir o retirar las bandejas de cocción y otros accesorios del horno.
- Recomendamos desenchufar su aparato de cocción de la red eléctrica si no va a utilizarlo durante periodos prolongados. Procure también de cerrar al mismo tiempo, la válvula de paso del gas (para aquellos aparatos de cocción que funcionan con gas) cuando no vaya a utilizar el aparato.
- Cuando el aparato no esté en uso, asegúrese siempre de que todos los

mandos de control de su aparato de cocción estén en la posición "0".

- Es posible que se requiera ventilación adicional si utiliza su aparato de cocción de manera prolongada. Por ejemplo, deberá abrir una ventana o aumentar la potencia del sistema de ventilación mecánica (de estar instalado).
- Si utiliza la función de parrilla eléctrica (según el modelo), la puerta del horno deberá permanecer cerrada (para aquellos aparatos de cocción equipados con horno eléctrico).
- No intente secar toallas, esponjas y prendas en el interior ni encima del aparato de cocción, ni tampoco colócalas sobre el tirador del horno.

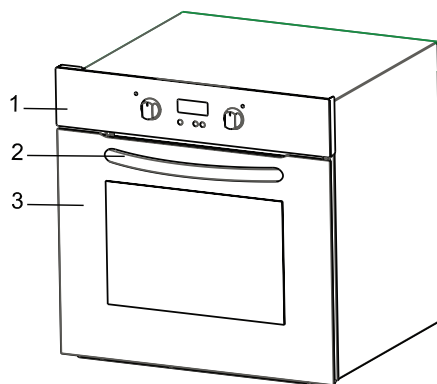
A tener en cuenta durante la limpieza y el mantenimiento

Antes de limpiarlo o efectuar cualquier operación de mantenimiento, apague siempre su aparato de cocción, ya sea desenchufándolo de la red eléctrica o desactivando el interruptor que alimenta el circuito en el que esté instalado.

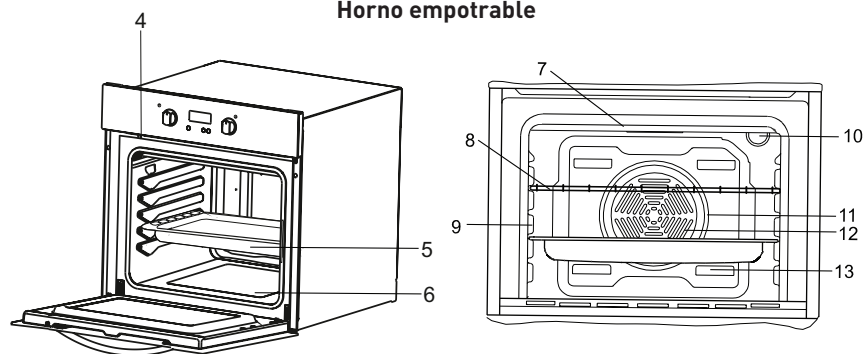
Nunca retire los mandos del aparato para limpiar el panel de control.

- Nunca utilice limpiadores a vapor para eliminar la suciedad de ninguno de los elementos de su aparato de cocción.
- A FIN DE MANTENER LA EFICACIA Y GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE SU APARATO, RECOMENDAMOS UTILIZAR SIEMPRE LOS ACCESORIOS ORIGINALES Y PONERSE EN CONTACTO CON NUESTROS REPRESENTANTES EN CASO DE SER NECESARIO.

Presentación y dimensiones del horno



Horno empotrable



- | | |
|---|---|
| ① Panel de control | ⑧ Parrilla |
| ② Tirador | ⑨ Niveles de altura |
| ③ Puerta del horno | ⑩ Lámpara del horno |
| ④ Sistema de bloqueo de la puerta | ⑪ Resistencia térmica |
| ⑤ Bandeja recogegrasas | ⑫ Ventilador (detrás de la chapa trasera) |
| ⑥ Resistencia térmica inferior (solera) | ⑬ Salida de aire forzado |
| ⑦ Resistencia térmica superior (bóveda) | |

Preparativos previos a la instalación y utilización del aparato

Para garantizar su satisfacción, este horno moderno, funcional y práctico ha sido diseñado con materiales de primera calidad. Asegúrese de leer estas instrucciones, ya que en ellas encontrará numerosos consejos útiles que le permitirán obtener los resultados óptimos al utilizar su aparato y evitarle posibles contratiempos. La información que se incluye a continuación es necesaria para llevar a cabo las operaciones de instalación y reparación del aparato. Dicha información está dirigida también al técnico que vaya a instalar el aparato.



PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO PROFESIONAL PARA QUE E INSTALE EL HORNO.

Selección de la ubicación adecuada donde instalar el aparato

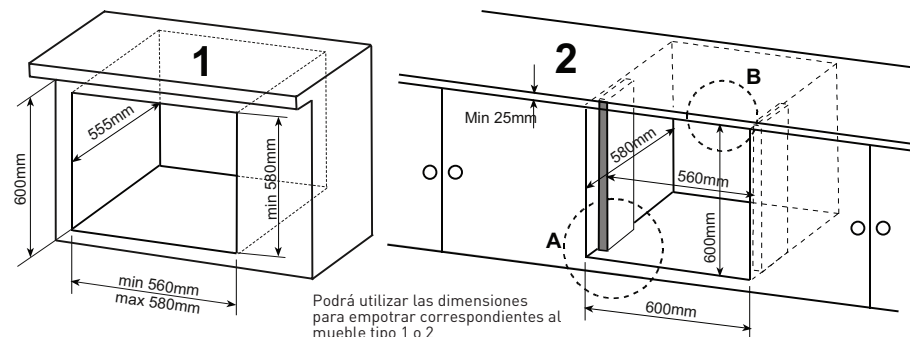
Deberán tenerse en cuenta ciertos factores a la hora de elegir el lugar donde vaya a instalarse el horno. ¡Observe las recomendaciones indicadas a continuación a fin de evitar contratiempos y situaciones peligrosas!

- Cuando decida la ubicación del aparato, deberá asegurarse de que no haya materiales inflamables a proximidad, tales como cortinas, prendas impermeables, etc., ya que son propensas a inflamarse en muy poco tiempo.
- El mueble donde vaya a empotrarse el horno (así como cualquier otro mueble a proximidad) deberá estar fabricado con materiales resistentes a temperaturas superiores a 90 °C.

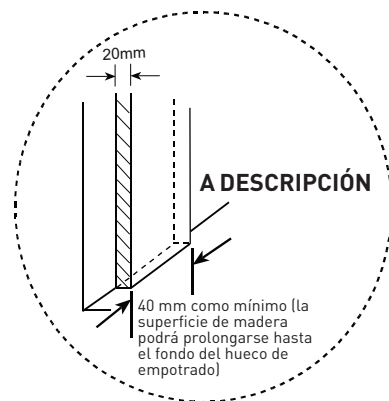
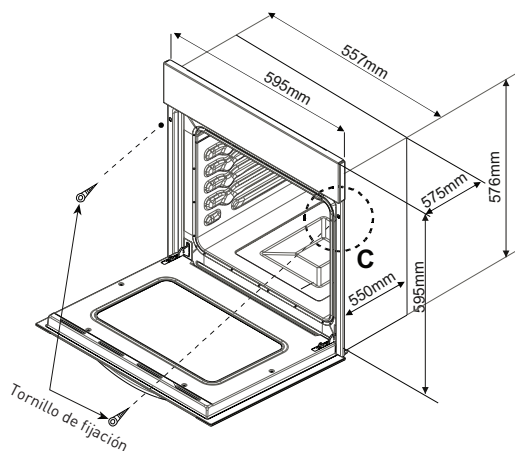
Para su correcta instalación, deberá evitarse cualquier contacto del horno con elementos eléctricos. No se recomienda instalar el horno cerca de un frigorífico o congelador. El rendimiento de los aparatos anteriormente mencionados podría verse afectado debido al calor que emana del horno. Tras haberlo retirado de su embalaje, compruebe que el horno no presente daños. Si estuviera dañado en modo alguno, no lo utilice y póngase inmediatamente en contacto con nuestro servicio posventa.

Instalación del horno empotrable

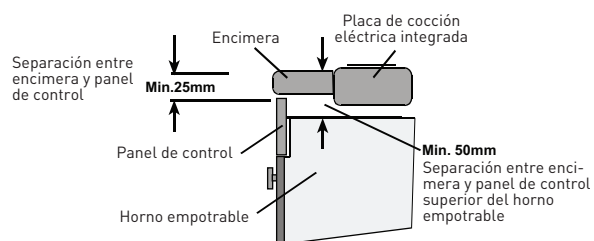
Dimensiones del mueble donde empotrar el horno



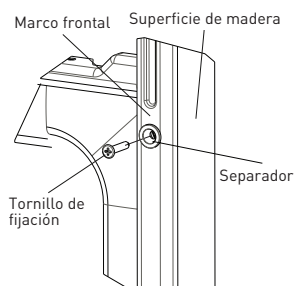
Dimensiones del producto



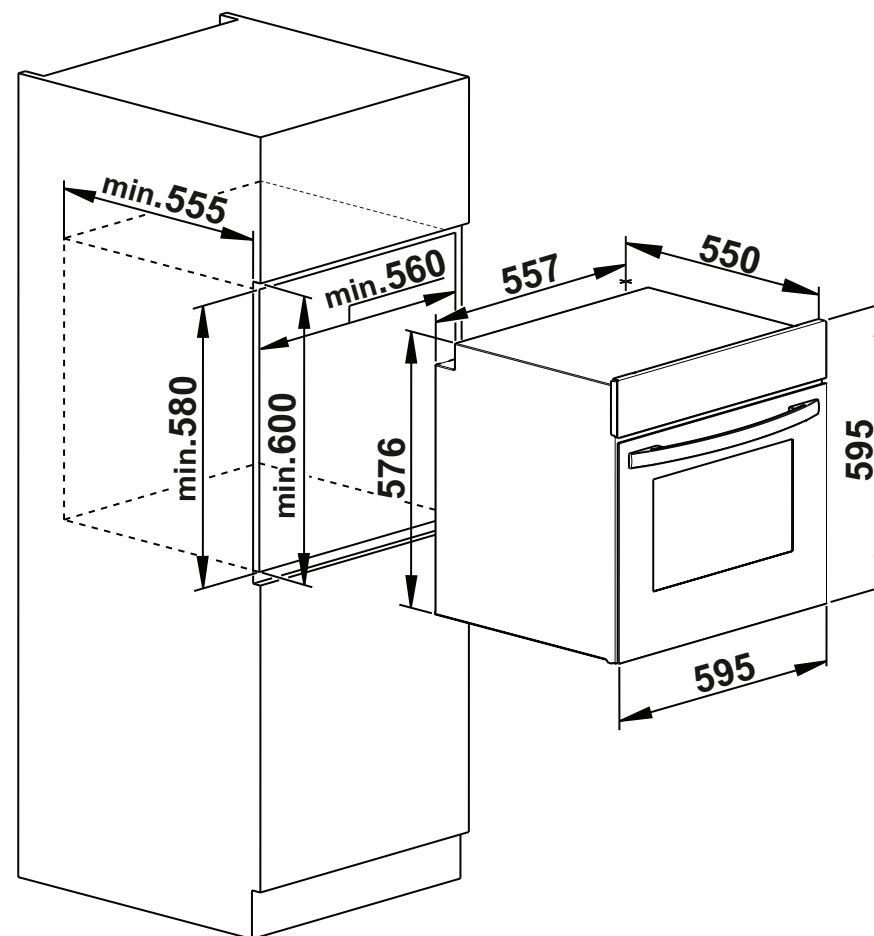
B DESCRIPCIÓN



C DESCRIPCIÓN



Inserte el horno en el mueble, empujándolo hacia adelante. Abra la puerta del horno y coloque 2 tornillos en los orificios presentes en el marco frontal. Una vez que el marco del horno haga contacto con la superficie de madera, apriete los tornillos.



Conexión a la red eléctrica y protección del circuito del horno empotrable

Cuando vaya a conectarse el aparato a la red eléctrica, deberán observarse las siguientes instrucciones:

- El cable de conexión a tierra (amarillo y verde) deberá conectarse al tornillo del terminal marcado con el símbolo de tierra. La conexión del cable de alimentación deberá efectuarse conforme a lo indicado en la **Figura 1**. Si su instalación eléctrica no cuenta con toma de tierra conforme a las normativas en vigor, póngase en contacto con un electricista. El circuito que alimente a su horno desde el contador eléctrico deberá incorporar un interruptor diferencial (DDR) con entrehierro entre polos de al menos 3 mm (que limite la corriente a 20 A y sea de disparo retardado)
- La conexión a tierra deberá efectuarse lo más cerca posible del horno. Nunca deberán utilizarse alargaderas de corriente.
- Evite que el cable de alimentación haga contacto con las superficies calientes del aparato.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, tan solo nuestro servicio posventa estará facultado para sustituirlo.
- La conexión a la red eléctrica del aparato deberá efectuarla una persona debidamente habilitada. La conexión deberá efectuarse utilizando un cable de alimentación con homologación europea tipo H05W-F.
- Cualquier conexión incorrecta podría provocar daños en el aparato. Dichos daños no estarán cubiertos por la garantía.
- Este horno no deberán conectarse a una toma de corriente equipada con un temporizador externo, programador ni sistema de control a distancia independiente.
- Este aparato ha sido diseñado para funcionar a una tensión de 220 a 240 V. Si la tensión de su suministro eléctrico no coincide con estos valores, póngase inmediatamente en contacto con nuestro servicio posventa.

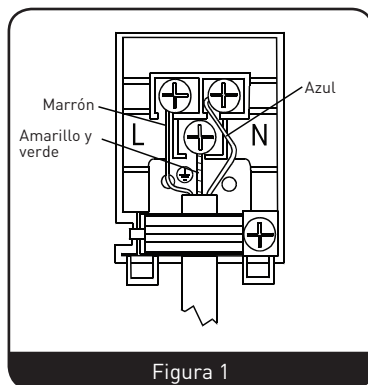


Figura 1

Recomendaciones generales y precauciones a tener en cuenta

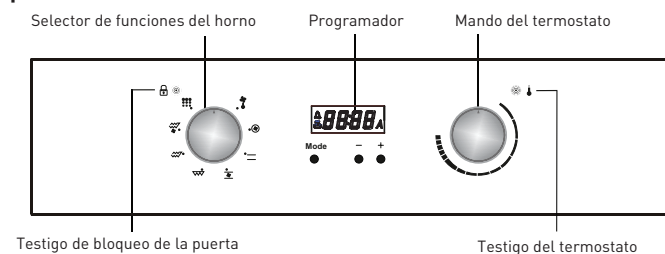
- Su horno ha sido diseñado conforme a lo establecido en las normas sobre seguridad de aparatos eléctricos pertinentes. Las operaciones de mantenimiento y reparación deberán confiarse a técnicos profesionales. Las operaciones de instalación y reparación que no respeten estas instrucciones podrían suponer un peligro.
- Las superficies externas del aparato se recalientan durante su uso. Las resistencias térmicas presentes en el interior del horno y el vapor que este pueda emanar

están extremadamente calientes. Dicho resistencias permanecen calientes durante cierto tiempo, incluso tras haber apagado el horno. Nunca toque las superficies calientes del aparato. Deberá impedirse que niños se acerquen al horno.

- Para cocinar alimentos en su horno, deberá ajustar tanto el selector de funciones como el mando de temperatura y el programador. De lo contrario, el horno no funcionará.
- Cuando la puerta del horno esté abierta, procure no colocar nada encima, ya que podría desequilibrar el horno o romper la puerta.
- Desenchufe siempre el horno cuando no vaya a utilizarlo.
- Proteja su horno de la acción de los elementos atmosféricos. No lo exponga al sol, lluvia, nieve, entornos polvorientos, etc.

Panel de control

Horno empotrable



Utilización del horno

Selector de funciones del horno:

Permite seleccionar las diferentes funciones del horno (**Figura 2**). (Véanse las explicaciones al respecto en el Cuadro 1 de la página siguiente). Para ello, deberá colocarse el selector en la posición correspondiente a la función deseada. De lo contrario, esta no funcionará.

Mando del termostato del horno:

Tras haber elegido una función, seleccione la temperatura deseada. La temperatura seleccionada se mostrará en la pantalla. Una vez que la temperatura en el interior del horno alcance el valor seleccionado, el termostato interrumpirá la alimentación a las resistencias térmicas y el testigo correspondiente se apagará. Una vez que la temperatura descienda más allá del valor especificado, el termostato volverá a activar las resistencias térmicas y el testigo se iluminará nuevamente.

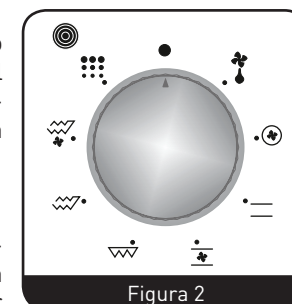


Figura 2

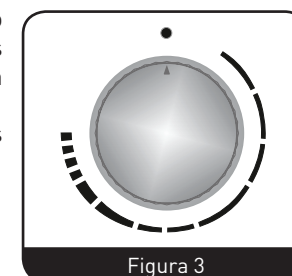


Figura 3

Utilización del selector de funciones del horno

Las funciones disponibles descritas a continuación varían en función del modelo.



Descongelación:

Le será posible iniciar la función de descongelación una vez que haya colocado los alimentos congelados en el horno y desplazando el mando hasta el símbolo adecuado. Esta función no cocina los alimentos; tan solo los descongela en un mínimo de tiempo. Coloque los alimentos que desea descongelar sobre una parrilla posicionada en el tercer nivel contado desde la parte inferior del horno (**Figura 4**). Coloque una bandeja de cocción en la parte inferior del horno para recoger el agua resultante del proceso de descongelación.

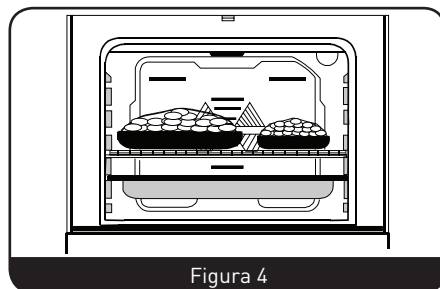


Figura 4

Convección natural (Solera y Bóveda) para una cocción uniforme:

Con este tipo de cocción denominado convección natural, el calor que generado por las resistencias térmicas inferior y superior garantiza la cocción de los alimentos por su parte superior e inferior.

Coloque el selector de funciones en la posición correspondiente al símbolo de "Convección natural" y ajuste el mando del termostato a la temperatura deseada (véase el cuadro de cocción de alimentos). Introduzca los alimentos en el horno tras haberlo precalentado durante 10 minutos. Cocine los alimentos en el recipiente adecuado durante el intervalo de cocción recomendado. Esta función resulta ideal para hornear **tartas, pasta al horno, lasaña, pizza, etc.**

Una vez finalizada la cocción de sus alimentos, vuelva a colocar ambos mandos (selector de funciones del horno y mando del termostato) en la posición "0" y vuelva a seleccionar el modo manual del programador (de haberse utilizado algún programa de cocción). Retire los alimentos del horno, deposítelos en un lugar seguro y deje enfriar el horno dejando su puerta abierta.

Debido a que el horno estará aún caliente, procure mantener a niños a una distancia prudente.



Ventilador de aire caliente forzado (función turbo):

La función turbo utiliza el ventilador para hacer circular el calor por el interior del horno. Todos los alimentos situados en las rejillas del horno se cocinarán de manera uniforme. Esta función permite también cocinar simultáneamente diferentes platos.

Coloque el selector de funciones en la posición correspondiente al símbolo de la "Función turbo" y ajuste el mando del termostato a la temperatura deseada (véase el cuadro de cocción de alimentos). Introduzca los alimentos en el horno tras haberlo precalentado durante 10 minutos. Cocine los alimentos en el recipiente adecuado durante el intervalo de cocción recomendado. Esta función resulta ideal para cocinar simultáneamente alimentos en diferentes recipientes.

Si cocina simultáneamente dos platos que necesitan 2 temperaturas de cocción diferentes, seleccione siempre la temperatura más baja requerida. El hecho de cocinar alimentos que requieren diferentes niveles de cocción llevará más tiempo que cuando solo se cocina a una temperatura única. Es posible que los alimentos en ambos platos no se cocinen a la misma velocidad. Si observa que uno de los platos ha acabado de cocinarse, pero al otro aún le queda cierto tiempo, retire el plato ya cocinado y deje el segundo más tiempo en el horno hasta el final de su cocción.

Una vez finalizada la cocción de sus alimentos, vuelva a colocar ambos mandos (selector de funciones del horno y mando del termostato) en la posición "0" y vuelva a seleccionar el modo manual del programador (de haberse utilizado algún programa de cocción). Retire los alimentos del horno, deposítelos en un lugar seguro y deje enfriar el horno dejando su puerta abierta.

Debido a que el horno estará aún caliente, procure mantener a niños a una distancia prudente.



Convección con aire forzado (resistencia superior e inferior activadas y ventilador en funcionamiento)

Cuando se selecciona esta función, el ventilador hace circular por el horno el aire caliente procedente de las resistencias térmicas inferior y superior.

Coloque el selector de funciones en la posición correspondiente al símbolo de "Convección natural con aire forzado" y ajuste el mando del termostato a la temperatura deseada (véase el cuadro de cocción de alimentos). Introduzca los alimentos en el horno tras haberlo precalentado durante 10 minutos. Cocine los alimentos en el recipiente adecuado durante el intervalo de cocción recomendado. Esta función resulta ideal para repostería. Esta función permitirá cocinar los alimentos de manera uniforme por todos sus lados (recomendada utilizando 1 sola bandeja)

Una vez finalizada la cocción de sus alimentos, vuelva a colocar ambos mandos (selector de funciones del horno y mando del termostato) en la posición "0" y vuelva a seleccionar el modo manual del programador (de haberse utilizado algún programa de cocción). Retire los alimentos del horno, deposítelos en un lugar seguro y deje enfriar el horno dejando su puerta abierta.

Debido a que el horno estará aún caliente, procure mantener a niños a una distancia prudente.

Parrilla (asado por la parte inferior):

Tanto los testigos del termostato como los de advertencia del horno se iluminarán y la resistencia térmica de la función de parrilla se activará.

Esta función se utiliza para tostar y asar alimentos. Utilice los estantes superiores del horno. Utilice una brocha para untar ligeramente de aceite la parrilla metálica a fin de evitar que se peguen los alimentos y, a continuación, coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja de cocción debajo de la rejilla para recoger el aceite o grasa que pueda gotear. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



¡ADVERTENCIA!

- Mientras asa los alimentos, la puerta del horno deberá permanecer cerrada y la temperatura ajustada a 190 °C.

⚡ Parrilla (asado por ambos lados):

Tanto los testigos del termostato como los de advertencia del horno se iluminarán y la resistencia térmica de la función de parrilla se activará.

Esta función se utiliza para tostar y asar alimentos. Utilice los estantes superiores del horno. Utilice una brocha para untar ligeramente de aceite la parrilla metálica a fin de evitar que se peguen los alimentos y, a continuación, coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja de cocción debajo de la rejilla para recoger el aceite o grasa que pueda gotear. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**¡ADVERTENCIA!**

- Mientras asa los alimentos, la puerta del horno deberá permanecer cerrada y la temperatura ajustada a 190 °C.

**⚡ Parrilla (asado por ambos lados y aire forzado):**

Tanto los testigos del termostato como los de advertencia del horno se iluminarán. Las resistencias superior e inferior, así como el ventilador comenzarán a funcionar. Esta función se utiliza para asar rápidamente alimentos de mayor grosor y cubrir una superficie más importante. El calor generado por las resistencias térmicas superior e inferior se optimiza por el ventilador, garantizando así una cocción uniforme. Utilice los estantes superiores del horno. Utilice una brocha para untar ligeramente de aceite la parrilla metálica a fin de evitar que se peguen los alimentos y, a continuación, coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja de cocción debajo de la rejilla para recoger el aceite o grasa que pueda gotear. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**¡ADVERTENCIA!**

- Mientras asa los alimentos, la puerta del horno deberá permanecer cerrada y la temperatura ajustada a 190 °C.

**Función de limpieza pirolítica**

Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire cualquier alimento aún presente en el horno y asegúrese de que el horno esté totalmente vacío.

- No deje nada en la cavidad del horno (recipientes, parrillas, bandejas de hornear, bandeja recogegrasas, soportes laterales, etc.), ya que todos estos elementos podrían provocar daños irreversibles en el horno.
- Asegúrese de haber cerrado bien la puerta del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica.
- Una vez activada la función de limpieza pirolítica, no utilice la placa de cocción (de estar instalada encima del horno). De lo contrario, ambos aparatos podrían sobrecalentarse y sufrir daños.
- Durante el ciclo de limpieza pirolítica, la puerta del horno se recalientará. Mantenga a niños apartados del horno hasta que se haya enfriado totalmente.

Una vez completado el proceso de limpieza pirolítica, la pantalla del programador volverá a indicar la hora actual.

Limpieza pirolítica

La cavidad del horno cuenta con un revestimiento de esmalte especial, resistente a las altas temperaturas.

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la temperatura del horno puede alcanzar los 475 °C. Por su propia seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática en posición cerrada mientras se lleva a cabo el proceso de limpieza pirolítica y el testigo de bloqueo de la puerta permanece iluminado.

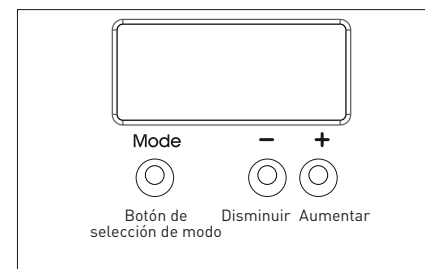
Durante el proceso de limpieza, la puerta del horno permanecerá bloqueada (por lo tanto, no trate de forzar su apertura). Una vez que el horno se haya enfriado por completo, el sistema desbloqueará la puerta y podrá volver a abrirla.

El ventilador tangencial funciona constantemente mientras tiene lugar el proceso de limpieza pirolítica y hasta que el horno se ha enfriado.

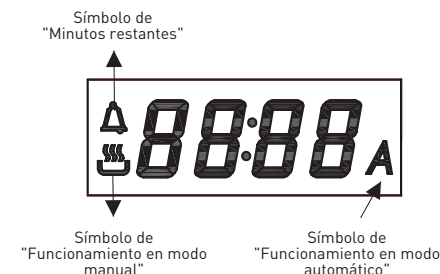
Después de cada ciclo de limpieza pirolítica, se aconseja limpiar cualquier resto de alimentos quemados que pudiera quedar en la cavidad del horno utilizando una esponja humedecida con agua caliente.

El ciclo de limpieza periódica dura 1 hora y 30 minutos (intervalo especificado por el programador).

Es posible programar dicho ciclo (véanse las instrucciones de programación indicadas a continuación).

Utilización del programador del horno**Ajuste y utilización del programador del horno****Ajuste y utilización del programador/temporizador del horno**

Tras haber conectado por primera vez su aparato a la red eléctrica, las cifras de la pantalla del temporizador se mostrarán parpadeando. Antes de poder seleccionar una función de cocción o un valor de temperatura, deberá configurar el aparato en modo de "Funcionamiento manual". Para seleccionar el modo de "Funcionamiento normal", pulse brevemente los botones "disminuir" o "aumentar" presentes en el panel de control mientras el selector de funciones del horno está en la posición "0".



Ajuste de la hora actual

Una vez seleccionado el modo de funcionamiento manual en el horno, deberá proceder también a ajustar la hora actual. Utilice los botones "disminuir" y "aumentar" para ajustar la hora indicada en la pantalla.

Tras haber ajustado la hora actual, suelte los botones "aumentar" y "disminuir". Al cabo de 5 segundos, la hora configurada quedará registrada y podrá proceder a utilizar su horno.

Configuración de la función de aviso de "Minutos restantes"

Le será posible configurar en cualquier momento la función de "Minutos restantes", independientemente de si se ha seleccionado o no una función en el horno. Podrá restablecer un intervalo determinado utilizando la función de "Minutos restantes" y el horno emitirá un tono de aviso cuando esté haya transcurrido.

Pulse una sola vez el botón de selección de "Modo"; la pantalla mostrará la indicación 00:00 y el símbolo de "Minutos restantes". Introduzca el intervalo de "Minutos restantes" deseado utilizando los botones "disminuir" y "aumentar".

Una vez que la pantalla muestre el intervalo deseado, suelte los botones "disminuir" y "aumentar". El símbolo de minutos restantes se mostrará en la pantalla. Tras haber configurado el intervalo deseado, le será posible prolongarlo o acortarlo. Para ello, le bastará con pulsar el botón de selección de "Modo" y utilizar después los botones "disminuir" o "aumentar" para alterar el intervalo previamente configurado.

Sonará un tono de aviso una vez transcurrido el intervalo establecido. Podrá silenciar dicho tono pulsando el botón "disminuir" o "aumentar".

Selección del Intervalo de cocción

Esta función le permite establecer el intervalo de cocción deseado procediendo del mismo modo que para la función de "Minutos restantes". No obstante, las resistencias térmicas del horno dejarán de funcionar una vez que se haya agotado el intervalo configurado.

Utilice el mando del termostato para ajustar la temperatura deseada y el selector de funciones del horno para elegir el modo de cocción requerido. El símbolo de funcionamiento manual se mostrará en la pantalla. Podrá entonces proceder a ajustar el intervalo de cocción deseado. Pulse dos veces el botón de selección de "Modo" (hasta que la pantalla muestre la indicación "dur") a fin de que la pantalla muestre el valor 00:00. Utilizando los botones "disminuir" y "aumentar", seleccione el intervalo de cocción deseado para que la función inicie la correspondiente cuenta atrás. Una vez que la pantalla muestre el intervalo deseado, suelte los botones "disminuir" y "aumentar". La cuenta atrás se iniciará inmediatamente y la pantalla mostrará la letra A. Tras haber configurado el intervalo deseado, le será posible prolongarlo o acortarlo. Para ello, le bastará con pulsar una sola vez el botón de selección de "Modo" y utilizar después los botones "disminuir" o "aumentar" para alterar el intervalo previamente configurado.

**IMPORTANTE:**

- Si no gira el mando del termostato ni el selector de funciones del horno a la posición "0", el aparato seguirá funcionando en cuanto pulse los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir".

Una vez transcurrido el intervalo configurado, sonará un tono de aviso y el horno dejará de funcionar. La letra A parpadeará en la pantalla y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar el tono de aviso y volver al modo de funcionamiento manual después de haber utilizado la función de Intervalo de cocción deberá pulsar brevemente cualquiera de los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir". Tras esto, la letra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual se mostrará en su lugar.

Selección de la función de Fin de cocción

Esta función es similar a la de selección del Intervalo de cocción, solo que, en vez de limitarse a elegir el intervalo tras el que el horno deberá dejar de funcionar, podrá también definir la hora del día a la que desea que el horno se apague.

Utilice el mando del termostato para ajustar la temperatura deseada y el selector de funciones del horno para elegir el modo de cocción requerido. El símbolo de funcionamiento manual se mostrará

en la pantalla. Pulse tres veces el botón de selección de "Modo" (hasta que la pantalla muestre la indicación de "Fin de cocción") a fin de que la pantalla muestre el valor 00:00. Utilizando los botones "disminuir" y "aumentar", defina la hora del día en que desea que el horno deje de funcionar. El temporizador calculará el intervalo de cocción en función de la hora que haya seleccionado y lo mostrará en la pantalla. Una vez que haya definido la hora del día actual a la que desea que el horno se apague, suelte los botones "disminuir" y "aumentar". Tras haber configurado el intervalo deseado, le será posible prolongarlo o acortarlo. Para ello, le bastará con pulsar dos veces el botón de selección de "Modo" y utilizar después los botones "disminuir" o "aumentar" para alterar el intervalo previamente configurado.

Una vez alcanzada la hora definida, el horno se apagará y sonará un tono de aviso. La letra A parpadeará en la pantalla y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar el tono de aviso y volver al modo de funcionamiento manual después de haber utilizado la función de Fin de cocción deberá pulsar brevemente cualquiera de los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir". Tras esto, la letra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual se mostrará en su lugar.

Selección de la Hora de Inicio y Fin de cocción

Esta función le permite definir tanto la hora deseada para que el horno se ponga en marcha como la hora en que desea que el horno se apague.

Utilice el mando del termostato para ajustar la temperatura deseada y el selector de funciones del horno para elegir el modo de cocción requerido. Pulse el botón de selección de "Modo" para que la pantalla muestre la indicación 00:00. Utilizando los botones "disminuir" y "aumentar", seleccione el intervalo durante el que desea que el horno funcione. La pantalla del temporizador mostrará la letra A. Pulse inmediatamente el botón de selección de "Modo" (se mostrará la indicación de "Fin de cocción") para que la pantalla del temporizador indique el valor 00:00. Utilizando los botones

**IMPORTANTE:**

- Si no gira el mando del termostato ni el selector de funciones del horno a la posición "0", el aparato seguirá funcionando en cuanto pulse los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir".

"disminuir" y "aumentar", defina la hora en que desea que el horno se apague.

El horno calculará la hora a la que debe ponerse en marcha para poder cocinar sus alimentos durante el intervalo establecido. Se activará automáticamente una vez alcanzada la hora calculada. Una vez alcanzada la hora definida, el horno se apagará y sonará un tono de aviso. La letra A parpadeará en la pantalla y el símbolo de calentamiento desaparecerá. Para silenciar el tono de aviso y volver al modo de funcionamiento normal deberá pulsar brevemente cualquiera de los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir". Tras esto, la letra A desaparecerá de la pantalla y el símbolo de funcionamiento manual se mostrará en su lugar.

Ajuste del tono de aviso

Podrá ajustar el volumen del tono de aviso pulsando tres veces en el botón de selección de "Modo" mientras el selector de funciones del horno está en la posición "0". La pantalla mostrará la indicación "L3". Pulse los botones "aumentar" o "disminuir" para ajustar el nivel de volumen según sus preferencias. Suelte el botón de selección de "Modo" para que el nivel de volumen del tono de aviso quede registrado.

RECETAS	FUNCIÓN TURBO (AIRE CALIENTE FORZADO)			SOLERA - BÓVEDA			SOLERA - BÓVEDA - AIRE CALIENTE FORZADO			MODO DE PARRILLA		
	Posición del termostato. (°C)	Posición de la rejilla	Intervalo de cocción (minutos)	Posición del termostato. (°C)	Posición de la rejilla	Intervalo de cocción (minutos)	Posición del termostato. (°C)	Posición de la rejilla	Intervalo de cocción (minutos)	Posición del termostato. (°C)	Posición de la rejilla	Intervalo de cocción (minutos)
Milhojas	170 a 190	1, 2 o 3	35-45	170 a 190	1 o 2	35 a 45	170 a 190	1 -2	25 a 35			
Tartas	150 a 170	1, 2 o 3	30 a 40	170 -190	1 o 2	30 a 40	150 a 170	1, 2 o 3	25 a 35			
Galletas	150 a 170	1, 2 o 3	25 a 35	170 a 190	1 o 2	30 a 40	150 a 170	1, 2 o 3	25 a 35			
Albóndigas de carne asada										200	4	10 a 15
Alimentos acuosos	175 a 200	2	40 a 50	175 a 200	2	40 a 50	175 a 200	2	40 a 50			
Carne de pollo				200	1 o 2	45 a 60	200	1 o 2	45 a 60	200	*	50 a 60
Costillas										200	3 a 4	15 a 25
Bistec										200	4	15 a 25
Tarta horneada utilizando dos bandejas	160 a 180	1 a 4	30 a 40									
Pasta horneada utilizando dos bandejas	170 a 190	1 a 4	35 a 45									

* Utilice el espetón



IMPORTANTE:

- Si no gira el mando del termostato ni el selector de funciones del horno a la posición "0", el aparato seguirá funcionando en cuanto pulse los botones de selección de "Modo", "aumentar" o "disminuir".

Accesorios del horno

Dependiendo del modelo, el horno se suministra con bandejas de cocción, bandeja recogegrasas, una rejilla y un espetón para asar aves. Asimismo, podrá utilizar fuentes de vidrio, moldes para tartas o bandejas especiales para cocinar al horno de venta en comercios. Asegúrese de observar las instrucciones proporcionadas por el fabricante en lo referente a la utilización adecuada del producto. Si usa bandejas de pequeñas dimensiones, colóquelas sobre la rejilla de manera que queden bien situadas en el centro. Asimismo, deberán observarse las siguientes instrucciones en lo que respecta a todas las bandejas esmaltadas.

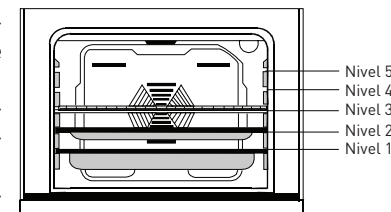
Si los alimentos que piensa cocinar no ocupan toda la superficie de la bandeja de cocción, ya sean alimentos recién sacados del congelador o si se utiliza la bandeja recogegrasas para capturar los jugos resultantes de la cocción al asar los alimentos, es posible que la bandeja se deforme debido a las altas temperaturas provocadas por los procesos de cocción o asado. La bandeja recuperará su forma original tras finalizar la cocción, una vez que se haya enfriado por completo. Se trata de un fenómeno normal que se produce como consecuencia de la transferencia térmica.

Si utilizar fuentes u otros utensilios de vidrio para hornear alimentos, no los exponga a bajas temperaturas inmediatamente después de haberlos retirado del horno. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Colóquelos sobre un paño de cocina seco o un salvamanteles y asegúrese de que se enfrían de manera lenta para evitar que se rompan. Si utiliza la parrilla en su horno, le recomendamos utilizar los utensilios suministrados con la correspondiente bandeja (si el aparato incluye dichos accesorios). De esta manera, las salpicaduras y goteos de grasa no acabaran ensuciando el horno. Si utiliza la parrilla, coloque una bandeja recogegrasas en uno de los dos niveles inferiores a fin de recoger cualquier goteo. Para que le sea más fácil limpiar después la bandeja recogegrasas, añada en está un poco de agua. ¡Atención! Nunca coloque la bandeja recogegrasas directamente sobre la superficie interior del horno, ya que podría sobrecalentarse y llegar a dañar el esmalte de la superficie del horno. Cuando se sirva de la parrilla, colóquela en los niveles 3 y 4 y úntela con un poco de aceite para evitar que los alimentos que vaya a asar se peguen sobre ella.

Parrilla de asar: Se utiliza con la función de parrilla o para colocar encima otros recipientes que no sean la bandeja recogegrasas o de cocción.

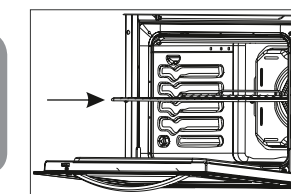
Bandeja recogegrasas de poco fondo: puede utilizarse para hornear alimentos de repostería, tales como tartitas de crema, etc.

Bandeja recogegrasas honda: se utiliza para cocciones más lentas.



¡ADVERTENCIA!

- Mientras asa los alimentos, la puerta del horno deberá permanecer cerrada y la temperatura ajustada a 190 °C.



Limpieza y mantenimiento de su horno

Limpieza

Asegúrese de que todos los mandos de control estén en su posición de apagado y de que el horno se haya enfriado totalmente antes de proceder a su limpieza.



IMPORTANTE: Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de desenchufarlo de la red eléctrica.

Antes de utilizarlos, compruebe que los productos de limpieza estén aprobados y recomendados por el fabricante. Para evitar dañar las superficies del aparato, no utilice limpiadores cáusticos en crema, polvos de limpieza abrasivos, estropajos abrasivos ni utensilios duros.

Utilice limpiadores en crema o líquidos que no incluyan dicho tipo de partículas.

Si cualquier derrame de limpiadores líquidos llegara a quemarse durante la utilización del horno, el esmalte de la superficie podría sufrir daños.

Limpie inmediatamente cualquier derrame de limpiador líquido que haya podido producirse. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno.

Limpieza del interior del horno

Después de cada uso, pase un paño suave humedecido en agua jabonosa por las superficies interiores del horno. Límpielas de nuevo con un paño húmedo y, a continuación, séquelas bien. No utilice limpiadores secos o en polvo para limpiar el aparato.

Para una limpieza más a fondo, podrá utilizar la función de pirólisis después de haber eliminado de antemano cualquier residuo de alimento y retirado del interior del horno todos los accesorios (parrilla, bandeja recoge grasas, recipientes, etc.)

Mantenimiento

Sustitución de la bombilla

La bombilla de la lámpara del horno deberá sustituirla un técnico autorizado. Desenchufe el horno y asegúrese de que esté frío. Retire la tulipa de cristal de la lámpara y, a continuación, retire la bombilla. Sustitúyala por una bombilla nueva, capaz de resistir una temperatura de 300 °C (de 230 V, 25 W, casquillo tipo E14, especial para hornos). Vuelva a colocar en su sitio la tulipa de cristal de la lámpara.

Servicio posventa y transporte

Comprobaciones a efectuar antes de ponerse en contacto con Servicio posventa

Si el horno no funciona, compruebe lo siguiente:

- Asegúrese de que el horno está correctamente conectado a la red eléctrica.
- Compruebe que no se ha producido un corte de suministro eléctrico.
- En aquellos modelos equipados con temporizador, asegúrese de que este se encuentre en la posición de funcionamiento "Manual".
- En aquellos modelos equipados con programador, es posible que este no esté correctamente ajustado.

Si el horno no calienta, compruebe lo siguiente:

- Es posible que la temperatura del horno no se haya ajustado correctamente mediante el mando del termostato.

Si la luz interior no se enciende, compruebe lo siguiente:

- Asegúrese de que el horno u hornilla estén correctamente conectados a la red eléctrica.
- Asegúrese de que la bombilla no esté fundida. De ser así, sustitúyala observando las instrucciones anteriormente proporcionadas.

Cocción (si las resistencias de bóveda y solera no calientan con la misma intensidad):

- Compruebe la ubicación de las rejillas, el intervalo de cocción y la temperatura seleccionada en el termostato.

Si las anomalías persisten a pesar de haber seguido estas sugerencias, póngase en contacto con nuestro servicio posventa

Información relacionada con el transporte del aparato

Si por cualquier motivo tuviera que transportar el horno, procure conservar el embalaje original para dicho propósito. Observe las instrucciones de transporte indicadas en el embalaje. Abra la puerta del horno y coloque una lámina de cartón o papel en la parte interior del cristal de la puerta para evitar que sufra daños debido al roce y a los golpes que pudiera recibir de la bandeja recoge grasas o la rejilla durante el trans-

porte. Aplique también cinta adhesiva para sujetar la puerta del horno a las paredes laterales y mantenerla así cerrada.

Si ya no tiene el embalaje original, proceda como sigue:

Tome las medidas oportunas para proteger las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno de posibles golpes.

Características técnicas

Las informaciones incluidas en la ficha técnica del producto se proporcionan en el orden indicado a continuación y figuran también en el folleto informativo del producto, así como en cualquier otra documentación suministrada con este.

Marca	VALBERG
Modelo	VALFM64PNVT 945569
Tipo de horno	ELÉCTRICO
Peso	35,7 kg
Clase de eficiencia energética: en modo convencional	119,7
Clase de eficiencia energética: en modo de aire forzado	105,7
Clase energética:	A
Consumo eléctrico: en modo convencional	0,98 kWh/ciclo
Consumo eléctrico: en modo de aire forzado	0,86 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	ELÉCTRICA
Capacidad	64 l
Este horno cumple los requisitos establecidos por la norma EN 60350-1	

Consejos útiles para ahorrar energía

Horno

- De ser posible, cocine simultáneamente varios platos.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No prolongue innecesariamente el intervalo de cocción.
- Recuerde apagar el horno una vez finalizada la cocción.
- No abra innecesariamente la puerta del horno durante la cocción.

Protección del medio ambiente

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE



Cuando ya no vaya a utilizarlos o al final de su vida útil, los aparatos eléctricos no deberán desecharse junto con los desperdicios domésticos. Recíclelos siempre que haya disponibles centros de reciclaje previstos para este tipo de productos. Póngase en contacto con sus autoridades municipales o su distribuidor local a fin de obtener informaciones complementarias sobre el procedimiento de reciclaje a seguir.

Este aparato incorpora un marcado específico que corrobora su conformidad con los requisitos de la directiva europea 2012/19/UE sobre desecho de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Asegurándose de desechar este producto de la manera apropiada, estará contribuyendo a evitar posibles consecuencias nefastas tanto para el medio ambiente como para la salud humana que podrían de otro modo originarse si el producto se desechara de manera inadecuada.

Este símbolo estampado en el producto indica que no debe desecharse junto con los desperdicios domésticos, sino que deberá depositarse en un centro de recogida (puntos limpios) previsto para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Por lo tanto, el desecho del aparato deberá efectuarse conforme a lo establecido al respecto por las normativas locales en vigor.

Si desea obtener información complementaria referente al procedimiento de desecho, recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con sus autoridades municipales, empresa de recogida de basuras de su comunidad o la tienda donde haya adquirido el producto.