

Four  
Horno

949862  
FM 68 P T K VET

GUIDE D'UTILISATION .....	02
MANUAL DEL USUARIO .....	36

**VALBERG**

# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par  
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque  
VALBERG sont synonymes d'utilisation  
simple, de performances fiables et de qualité  
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque  
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
	12	Installation
	13	Utilisation
	18	Nettoyage et entretien
<hr/>		
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	19	Description de l'appareil
	20	Panneau de commande
	21	Accessoires du four
	22	Spécifications techniques
<hr/>		
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	23	Préparation pour l'installation et l'utilisation
	23	Choix du lieu d'installation
	25	Branchement et sécurité du four encastrable
	26	Utilisation du four
	28	Utilisation de l'unité de commande tactile
<hr/>		
<b>D</b> Informations pratiques	31	Nettoyage et entretien
	32	Conseils en matière d'économie d'énergie
	33	Dépannage
	34	Informations relatives au transport

## Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la pour toute consultation ultérieure.

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

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à 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 les réparations par vous-même ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant toute 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 incorrect 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 mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

**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 jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du**

**fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.**

- Pendant son utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent, pendant un certain temps, une température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**AVERTISSEMENT**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**MISE EN GARDE**

Risque d'incendie : ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols, ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

**MISE EN GARDE**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT**

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

- Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à

distance. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, il convient d'installer des fixations de stabilisation. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



#### MISE EN GARDE

**Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.



Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir toute chute éventuelle. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Prêtez attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson, qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer 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. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer 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 veiller à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas

d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



#### MISE EN GARDE

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.



#### MISE EN GARDE

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde à viande, si votre appareil en est équipé).

- Lors de l'installation de votre appareil de cuisson, n'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant).

Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la

nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

- Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

## Installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson qu'une fois l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute 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 que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les 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, à la neige, à la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.
- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz).

Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

## Utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit 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 de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans

surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Ne coupez pas de pain sur le verre des plaques vitrocéramique et induction. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Veillez à ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essuyez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez

uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les surfaces à induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat, spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient, par le fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veuillez également à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques

pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la

cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou installez

un dispositif de ventilation mécanique, par exemple une hotte aspirante mécanique. Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique, le cas échéant.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte et de mettre en place la tôle de protection (pour le



bandeau et les manettes), fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

• Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



#### ATTENTION

**Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.**

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

• Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

• Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

## Nettoyage et entretien

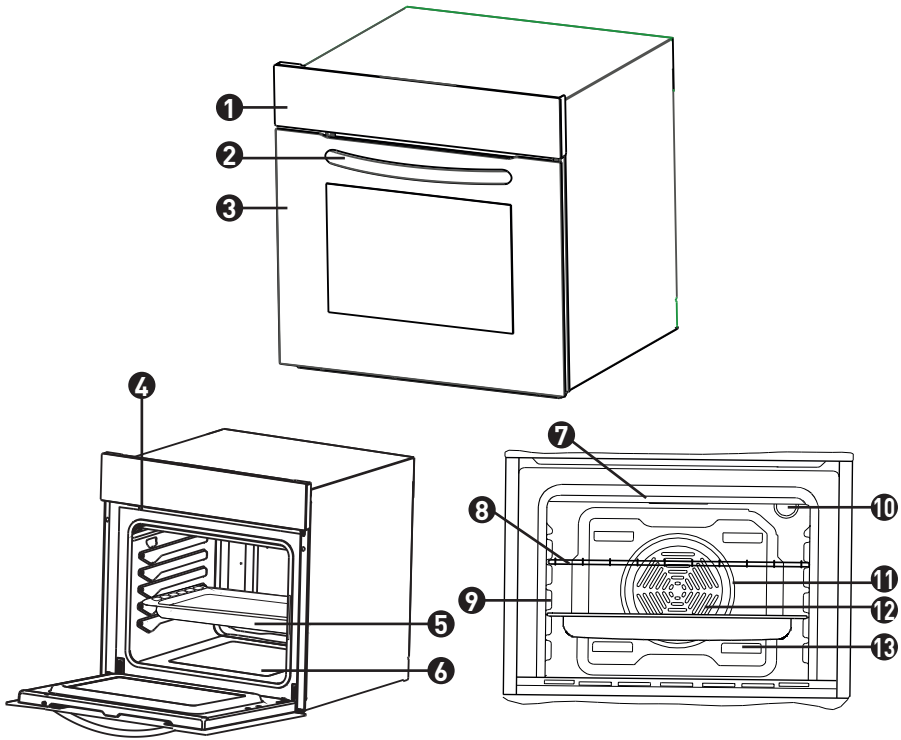
- Éteignez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer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



### REMARQUE

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

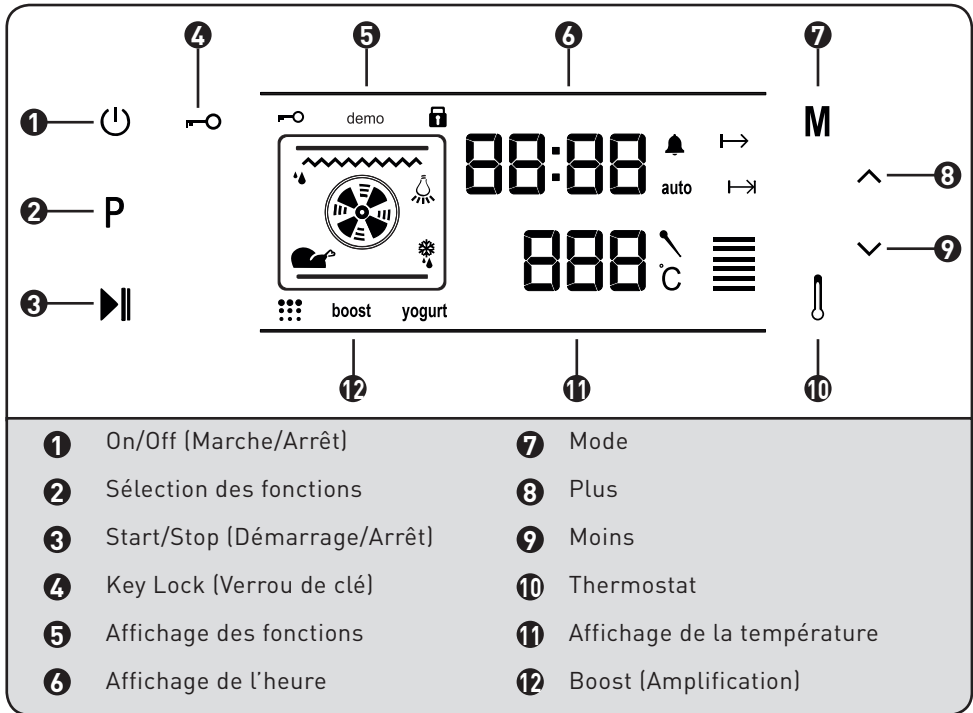
## Description de l'appareil



- ❶ Panneau de commande
- ❷ Poignée
- ❸ Porte du four
- ❹ Verrouillage de la porte
- ❺ Lèche-frite
- ❻ Résistance inférieure
- ❼ Résistance supérieure

- ❽ Grille
- ❾ Supports
- ❿ Lampe du four
- ⓫ Élément de chauffage
- ⓬ Ventilateur (derrière la tôle)
- ⓭ Sortie air pulsé

## Panneau de commande



L'unité de commande s'arrête après 5 minutes, si aucune fonction n'est sélectionnée ou modifiée. Les appareils fonctionnent à l'aide des champs du capteur de commande tactile. Vous pouvez contrôler les fonctions à l'aide des champs du capteur de commande tactile.

Pendant l'utilisation des commandes, assurez-vous d'avoir correctement appuyé sur les champs de capteur. Si vous appliquez vos doigts de manière trop ou peu étendue, les capteurs peuvent ne pas fonctionner correctement.

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement afin de maintenir la surface de l'appareil froide. Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil, avant de s'arrêter automatiquement.

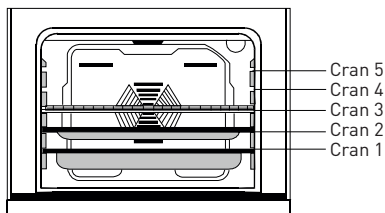
## Accessoires du four

Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques 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 des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, centrez-les correctement sur la grille.

Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à la cuisson ne couvrent pas toute la surface de la plaque du four, si les aliments sortent du congélateur ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, il est possible que la plaque change de forme en raison des fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque reprendra sa forme initiale lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal, dû aux 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 grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis et la plaque correspondante (si votre four est livré avec 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 crans du bas afin de recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu

d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de trop chauffer et de se détériorer. Quand vous utilisez le grill, utilisez les crans 3 et 4 et badigeonnez la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de s'y coller.



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

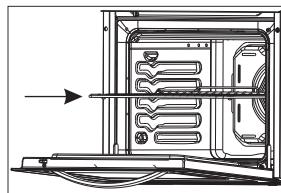
**Lèchefrite à petit fond** : utilisée pour la cuisson de pâtisseries telle que les flans, etc.

**Lèchefrite à grand fond** : utilisée pour les cuissons lentes.



### AVERTISSEMENT

Placez la grille correctement sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Spécifications techniques

Marque	VALBERG
Modèle	FM68PTKVET
Type de four	Électrique
Poids	34,6 kg
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel	117,3
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	104,1
Classe énergétique	A
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel	0,98 kWh/cycle
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	0,87 kWh/cycle
Nombre de cavité(s)	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	68 L

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

## 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 la présente notice ; vous y trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et éviter tout problème futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Le technicien en charge de l'installation de l'appareil doit également lire ces informations.



### ATTENTION

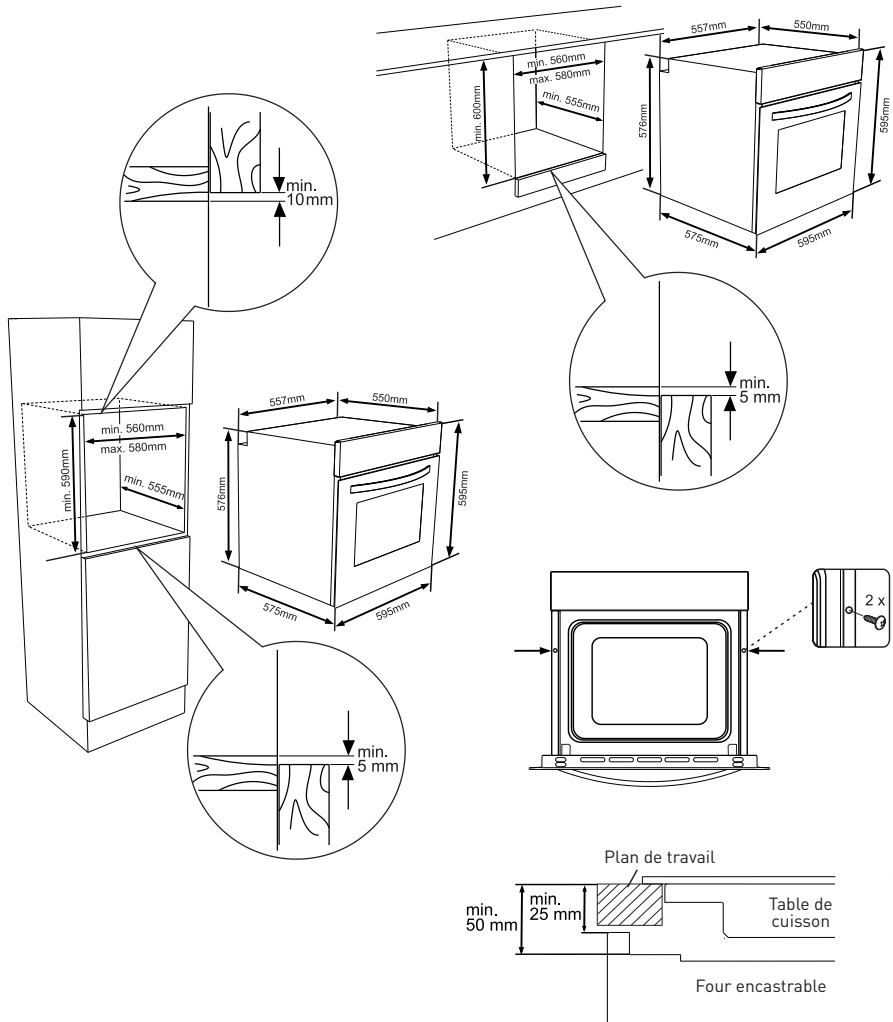
Contactez un technicien qualifié pour l'installation du four.

## Choix du lieu d'installation

Vous devez considérer certains facteurs lorsque vous choisissez l'endroit où vous allez installer votre four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse ! Lors du choix de l'emplacement, vous devez veiller à ce qu'il n'y ait aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des vêtements imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement. Le meuble où sera inséré le four (ainsi que les meubles à proximité) doit être fabriqué avec des matériaux résistants à des températures supérieures à 50 °C.

Pour installer le four correctement, vous devez éviter tout contact entre le four et les 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 par la chaleur émanant 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 ; il vous faut immédiatement contacter le service après-vente.

## Installation du four encastrable



Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.



## Branchement et sécurité du four encastrable

### Lors du branchement, il convient de suivre les instructions suivantes :

Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis dotée du symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la figure ci-dessous. Si votre installation électrique existante ne dispose d'aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit être obligatoirement équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance de 20 A, type de fonctionnement à retardement).

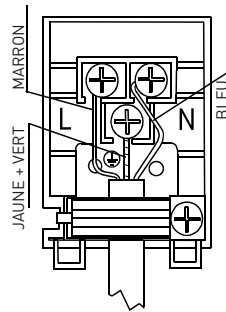
- La prise de terre doit se trouver le plus proche possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente, qui est le seul habilité à le remplacer.

Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H5W-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, ni un système de commande à distance séparé.

L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240 V. Si le courant que vous utilisez n'est pas le même, contactez immédiatement le service après-vente.



## Utilisation du four

### Sélection de la fonction Four

^ et v sont tous les deux utilisés pour le réglage de la température et de la minuterie. Pour le réglage de la minuterie, appuyez d'abord sur Mode, puis sur ^ et v. Pour le réglage de la température, appuyez d'abord sur Thermostat, puis sur ^ et v.

Appuyez sur le capteur ON/OFF (MARCHE-ARRÊT) durant 2 secondes pour allumer l'unité de commande. Ici, vous êtes en mode « WAIT (ATTENTE) » et, dans ce mode, vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées, régler la température, activer la fonction BOOST (AMPLIFICATION) et régler la durée de cuisson, l'heure de fin, le compte-minutes, ainsi que l'heure du jour.

### Positions de la manette des fonctions du four

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

#### Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.

#### Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.

#### Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur fonctionnent.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

#### Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

#### Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément de chauffage du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de

l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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.



### Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface [pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four]. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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.



### Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément

de chauffage supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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, réglée sur 190 °C.



### Fonction de 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, n'utilisez pas 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 de l'unité de commande tactile

En mode WAIT (ATTENTE), vous pouvez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le capteur P. Chaque pression exercée sur le capteur P modifie les fonctions du four, comme indiqué ci-dessous. Certaines de ces fonctions de cuisson peuvent ne pas être présentes sur votre modèle.

Lamp (Lampe) → Defrost (Décongélation) → Turbo → Upper and Lower (Supérieur et Inférieur) → Upper and Lower with Fan Ventilateur (Supérieur et Inférieur avec Ventilateur) → Grill (with/without turnspit) (avec/sans broche) → Double Grill (with/without turnspit) (avec/sans broche) → Double Grill with Fan (Double Grill avec Ventilateur)

Les éléments chauffants et les accessoires en cours d'utilisation sont illustrés sur l'écran, selon la fonction sélectionnée.

Lorsque vous sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du capteur P, la valeur de température pré-réglée s'affiche sur l'écran de température. Pour la régler,

appuyez d'abord sur le thermostat, puis sur les capteurs  et , situés de part et d'autre de l'écran. La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 275 °C.

Après le réglage de la fonction souhaitée, de la température et de l'heure, vous pouvez mettre le four en marche à l'aide du capteur START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT).

### Réglage de l'heure du jour

Une fois l'installation du four encastré terminée, la première chose à faire est de régler l'heure du jour en vous reportant aux instructions suivantes.

Appuyez sur ON/OFF (MARCHE-ARRÊT) pour passer au mode WAIT (ATTENTE). Dans ce mode, appuyez sur MODE pendant 5 secondes. Le symbole de l'heure du jour clignote continuellement ; vous pouvez l'ajuster à l'aide des capteurs A et v. Pour terminer le réglage de l'heure du jour, appuyez une fois de plus sur MODE ou attendez au moins 5 secondes.

Le réglage de l'heure se fait uniquement lorsque l'appareil est débranché de

l'alimentation électrique pendant une longue durée.

### Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant les modes WAIT (ATTENTE) ou OPERATING (FONCTIONNEMENT).

### Réglage du Compte-minutes

Appuyez une fois sur MODE. Le symbole du compte-minutes se met en surbrillance sur l'écran. De même, l'indication « 00:00 » s'affiche. Réglez la période souhaitée pour l'avertissement à l'aide des capteurs A et y, lorsque le symbole clignote. Quelques secondes après la fin du réglage, le symbole du compte-minutes commence à s'illuminer de manière continue pour signaler le réglage de l'avertissement sonore.

À l'heure définie, la minuterie émet un avertissement sonore ; le compte-minutes et l'indication « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore et faire disparaître le symbole de l'écran.

### Réglage de la durée de cuisson

Cette fonction vous permet de cuisiner selon la plage temporelle de votre choix. Le plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité, en fonction du plat à cuire. Appuyez deux fois sur MODE (jusqu'à voir le symbole

de durée de cuisson sur l'écran d'affichage du temps). Lorsque la minuterie est dans cette position, réglez la durée de cuisson des aliments que vous souhaitez faire cuire à l'aide des capteurs ^ et v. Quelque temps après la fin du réglage, l'heure du jour apparaîtra à l'écran et le symbole de durée de cuisson s'allumera de façon continue à l'écran.

À la fin de la durée définie, la minuterie interrompra le four et émettra un avertissement sonore. De même, le symbole de durée de cuisson commence à clignoter à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'unité de commande pour mettre fin à l'avertissement sonore.

### Réglage de la fin de la durée de cuisson

Cette fonction permet de faire cuire un plat après une certaine période et pendant un certain temps. Le plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité, en fonction du plat à cuire.

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOÛTE		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (min)
Mille-feuille	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Boulettes de viande grillées						
Aliments aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50
Poulet				200	1 - 2	45 - 60
Côtelette						
Bifteck						
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40			
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45			

RECETTES	SOLE-VOÛTE-CHALEUR BRASSÉE			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (min)
Mille-feuille	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillées				200	4	10 - 15
Aliments aqueux	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette				200	3 - 4	15 - 25
Bifteck				200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques						
Pâte cuite avec deux plaques						

\* Utiliser le tournebroche....

## Nettoyage et entretien

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



### REMARQUE IMPORTANTE

**D é b r a n c h e z  
t o u j o u r s l a p r i s e  
é l e c t r i q u e a v a n t d e  
c o m m e n c e r t o u t  
n e t t o y a g e .**

- Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crème caustique, de poudre nettoyante abrasive, d'éponge abrasive, de laine d'acier épaisse ou d'outil dur afin d'éviter d'endommager les surfaces.
- Utilisez des crèmes ou des liquides qui ne contiennent pas ces particules. Si des résidus de liquides ayant coulé dans votre four brûlent,

cela pourrait endommager l'émail.

- Ainsi, nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

### Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyants secs ou en poudre. Pour effectuer un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir nettoyé au préalable tous les résidus alimentaires et retiré tous les accessoires (grille, lèche-frite, récipient, etc.)

### Remplacement 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 bien froid. Retirez le couvercle en verre de

la lampe, puis l'ampoule. Installez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230 V, 25 Watts, type E14), à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

### Conseils en matière d'économie d'énergie

- 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.



## Dépannage

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, vérifiez que celui-ci n'est pas réglé en position « Manuel ».
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, vérifiez que celui-ci est bien réglé.

Si le four ne chauffe pas :

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

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

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

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et le réglage du thermostat.

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

**Informations relatives au transport**

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine : prenez des mesures afin de protéger les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four contre tout coup éventuel.


## COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre produit, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

# ¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



<b>A</b>	<b>Antes de utilizar el aparato</b>	38	Instrucciones de seguridad
		46	Instalación
		47	Utilización
		52	Limpieza y mantenimiento
<hr/>			
<b>B</b>	<b>Presentación del aparato</b>	53	Descripción del aparato
		54	Panel de control
		55	Accesorios del horno
		56	Especificaciones técnicas
<hr/>			
<b>C</b>	<b>Utilización del aparato</b>	57	Preparación para la instalación y su uso
		57	Elección del lugar de instalación
		59	Conexión y seguridad del horno empotrable
		60	Utilización del horno
		62	Utilización de la unidad de botones táctiles
<hr/>			
<b>D</b>	<b>Información práctica</b>	65	Limpieza y mantenimiento
		66	Consejos para el ahorro de energía
		67	Solución de problemas
		68	Información relativa al transporte

## Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todo el manual antes de utilizar su aparato de cocina y consérvelo para poder consultarlo posteriormente. Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las funcionalidades descritas en este manual. Compruebe las características de su aparato en los párrafos que contienen imágenes.

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivas.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones

de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No realice usted mismo las reparaciones ya que podría exponerse a una descarga eléctrica.

- Antes de proceder a cualquier tipo de instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (según su aparato: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la red eléctrica) sean compatibles con las características indicadas en la placa de características de su aparato de cocina. En caso de daños provocados por una conexión incorrecta o una instalación inadecuada, la garantía no será válida.
- Para los aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica de su aparato de cocina solo está garantizada

si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está completamente seguro de que su instalación eléctrica disponga de conexión a tierra, consulte a un electricista cualificado.



#### ATENCIÓN

**Su aparato de cocina está diseñado únicamente para cocinar alimentos y para un uso exclusivamente doméstico. No debe jamás ser utilizado con otros fines, por ejemplo, en un entorno comercial o para calentar una sala. El fabricante no se hará responsable en caso de daños relacionados a un uso inadecuado, incorrecto o negligente.**

- Durante su utilización, todos los elementos accesibles de su aparato de cocina se ponen calientes y permanecen con una temperatura elevada durante un cierto tiempo, incluso cuando el aparato de cocina ya está apagado. No toque las superficies calientes (botones y tiradores del horno incluidos) e impida que los niños menores de 8 años se aproximen al aparato de cocina. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.

**ADVERTENCIA**

No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando cocine aceites o materias grasas líquidas o sólidas. Estas materias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar las llamas provocadas por el aceite ardiendo con agua; apague el aparato de cocina y cubra la olla o la sartén con una tapadera para sofocar la llama. Si tiene una campana extractora, no la ponga jamás en funcionamiento sin vigilancia mientras calienta aceite. No deje sustancias inflamables cerca de su aparato cuando esté en funcionamiento.

**ADVERTENCIA**

**Riesgo de incendio:** no coloque nunca objetos sobre la placa de cocina.

**ADVERTENCIA**

**Riesgo de incendio:** no coloque objetos en las superficies de cocción y no ponga ningún objeto que contenga productos presurizados, como aerosoles, ni materiales inflamables (objetos de papel, plástico o tejido) en el cajón situado bajo el horno o bajo la placa de cocina. Esto se aplica también para los utensilios de cocina de plástico (así como para los mangos de los utensilios).



**ADVERTENCIA**

Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA**

Si su aparato de cocción viene con una placa de cocina de cristal (vitrocerámica o inducción) y la superficie está agrietada, ponga los botones en «0» para evitar una posible descarga eléctrica. Del mismo modo, si aparecen grietas en las placas eléctricas, debe cortar inmediatamente la electricidad, para evitar cualquier descarga eléctrica.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas en la placa de cocina ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa de cocina con los botones de control y no confíe solo en el detector de cacerolas.
- Quite cualquier residuo que se haya derramado en la tapa del aparato antes de quitarla. Si su aparato de cocina lleva una tapa, debe levantar esta tapa antes de poner a funcionar las zonas de cocción. Antes de volver a cerrar la tapa, compruebe que el aparato de cocina se haya enfriado correctamente. Las tapas de cristal pueden romperse si están calientes. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- El aparato no se ha previsto para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a

distancia distinto. Su aparato de cocina no debe conectarse nunca a una alargadera, un temporizador externo, una toma múltiple, un sistema de mando a distancia distinto al suyo o cualquier otro dispositivo que lo haga funcionar automáticamente.

- Para impedir que su aparato de cocina se vuelque, se recomienda colocar soportes de estabilización. Si su aparato está instalado sobre una base, tome las precauciones necesarias para que no se caiga.



#### ADVERTENCIA

**Este dispositivo de estabilización se debe colocar para evitar que el aparato se vuelque (véase las explicaciones en el manual).**

- El aparato se calienta durante su utilización. No toque los elementos calefactores situados en el interior del horno. Cuando el

horno esté funcionando, no toque nunca los elementos calefactores del horno (resistencias) ya que podría quemarse.

- Asegúrese de girar las asas de las ollas hacia el interior de la placa de cocina para evitar que se puedan caer. Las asas de las ollas se pueden poner muy calientes, por lo tanto, tenga cuidado con los niños.

- Preste atención a los tiradores de la puerta del horno y a los botones de las zonas de cocción que pueden estar calientes cuando utilice el aparato y pueden permanecer calientes durante un cierto tiempo después de su uso.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, estropajos abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar los elementos de su aparato de cocina (cristal, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura), ya que podría

rayar las superficies y podría provocar daños en las superficies de cristal o en otros elementos de su aparato de cocina. No utilice productos de mantenimiento abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar su aparato de cocina.

- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar romper los elementos de cristal, debe procurar no rayarlos cuando los limpie. No golpee tampoco estas superficies de cristal, no deje caer accesorios sobre ellas ni se monte encima (en el caso en el que tenga que montar algo o hacer alguna obra por encima de su aparato de cocina).

**ADVERTENCIA**

**Asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.**

**ADVERTENCIA**

**Las partes accesibles pueden ponerse calientes durante el funcionamiento.**

- Se recomienda mantener alejados a los niños.
- Cuando vaya a hacer una limpieza por pirolisis, quite las rejillas, las bandejas y cualquier otro accesorio del horno antes de iniciar un ciclo de pirolisis. Las salpicaduras excesivas deben limpiarse también antes del ciclo de pirolisis.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada

para este horno (opción sonda para carne, si la incluye su aparato).

- Durante la instalación de su aparato de cocina, no ejerza ninguna presión en el cable eléctrico. Compruebe también que el cable no se quede pillado detrás de su aparato de cocina. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable de las mismas características que el original. Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.
- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños se suban o se sienten sobre la puerta, ya que podrían desequilibrar su aparato de cocina y estropear algunos elementos (de ahí la necesidad de colocar los soportes antivuelcos).
- Si utiliza otros aparatos eléctricos cerca de su aparato

de cocina, compruebe que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con la superficie caliente de su aparato de cocina.

- Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014

- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de

cocinar. Para cualquier tipo de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario. Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

## Instalación

- Utilice su aparato de cocina solo cuando haya terminado de instalarlo.
- Su aparato de cocina debe instalarlo y ponerlo en marcha un técnico cualificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por una colocación incorrecta o por una instalación realizada por una persona no cualificada.
- Después de haber desembalado su aparato de cocina, compruebe que no ha sido dañado durante el transporte. No utilice el aparato si estuviese dañado y contacte inmediatamente a su vendedor. Los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, agrúpelos y tírelos inmediatamente (póngalos en los contenedores específicos para su reciclaje).
- Proteja su aparato de cocina contra los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.
- Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- Las condiciones para la conexión al gas de su aparato de cocina están indicadas en una etiqueta pegada en la parte trasera del aparato (únicamente para los aparatos de cocina de gas y mixtos).
- Si utiliza su aparato de cocina con gas de una bombona de propano, la bombona debe estar instalada obligatoriamente en el exterior de la casa (únicamente para los aparatos de cocina de gas). Le recomendamos que instale un detector de humo

en su hogar y que tenga una cubierta protectora o un extintor cerca de su aparato de cocina.

## Utilización

- Cuando ponga en marcha el horno por primera vez podrá percibir un olor característico de los materiales aislantes y los elementos calefactores. Por ello, antes de utilizar su horno, hágalo funcionar en vacío a su máxima temperatura durante 45 minutos. También debe asegurarse de que la habitación donde se instale el aparato de cocina esté bien ventilada.
- Durante la utilización del horno, las superficies internas y externas del aparato se calientan. No se coloque enfrente de la puerta cuando la abra, retírese para evitar quemarse con el vapor caliente que sale.
- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su aparato de cocina mientras que esté en funcionamiento.
- Utilice sistemáticamente guantes de cocina para meter o sacar los platos en el horno.
- No deje su aparato de cocina sin vigilancia cuando cocine aceites o materias grasas líquidas o sólidas. Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden arder y provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar las llamas provocadas por el aceite ardiendo con agua;

apague el aparato de cocción y cubra la olla o la sartén con una tapadera para sofocar la llama. Si tiene una campana extractora, no la ponga nunca en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje material inflamable cerca de su aparato de cocina cuando esté funcionando.

- Coloque siempre los recipientes de cocina en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que no molesten y para que los niños no puedan cogerlas.
- No utilice las zonas de cocción sin ollas encima o con ollas vacías.
- En las placas eléctricas, utilice solo recipientes de fondo llano.
- No corte pan sobre el cristal de las placas de vitrocerámica e inducción. La encimera de cristal no debe usarse como superficie de trabajo. Tenga la precaución de no colocar en estas

superficies recipientes que pudiesen estropear el cristal. Los recipientes con bordes afilados pueden rayar la superficie de cristal y estropearla. Seque de forma sistemática la base de las ollas con un paño antes de colocarlas en la superficie de cristal. De esta manera, podrá eliminar las micropartículas de debajo del recipiente que podrían rayar el cristal.

- En la vitrocerámica, utilice solo recipientes de base plana.
- En las placas de inducción, use solo recipientes de base plana específicas para la inducción (indicado bajo el recipiente por el fabricante).
- Es posible que escuche un pequeño ruido cuando se pone en marcha una de las placas de cocción.
- Los usuarios con un marcapasos deben permanecer, como mínimo, a 30 cm de las zonas de



cocción cuando se encienden las zonas de inducción.

- Si no va a utilizar su aparato de cocción durante un largo período de tiempo, le aconsejamos desenchufarlo de la red eléctrica. En caso de aparatos de cocción con gas, cierre también la llave del gas cuando no vaya a utilizar el aparato.

- Si no va a utilizar las placas eléctricas durante un largo período de tiempo, será necesario poner un poco de aceite sobre ellas para evitar que se oxiden (placa de fundición).

- Compruebe que los botones de su aparato estén siempre en la posición «0» cuando no lo utilice.

- Quite cualquier residuo que se haya derramado en la tapa del aparato antes de quitarla. Se recomienda dejar enfriar la placa de cocina antes de cerrar la tapa. Coloque bien las rejillas del horno en los rieles laterales previstos para ello;

en caso contrario, si tira de las rejillas, pueden inclinarse, y el líquido caliente del interior de los recipientes podría derramarse o quemarle.

- Algunos aparatos de cocción con horno eléctrico están equipados con un ventilador tangencial. Este ventilador funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de los orificios situados entre la puerta del horno y el panel de control. El ventilador puede seguir funcionando una vez que el horno se haya apagado para ayudar a enfriar el aparato: no se preocupe.

**ATENCIÓN**

Utilizar un aparato de cocina de gas implica calor, humedad, olores y productos de combustión del gas en la habitación en la que se haya instalado el aparato de cocción. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando el aparato de cocina esté funcionando, no obstruya las aberturas o bien instale un dispositivo de ventilación mecánico (por ejemplo, una campana extractora mecánica). En el caso de aparatos de cocción eléctricos, la cocción generará también humedad y olores. Deberá por consiguiente

**instalar un dispositivo de ventilación mecánica.**

- El uso prolongado de su aparato de cocina puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abra las ventanas o aumente el nivel de ventilación mecánica si estuviese instalada.
- Si utiliza el grill de gas (según modelo), debe dejar la puerta abierta y colocar la chapa de protección (para el panel y los botones) suministrada con su aparato de cocina. No use nunca el grill de gas cuando la puerta del horno esté cerrada (para los aparatos de cocina de gas con grill de gas).
- En el caso de aparatos de cocina con horno eléctrico, para utilizar el grill eléctrico (según el modelo) debe dejar la puerta del horno cerrada.

**ATENCIÓN**

Las tapas de cristal pueden romperse bajo el efecto del calor. Antes de volver a cerrar la tapa, cierre todos los quemadores o apague las zonas de cocción y deje enfriar la superficie de la zona de cocción.

Esta consigna también es aplicable para los utensilios de cocina de plástico (así como a los mangos de los utensilios).

- No seque toallas, esponjas o ropa en o sobre su aparato de cocina ni sobre el tirador del horno.

- Cuando la puerta del horno o el cajón bajo el horno estén abiertos, no coloque nada sobre ellos ni deje que los niños se suban o se sienten sobre la puerta, ya que se podría desequilibrar el aparato de cocción y romperse la tapa; por ello debe instalar los soportes antivuelcos.

- No coloque ningún objeto pesado o inflamable (nailon, bolsas de plástico, papel, prendas, etc.) en el cajón de debajo del horno.

## Limpieza y mantenimiento

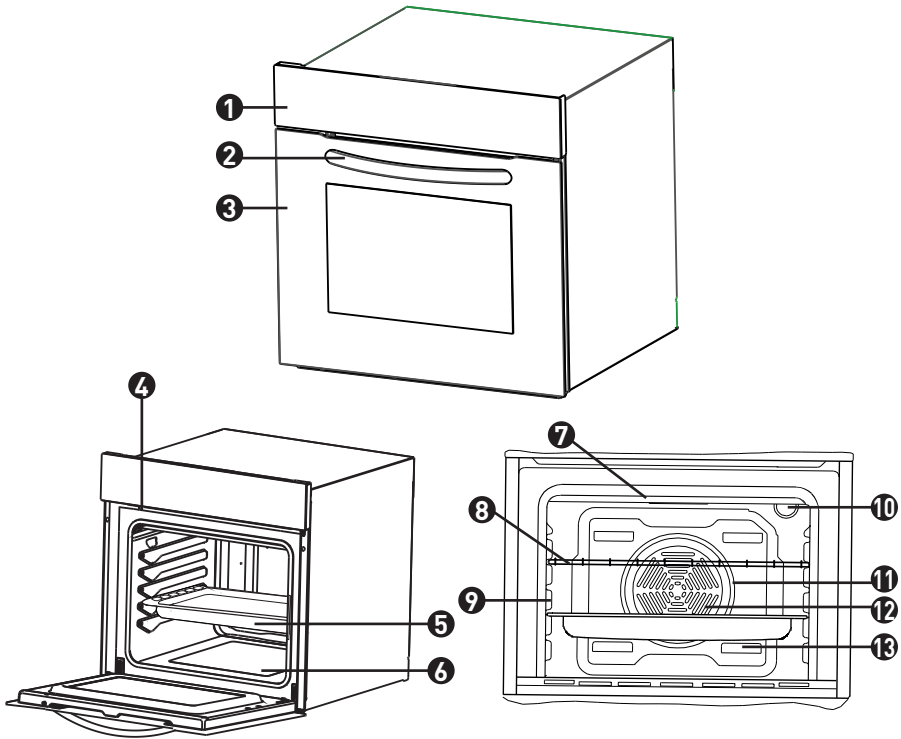
- Apague siempre su aparato de cocina antes de la limpieza o el mantenimiento y desenchúfelo de la red eléctrica o apague el interruptor general. No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.
- No utilice nunca un aparato de limpieza con vapor para limpiar los elementos de su aparato de cocina.



### OBSERVACIONES

Para garantizar la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos utilizar siempre piezas originales y contactar con nuestros representantes si lo considera necesario.

## Descripción del aparato



**1** Panel de control

**2** Tirador

**3** Puerta del horno

**4** Bloqueo de la puerta

**5** Bandeja profunda

**6** Resistencia inferior

**7** Resistencia superior

**8** Rejilla

**9** Soportes

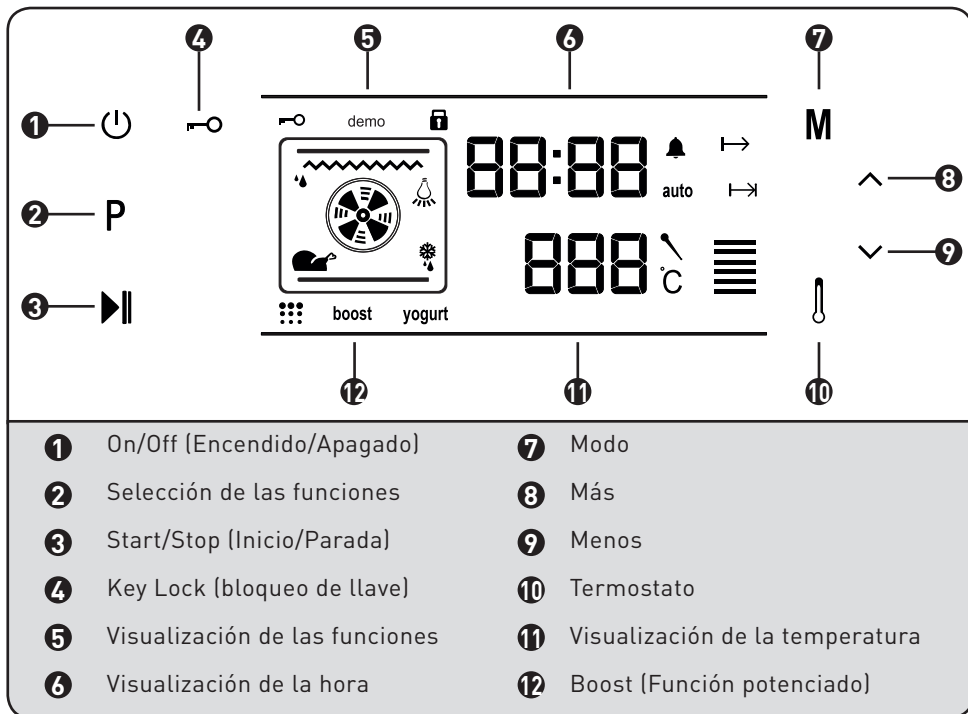
**10** Lámpara del horno

**11** Resistencia

**12** Ventilador (detrás de la chapa)

**13** Salida de aire

## Panel de control



La unidad de control se para pasados 5 minutos, si no se ha seleccionado o modificado ninguna función. Los aparatos funcionan gracias a los campos del sensor de botones táctiles. Puede controlar las funciones gracias a los campos del sensor de botones táctiles.

Cuando utilice los botones, asegúrese de haber pulsado correctamente en los campos del sensor. Si usted coloca sus dedos de forma exagerada o abarcando poco, los sensores pueden no funcionar correctamente.

El ventilador de enfriamiento se pone a funcionar automáticamente para mantener la superficie del aparato fría. Cuando apague el horno, el ventilador continuará funcionando para enfriar el aparato, antes de pararse automáticamente.

## Accesorios del horno

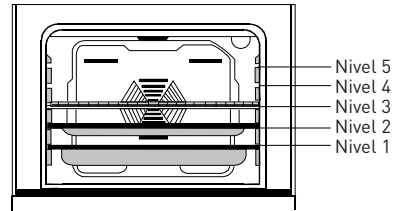
Su cocina dispone (según el modelo) de bandejas, una bandeja profunda, una rejilla y un asador para asar aves. Por otro lado, puede utilizar fuentes de cristal, moldes para pasteles y bandejas de horno especiales adaptadas para la cocción en horno que encontrará en el mercado. Respete las instrucciones suministradas por el fabricante referentes a la utilización de bandejas. Si utiliza bandejas de dimensiones pequeñas, céntrelas correctamente sobre la rejilla.

Deben respetarse las siguientes instrucciones para todas las bandejas esmaltadas.

La bandeja puede cambiar de forma, debido a las altas temperaturas, si los alimentos destinados a la cocción no cubren toda la superficie de la bandeja del horno, si acaban de salir del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger los jugos y grasas generados por haber asado dichos alimentos.

La bandeja recuperará su forma inicial cuando se haya enfriado completamente después de la cocción. Se trata de un fenómeno normal debido al calor. Si utiliza fuentes y otros utensilios de cristal para la cocción, no los exponga directamente al frío después de haberlos sacado del horno. No los coloque sobre superficies frías o húmedas. Póngalos sobre un paño de cocina seco y espere a que se enfríen para evitar que se rompan. Si utiliza el grill de su horno, le recomendamos que utilice los utensilios suministrados y la bandeja correspondiente (si su horno dispone de dichos accesorios). De este modo, las materias grasas que se derramen y salpiquen no ensuciarán el interior del horno. Si utiliza la rejilla: ponga una bandeja profunda en una de las dos guías inferiores para recoger las materias grasas. Para facilitar la limpieza, añada un poco de agua en la bandeja. Atención, no

coloque jamás la bandeja en la parte inferior del horno ya que el esmalte del horno podría calentarse demasiado y deteriorarse. Cuando utilice el grill, utilice las guías 3 y 4 y barnice ligeramente la rejilla con aceite para impedir que los alimentos se peguen.



**Rejilla:** se utiliza para la función de gratinado y para poner diversos recipientes que no sean la bandeja profunda de cocción.

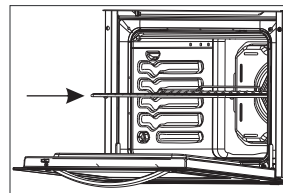
**Bandeja con fondo pequeño:** se utiliza para la cocción de productos de repostería, como flanes, etc.

**Bandeja profunda:** utilizada para cocciones lentas.



### ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en las guías laterales del horno y empújela hasta el fondo.



## Especificaciones técnicas

Marca	VALBERG
Modelo	FM68PTKVET
Tipo de horno	Eléctrico
Peso	34,6 kg
Índice de eficiencia energética - modo convencional	117,3
Índice de eficiencia energética - convección forzada	104,1
Clase energética	A
Consumo de energía (electricidad) - modo convencional	0,98 kWh/ciclo
Consumo de energía (electricidad) - convección forzada	0,87 kWh/ciclo
Número de cavidad(es)	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen	68 L

Este horno cumple con la norma EN 60350-1.



## Preparación para su instalación y su uso

Este horno moderno, funcional y práctico, desarrollado con materiales de primera calidad, sabrá dejarle satisfecho. Lea estas instrucciones; usted encontrará todos los consejos prácticos necesarios para conseguir resultados excelentes y evitar cualquier posible problema más adelante. La información siguiente es necesaria para la instalación y puesta en marcha de su producto. El técnico a cargo de la instalación del aparato también deberá leer esta información.



### ATENCIÓN

Póngase en contacto con un técnico cualificado para la instalación del horno.

## Elección del lugar de instalación

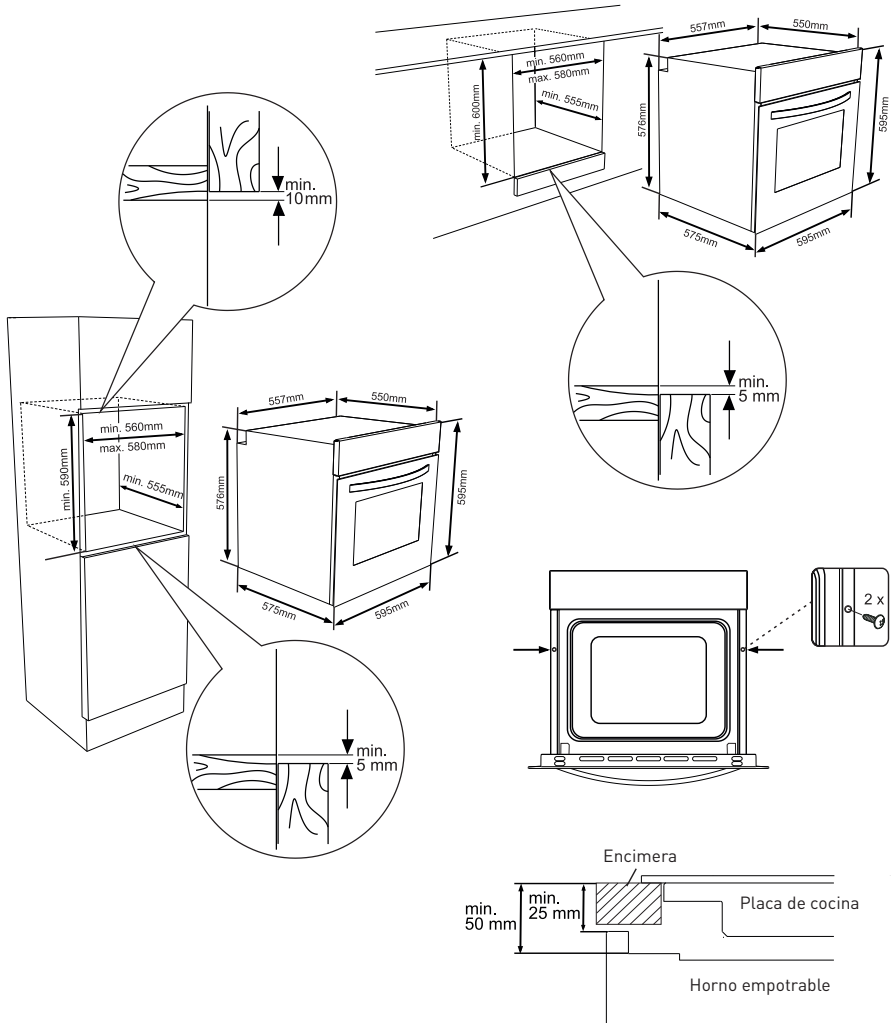
Debe tener en cuenta ciertos factores cuando elija el lugar en que va a colocar su horno. ¡Siga atentamente las recomendaciones siguientes para evitar cualquier problema y situación peligrosa!

A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, debe comprobar que no haya ningún material inflamable próximo, como por ejemplo, cortinas, ropa impermeable, etc., que puedan arder con rapidez.

El mueble donde esté empotrado el horno (así como los muebles más próximos) deben estar fabricados con materiales que resistan temperaturas superiores a 50 °C.

Para instalar el horno correctamente, debe evitar cualquier contacto entre el horno y las partes eléctricas. No se recomienda instalar el horno cerca de un frigorífico o un congelador. El rendimiento de los aparatos mencionados anteriormente podría verse afectado por el calor provocado por el horno. Después de haber sacado el horno de su embalaje, verifique que el horno no esté dañado. Si el horno está estropeado, no lo utilice; solo tiene que ponerse en contacto inmediatamente con el servicio de postventa.

## Español Instalación del horno empotrable



Abra la puerta del horno y fije 2 tornillos en los orificios situados en el marco del horno. Apriete los tornillos una vez que el marco del horno toque la parte de madera.

Si el horno está instalado bajo una placa de cocina, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo. Además, la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser como mínimo de 25 mm.

## Conexión y seguridad del horno empotrable

### Cuando lo conecte a la electricidad, deberá seguir las instrucciones siguientes:

El cable de puesta a tierra (amarillo/verde) debe estar enchufado al tornillo que tiene el símbolo de puesta a tierra. La conexión del cable de alimentación debe efectuarse de acuerdo con la imagen siguiente. Si su instalación eléctrica no dispone de ninguna toma de puesta a tierra según las normas vigentes, contacte con su electricista. La línea eléctrica que alimenta el horno a partir del contador debe tener obligatoriamente un disyuntor con una apertura de contacto de al menos 3 mm (potencia 20 A, tipo de funcionamiento retardado).

- La toma de puesta a tierra debe estar lo más próxima posible al horno. No utilice jamás una alargadera.
- El cable de alimentación no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.

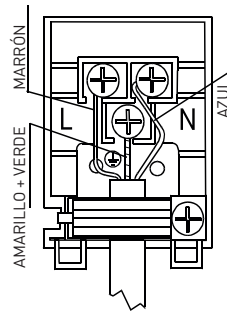
Si el cable de alimentación está dañado, contacte al servicio postventa que es el único autorizado para cambiarlo.

La conexión del aparato debe efectuarse por una persona autorizada. Debe utilizar un cable de alimentación del tipo H5W-F.

Una conexión incorrecta puede dañar el aparato. La garantía no cubre este tipo de daños.

Este horno no debe conectarse a una toma de corriente con un temporizador externo, un programador ni un sistema de mando a distancia distinto.

El aparato ha sido diseñado para funcionar con corriente de 220-240 V. Si la corriente de su casa no es la misma, contacte inmediatamente con el servicio postventa.



## Utilización del horno

### Selección de la función Horno

^ y v ambos se utilizan para ajustar la temperatura y el temporizador. Para ajustar el temporizador, pulse en primer lugar en Modo, después en ^ y v. Para ajustar la temperatura, pulse primero en Termostato, después en ^ y v.

Pulse en el sensor ON/OFF (ENCENDIDO-APAGADO) durante 2 segundos para encender la unidad de control. Se encontrará en ese momento en el modo WAIT (ESPERA) y, en este modo, podrá seleccionar las funciones de cocción deseadas, regular la temperatura, activar la función BOOST (POTENCIADO) y ajustar la duración de la cocción, la hora de finalización, el minutero, así como la hora del día en cuestión.

### Posiciones del botón de las funciones del horno

Las funciones disponibles que se describen a continuación varían dependiendo del modelo.



#### Función de descongelación

Los indicadores de advertencia del horno se encienden, el ventilador comienza a funcionar.

Para utilizar la función de descongelación, saque los alimentos congelados y póngalos en el horno sobre una bandeja colocada en la tercera guía contando desde abajo. Se recomienda colocar una bandeja bajo los alimentos que se quieren descongelar para recoger el agua sobrante de la descongelación. Esta función no le permite preparar ni cocinar sus alimentos. Únicamente le permite descongelar alimentos.



#### Función de cocción estática

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y

los elementos calefactores, inferiores y superiores, comienzan a funcionar.

La función de cocción estática genera calor, lo que asegura una cocción uniforme de los alimentos en el nivel inferior y superior. Esta función es ideal para la cocción de pastas, pasteles, platos de pasta al horno, lasañas y pizzas. Con esta función, se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y no cocinar más de un plato a la vez.



#### Función turbo

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el elemento calefactor superior y el ventilador se ponen a funcionar.

La función turbo dispersa el calor en el horno. Todos los alimentos situados en las bandejas se cuecen de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



#### Función de ventilación

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el ventilador y los elementos calefactores, superiores e inferiores, comienzan a funcionar.

Esta función está especialmente indicada para la cocción de pastas. La cocción se realiza gracias a los elementos calefactores inferiores y superiores situados en el interior del horno y gracias al ventilador que asegura la circulación del aire, lo que aporta un ligero efecto gratinado a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



#### Función Grill

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y, los elementos calefactores del grill comienzan a funcionar.

Esta función se utiliza para gratinar y asar los alimentos. Utilice las guías superiores del horno. Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



### ADVERTENCIA

Cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno ajustada a 190 °C.



### Función de grill rápido

El termostato y los indicadores de advertencia del horno se encienden y el ventilador y los elementos calefactores, superiores e inferiores, comienzan a funcionar.

Esta función se utiliza para gratinar los alimentos rápidamente y para cubrir una mayor superficie (para gratinar carne, por ejemplo, utilice las guías superiores del horno.) Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



### ADVERTENCIA

Cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno ajustada a 190 °C.



### Función doble grill y ventilación

El termostato del horno y los indicadores de advertencia se encienden y, el gratinador, el ventilador y los elementos calefactores superiores comienzan a funcionar.

La función se utiliza para gratinar rápidamente los alimentos más gruesos y para cubrir una superficie mayor. El elemento calefactor superior junto con el grill y el ventilador aseguran una cocción uniforme.

Utilice las guías superiores del horno. Barnice ligeramente la rejilla metálica con aceite para impedir que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja por debajo para recoger las gotas de aceite o grasa que puedan caer. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



### ADVERTENCIA

Cuando gratine los alimentos, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno regulada en 190 °C.



### Función de limpieza mediante pirolisis

Antes de activar la función de limpieza mediante pirolisis, quite todos los alimentos que se hayan quedado en el horno y asegúrese de que el horno esté completamente vacío.

No deje nada en la cavidad del horno (recipientes, rejillas, bandeja para dulces, bandeja profunda, soportes laterales, etc.) ya que todos estos elementos pueden ocasionar daños irreversibles en el horno.

Asegúrese de haber cerrado bien la puerta del horno antes de activar la función de limpieza mediante pirolisis.

Una vez activada la función de limpieza mediante pirolisis, no utilice la placa de cocina si esta se encuentra encima del horno, ya que, si esto ocurriera, ambos aparatos podrían calentarse en exceso y estropearse.

Durante el ciclo de limpieza mediante pirolisis, la puerta del horno se pone muy caliente. Evite que los niños se acerquen al horno hasta que no se enfríe.

Una vez terminado el proceso de limpieza mediante pirolisis, la pantalla volverá a mostrar la hora.

Limpieza por pirolisis

La cavidad del horno está revestida de un esmalte especial resistente a las fuertes temperaturas. Durante la operación de limpieza por pirolisis, la temperatura del horno puede aumentar hasta alcanzar los 475 °C. Por su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática durante la operación de limpieza mediante pirolisis y la luz del «bloqueo» se enciende.

**Durante la operación de limpieza, la puerta del horno se bloqueará (no intente forzarla para abrirla). Cuando el horno se haya enfriado completamente, el sistema se**

**desbloqueará y de nuevo se podrá abrir la puerta con total normalidad.**

El ventilador tangencial funciona durante la función de pirolisis hasta que el horno se enfría por completo.

Después de cada ciclo de limpieza por pirolisis, se recomienda limpiar todos los restos de alimentos quemados con un estropajo suave empapado de agua caliente en el interior de la cavidad.

El ciclo de pirolisis dura una hora y media (tiempo indicado por el programador) Este ciclo se puede programar (véase programación abajo).

## Utilización de la unidad de botones táctiles

En modo WAIT (ESPERA), puede seleccionar la función de cocción deseada pulsando en el sensor P. Cada vez que pulse en el sensor P modificará las funciones del horno, como se indica a continuación. Su modelo puede no tener algunas de estas funciones de cocción.

Lamp (Lámpara) → Defrost (Descongelación) → Turbo → Upper and Lower (Superior e Inferior) → Upper and Lower with Fan Ventilateur (Superior e Inferior con Ventilador) → Grill (with/without turnspit) (con/sin asador) → Double Grill (with/without turnspit) (con/sin asador) → Double Grill with Fan (Doble Grill con Ventilador)

Los elementos calefactores y los accesorios que se estén usando se muestran en la pantalla, según la función seleccionada.

Cuando seleccione la función de cocción con el sensor P, el valor de temperatura preajustada se mostrarán en la pantalla de temperatura. Para ajustarla, pulse primero en el termostato y después en los sensores  $\wedge$  y  $\vee$ , situados en ambos lados

de la pantalla. El tramo de ajuste de la temperatura oscila entre 50 y 275 °C.

Tras ajustar la función deseada, la temperatura y la hora, puede poner el horno en marcha con el sensor START/STOP (INICIO/PARADA).

### Configuración de la hora del día

Una vez que haya terminado la instalación del horno empotrado, lo primero que tiene que hacer es configurar la hora del día en cuestión siguiendo las instrucciones siguientes.

Pulse en ON/OFF (ENCENDIDO-APAGADO) para pasar al modo WAIT (ESPERA). Una vez en este modo, pulse en MODO durante 5 segundos. El símbolo de la hora del día empezará a parpadear continuamente; puede ajustarlo con los sensores A y v. Para terminar el ajuste de la hora del día, pulse una vez más en MODO o espere al menos 5 segundos.

El ajuste de la hora tiene lugar únicamente cuando el aparato está desenchufado de la corriente durante mucho tiempo.

### Ajuste del tiempo de cocción



Puede ajustar el tiempo de cocción durante los modos WAIT (ESPERA) u OPERATING (FUNCIONAMIENTO).

### Configuración del Minutero

Pulse una vez en MODO. El símbolo del minutero quedará resaltado en la pantalla. Del mismo modo, la indicación «00:00» se mostrará en la pantalla. Ajuste el período deseado para la señal sonora usando los sensores A y Y, cuando el símbolo se ponga a parpadear. Algunos segundos después de haber acabado de configurarlo, el símbolo del minutero comenzará a encenderse continuamente para indicar el ajuste de la señal sonora.

Justo a la hora que se haya programado, el minutero emitirá una señal sonora; el minutero y la indicación «00:00» empezarán a parpadear en la pantalla. Pulse en cualquier botón para detener la señal sonora y para que desaparezca el símbolo de la pantalla.

### Ajuste del tiempo de cocción

Esta función le permite cocinar según el intervalo de tiempo de su elección. Una vez que haya metido el plato que quiera cocinar en el horno, haya programado la función de cocción deseada y haya seleccionado la temperatura del horno que mejor convenga según el plato que vaya a cocinar, pulse dos veces en MODO (hasta ver el símbolo de la duración de cocción en la pantalla del tiempo). Cuando el minutero esté en esta posición, ajuste la duración de cocción de los alimentos que desee cocinar con los sensores  y . Pasado un tiempo después de haber terminado de configurarlo, la hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo de duración de la cocción se encenderá continuamente en la pantalla.

Cuando termine la duración programada, el temporizador parará el horno y emitirá una señal sonora. Del mismo modo, el símbolo de tiempo de cocción empezará a parpadear en la pantalla. Pulse cualquier botón de la unidad de control para parar la señal sonora de aviso.

### Configuración del final del tiempo de cocción

Esta función permite cocinar un plato después de un cierto período y durante algún tiempo. El plato que vaya a cocinar se introduce en el horno. El horno se configura con la función de cocción deseada. La temperatura del horno se ajusta en función del plato que vaya a cocinar.

RECETAS	TURBO (CONVECCIÓN)			SOLERA-BÓVEDA		
	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Duración de la cocción (min)	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Duración de la cocción (min)
Milhojas	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45
Pasteles	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Galletas	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40
Albóndigas de carne gratinadas						
Alimentos líquidos	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50
Pollo				200	1 - 2	45 - 60
Chuletas						
Filetes						
Pastel horneado con dos placas	160 - 180	1 - 4	30 - 40			
Pasta cocinada con dos placas	170 - 190	1 - 4	35 - 45			

RECETAS	SOLERA-BÓVEDA-CALOR IMPULSADO			GRILL		
	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Duración de la cocción (min)	Posición del termostato (°C)	Posición de la rejilla	Duración de la cocción (min)
Milhojas	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Pasteles	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Galletas	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Albóndigas de carne gratinadas				200	4	10 - 15
Alimentos líquidos	175 - 200	2	40 - 50			
Pollo	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chuletas				200	3 - 4	15 - 25
Filetes				200	4	15 - 25
Pastel horneado con dos placas						
Pasta cocinada con dos placas						

\* Utilizar el asador giratorio...



## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que todos los botones estén apagados y de que el aparato esté frío.



### OBSERVACIONES IMPORTANTES

**Desenchufe siempre el aparato antes de empezar a limpiar cualquiera de sus partes.**

- Compruebe que los productos de limpieza hayan sido homologados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, estropajos abrasivos, de acero o utensilios duros para evitar estropear las superficies.
- Utilice cremas o líquidos que no contengan estas partículas. Si se queman los residuos líquidos que se hayan podido derramar en

su horno, podría dañarse el esmalte.

- Por tanto, limpie inmediatamente los líquidos que se hayan derramado. No utilice limpiadores de vapor para limpiar el horno.

### Limpieza del interior del horno

Después de cada utilización, limpie el horno con un trapo suave, previamente humedecido con agua jabonosa. Vuelva a limpiarlo una vez más con un trapo húmedo y, luego, séquelo. No limpie su horno con limpiadores en seco o en polvo.

Para una limpieza completa, puede utilizar la función de pirolysis, después de haber limpiado todos los restos de alimentos y retirado todos los accesorios (rejilla, bandeja profunda, recipiente, etc.)

### Sustitución de la bombilla

Solo un técnico autorizado debe efectuar la sustitución de la bombilla.

Desenchufe el horno y compruebe que esté frío. Quite la tapa de cristal de la bombilla y, después, la

bombilla. Ponga la nueva bombilla, resistente a 300 °C (especial para hornos de 230 V, 25 vatios, tipo E14) en el lugar de la antigua. Vuelva a poner la tapa de cristal de la bombilla en su sitio.

### Consejos para el ahorro de energía

- Cocine varios platos al mismo tiempo, si es posible.
- Reduzca el tiempo de precalentamiento.
- No prolongue el tiempo de cocción.
- No olvide apagar el horno al final de la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción.

## Solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con el servicio de postventa, si el horno no funciona:

- Compruebe que el horno esté enchufado.
- Compruebe que no haya un corte de corriente.
- Para los modelos equipados con temporizador, compruebe que dicho temporizador no esté en la posición «Manual».
- Para los modelos equipados con programador, compruebe que esté bien ajustado.

Si el horno no calienta:

- Tal vez no se haya ajustado el calor con el botón del termostato del horno.

Si la luz interior no se enciende:

- Compruebe que la cocina esté bien enchufada.
- Compruebe que la bombilla no esté defectuosa. Si fuese el caso, replácela según las indicaciones anteriores.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cuecen de forma idéntica):

- Compruebe la posición de las rejillas, el tiempo de cocción y la configuración del termostato.

Si, a pesar de estas sugerencias, los problemas persisten, contacte con el servicio postventa.

**Información relativa al transporte**

Si debe transportar la cocina, conserve el embalaje original del producto y transpórtela dentro. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Abra la puerta del horno y coloque cartón o papel en el cristal interior del horno para que las bandejas y la rejilla no dañen la puerta durante el transporte. Precinte también la puerta del horno a las paredes laterales.


Si no tiene el embalaje original: tome las medidas necesarias para proteger las superficies externas (cristal y superficies pintadas) del horno contra eventuales golpes.

**RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**

Este electrodoméstico lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

**PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE**

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.





## CONDITIONS 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 matériel. 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.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in Turkey