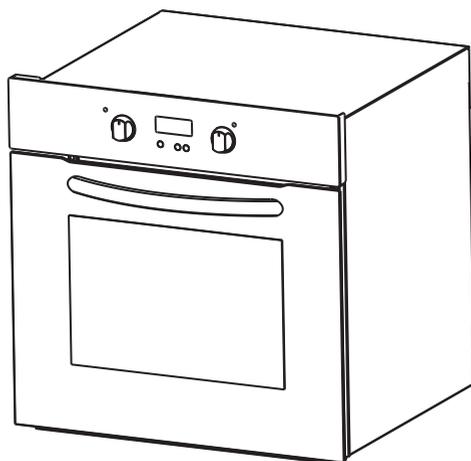




VAL 56 PYR BVT  
VAL 56 PYR NVT

**INSTRUCTIONS RELATIVES AU  
FONCTIONNEMENT ET A L'INSTALLATION  
DU FOUR ENCASTRABLE PYROLYTIQUE**



---

**Chère cliente, cher client,**

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien l'utilisation du produit. Pour le montage de votre produit, contactez le service agréé le plus proche.



---

## **Table des matières**

- 1- Présentation et taille du produit**
  - 2- Avertissements**
  - 3- Préparation pour l'installation et l'utilisation**
  - 4- Utilisation du four**
  - 5- Nettoyage et entretien du four**
  - 6- Service après-vente et transport**
- 
- 

## PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR

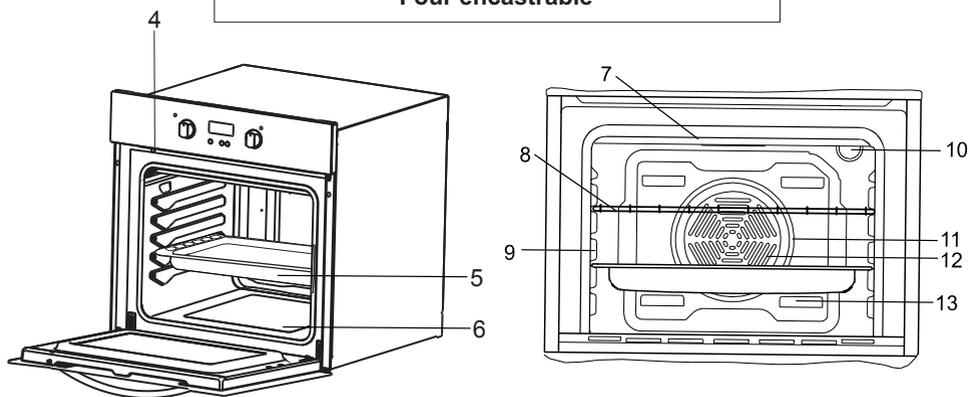
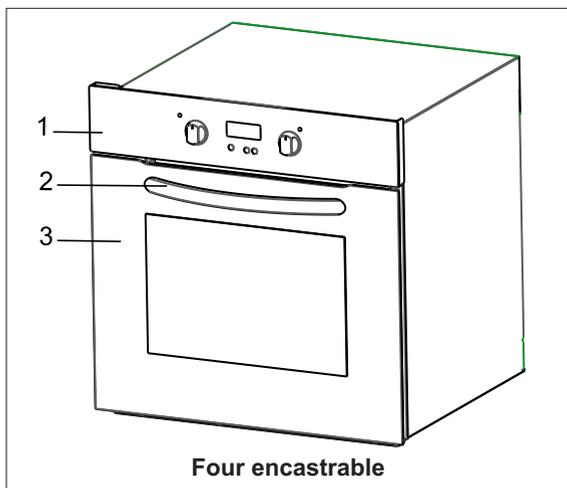


Figure 1

### LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

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

## PARTIE 2 : AVERTISSEMENTS

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.

### Consignes de sécurité générales

- 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 qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (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.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie si 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.
- 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

**• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.**

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four

**AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain

temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. 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).

**AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

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

• 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.

• N'utilisez pas de nettoyeurs 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 faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez 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).

• **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que votre appareil de cuisson est débranché avant d'effectuer le remplacement de l'ampoule du four, ceci afin d'éviter une électrocution.

• **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipée) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la 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, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

• 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 pourriez déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculément).

• 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 installée 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 containers spécifiques pour le recyclage)

• Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer 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.

- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

#### **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 installée 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 se dégager à ce moment 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.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais 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 jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).

Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

- 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.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles 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 entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- 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 (appareil de cuisson avec four électrique).
- 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 pourriez déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne pas sécher 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 la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

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.

## **PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION**

Cet appareil moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez ce manuel 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 un positionnement et des opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

***CONTACTEZ LE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DU FOUR !***

### **3.1. LOCAL D'INSTALLATION**

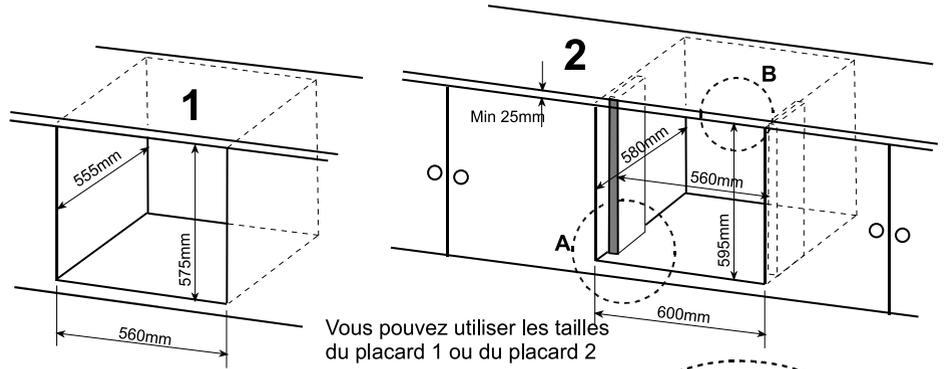
**Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!**

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériel inflammable dans la proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Les meubles qui sont autour du four doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à des températures supérieures à 90°C.

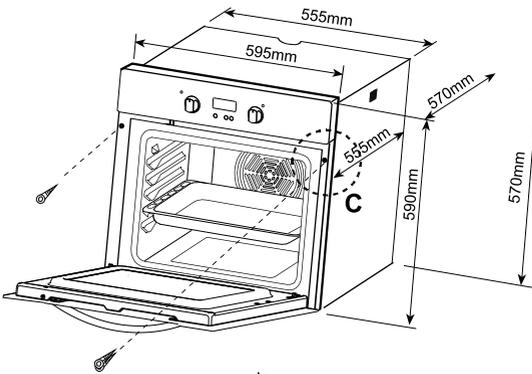
Les dimensions et les matériaux utilisés du placard dans lequel le four va être installé doivent être résistants aux températures élevées. Dans une installation correcte, vous devez éviter le contact avec les parties électriques ou isolantes. Les parties isolantes doivent être placées de façon à ne pas être retirées quelque soit l'outil utilisé. L'installation de l'appareil 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 l'appareil est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service autorisé.

## 3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

### Taille des placards coupés

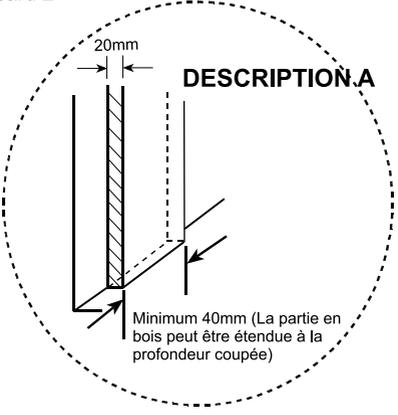


Vous pouvez utiliser les tailles du placard 1 ou du placard 2



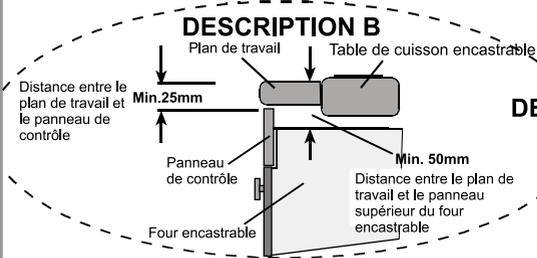
### Tailles du produit

Vis de montage

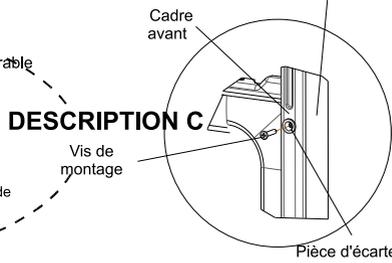


### DESCRIPTION A

Minimum 40mm (La partie en bois peut être étendue à la profondeur coupée)



### DESCRIPTION B



### DESCRIPTION C

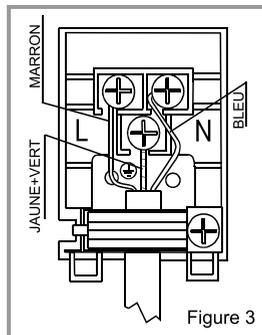
Figure 2

Insérez le four dans le placard en le poussant. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis dans les trous situés dans le cadre du four. Dès que le cadre du produit est au contact de la surface en bois du placard, serrez les vis.

### 3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

**Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :**

- Le câble terre doit être branché au moyen de la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure 3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes d'installation, contactez le service autorisé immédiatement. Vous devez installer un disjoncteur dans le circuit électrique avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. 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 autorisé. Le câble doit être remplacé par le service autorisé.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par le service autorisé. 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.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service agréé.



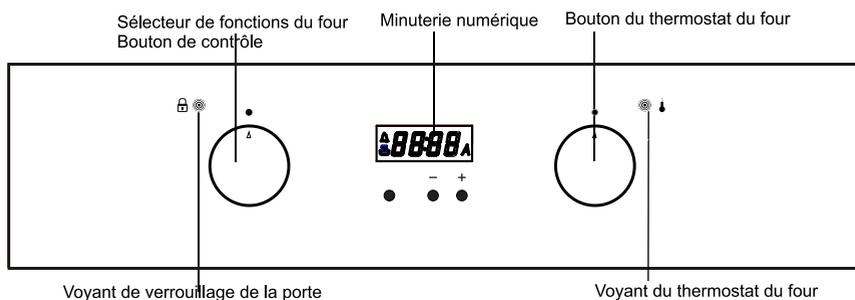
### 3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre appareil 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 autorisés ayant été formés par l'usine où a été fabriqué le produit. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respectent pas ces normes 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 sections seront chaudes pendant un certain temps même si l'appareil est débranché. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, les boutons de fonction du four et les boutons de réglage de la température doivent être réglés et programmés dans la minuterie du four. Sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four ou du compartiment inférieur est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer l'appareil ou casser la porte.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc.

## PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

### 4.1 PANNEAUX DE COMMANDE

#### Four encastrable



### 4.2. UTILISATION DU FOUR

#### Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4). Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

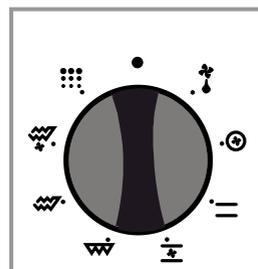


Figure 4

#### Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. 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 coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

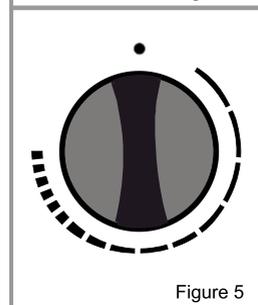


Figure 5

### 4.3. UTILISATION DU BOUTON DE CONTRÔLE DE LA FONCTION DU FOUR

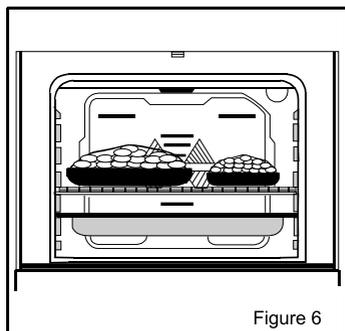
Tableau 1

	La lampe du four, la lumière d'avertissement rouge et le ventilateur s'allument. Exécute la décongélation des aliments congelés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le ventilateur et le chauffeur turbo sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, le ventilateur ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le chauffeur du grill sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément de chauffage supérieur, le chauffeur du grill, sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément de chauffage supérieur, le chauffeur du grill, le ventilateur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Cette fonction vous permet de bien nettoyer la cavité 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 6). Pour recueillir l'eau qui s'accumulera du fait de la glace qui fond, insérez une plaque de four dans le inférieur.

---

---

## Éléments de chauffage inférieur et supérieur (Cuisson uniforme) :

Dans ce type de cuisson décrit comme la méthode traditionnelle, la chaleur qui émane de la résistance inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner. Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette position est idéale pour les **gâteaux, gâteaux mousseline, pâtes au four, lasagne, pizza.**

Après une cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.**



## Ventilateur turbo :

Le ventilateur turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément.

Réglez le bouton du thermostat au degré désiré. Placez le bouton de fonction sur le symbole Turbo. Après avoir effectué le préchauffage de 10 minutes, placez les éléments dans le four. Cette fonction est adéquate pour cuire plusieurs récipients à la fois.

Si vous allez utiliser deux plateaux en même temps, lors du réglage de la température de cuisson, sélectionnez la température la plus petite entre les niveaux et qui convient à vos aliments comme indiqué dans le tableau. L'utilisation de deux plateaux exige un temps de cuisson plus long par rapport à la cuisson avec un seul plateau. Habituellement, les aliments sur les deux plateaux ne se cuisent pas en même temps, Retirez alors le plateau qui est cuit et laissez cuire le second.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.**



## Ventilateur et élément de chauffage inférieur-supérieur :

Cette position permet à l'air provenant des éléments de chauffage inférieur et supérieur de circuler dans le four au moyen du moteur du ventilateur.

Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Placez le bouton du

four sur le symbole de cette fonction, réglez la minuterie du four sur le temps recommandé pour la cuisson et préchauffez le four pendant 10 minutes. Les aliments placés dans le récipient approprié sont introduits dans le four et l'opération commence. Cette position est idéale pour la pâtisserie. Toutes les parties des aliments seront cuites uniformément dans cette position. **Convenable pour un seul plateau.**

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.



### Grill :

Cette fonction est utilisée pour griller. Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°.**

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.**



### Élément de chauffage supérieur, grill :

Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface. Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. 3. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°.**

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.**



### **Grill et ventilateur :**

Cette fonction garantit une friture uniforme parce que le ventilateur, le grill et l'élément de chauffage supérieur travaillent conjointement. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface. Pour les grills, mettez-y les aliments, et posez l'ensemble sur le support le plus élevé. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°.**

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. 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'y approcher.**



### **Fonction de nettoyage pyrolytique**

- **Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, enlevez tout déversement excessif de denrées et veillez à ce que le four soit vide.** Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque de pâtisserie, lèchefrite, etc. car tout ceci peut y occasionner des dommages.
- Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, sortez les étagères et les supports du four.
- Assurez-vous d'avoir fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique.
- Une fois la fonction de nettoyage pyrolytique activée, il est conseillé de ne pas utiliser de table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent au mieux être surchauffés, et au pire, être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage pyrolytique, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart jusqu'à refroidissement.

À l'issue du processus de nettoyage pyrolytique, l'écran affiche l'heure. La porte du four sera fermée au démarrage de la fonction pyrolytique.

## 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.**

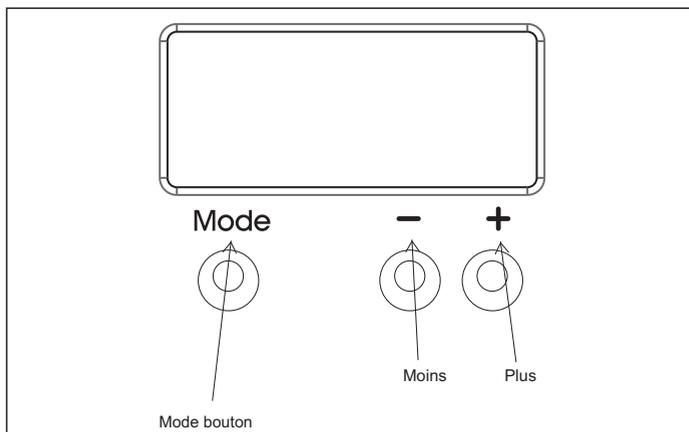
Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

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)

## 4.4. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DU FOUR

### Réglage et utilisation du programmeur du four



### Réglage et utilisation du programmeur/minuterie du four

Symbole « Minutes restantes »



Symbole « Opération manuelle »

Symbole « fonctionnement automatique »

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 ».

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.

**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 ».

### **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 vous aimeriez 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.

**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 ».

### **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 ». 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.

**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 ».

### **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 boutons « Mode » ou « Mode » pour définir le niveau sonore à votre guise. Relâchez la touche « moins » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

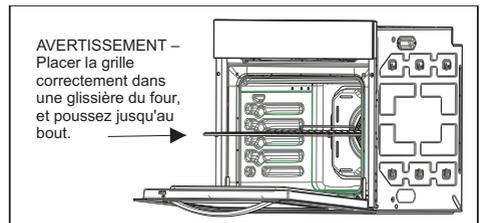
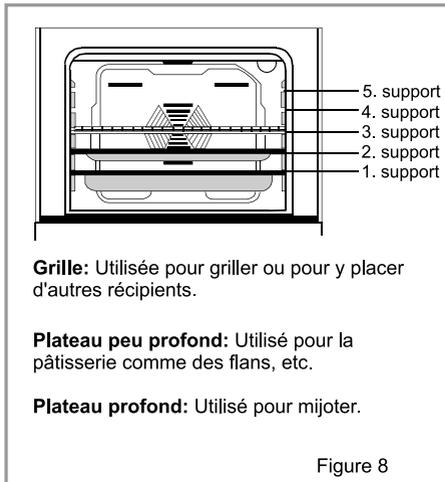
RECETTES	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			VENTILATEUR INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Milles-feuilles	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
Aliment aqueux	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet				200	2-3	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...

## 4.5. ACCESSOIRES UTILISES DANS LE FOUR

Il est conseillé d'utiliser les récipients indiqués dans le tableau en fonction des aliments à cuisiner dans votre four. Vous pouvez également utiliser les récipients en verre, les couteaux à pain, les plaques à four spéciales adaptées à votre four, disponibles sur le marché. Faites attention aux informations données par le fabricant sur ce sujet. Si vous utilisez des petits récipients, placez-les sur la grille intérieure pour qu'ils soient bien au milieu. Vous devez suivre les instructions suivantes pour les récipients en émail.

Si les aliments qui vont être cuisis ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments qui tombe des aliments grillés, vous pourrez constater des déformations dans la forme du plateau à cause de la chaleur élevée pendant la cuisson ou la friture. C'est un phénomène normal qui se produit lors du transfert de la chaleur. Ne pas placer de plateau en verre ou de récipient dans un environnement froid après cuisson. Ne pas les placer sur des surfaces froides et mouillées. Placez-les dans un chiffon sec et dans un local sec. Sinon ils peuvent se casser. Si vous allez griller dans votre four, nous recommandons l'utilisation de la grille sur le plateau fournie avec le produit (si votre produit a ce matériel). De cette façon l'huile qui saute et tombe ne salira pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez un plateau sur le premier niveau inférieur pour recueillir la graisse. Ajoutez de l'eau sur le plateau pour nettoyer plus facilement. Utilisez les niveaux 4 et 5 quand vous grillez des aliments et graissez la grille pour que les aliments ne se collent pas à la grille.



## **PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR**

### **5.1. NETTOYAGE**

Vérifiez si tous les boutons de contrôle sont éteints et si votre appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage. Débranchez votre appareil.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des crèmes ou des liquides de nettoyage qui ne contiennent pas de particules. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si des liquides qui se renversent sur le four brûlent, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides déversés. Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver le four.

#### **Nettoyer l'intérieur du four**

Débranchez le four avant de le nettoyer. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez le four quand il est tiède. Nettoyez le four avec un chiffon mouillé dans de l'eau et du savon. Nettoyez-le de nouveau et passez-y un chiffon sec. Utilisez des produits en poudre pour un nettoyage complet. Pour les produits en émail catalytique, il n'est pas nécessaire de nettoyer les parois arrière et latérales. Toutefois, vous devez les remplacer après un certain temps.

- \* Le joint de la porte peut être nettoyé à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs et ne fragmentez pas le joint.
- \* Vérifiez périodiquement les joints de porte autour du four. Si ces joints sont endommagés, veuillez contacter le centre agréé le plus proche pour le faire remplacer.

### **5.2. ENTRETIEN**

#### **Remplacer la lampe**

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par le service autorisé. Débranchez le four et vérifiez s'il est bien froid. Après avoir enlevé le couvercle, sortez aussi l'ampoule de son emplacement. Insérez la nouvelle ampoule résistante à 300°C, disponible auprès de nos services agréés, à la place de l'ampoule que vous avez enlevée. Remettez le couvercle. Vous pouvez utiliser le four.

## PARTIE 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

### 6.1. AVANT DE CONTACTER LE SERVICE

#### **Si le four ne fonctionne pas;**

Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

#### **Le four ne chauffe pas ;**

La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

#### **La lampe du four ne s'allume pas ;**

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

#### **Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);**

Vérifiez l'emplacement des étagères, la période de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

***Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.***

### 6.2. INFORMATION RELATIVE AU TRANSPORT

#### ***Si vous avez besoin de transport;***

Gardez l'emballage original du produit et servez vous-en au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson.

Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Scotchez également les couvercles du four aux parois latérales.

#### **Si vous n'avez pas l'emballage original;**

Prenez les mesures nécessaires pour ne pas rayer les surfaces externes (verre et surfaces peintes).



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager.

Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

S.A.S. ELECTRODEPOT FRANCE. C.R.T. Centre de Gros n 2.  
Boulevard du Petit Quinquin. 59818 Lesquin cedex. Tél: 03 20 16 22 95.  
Fax: 03 20 16 22 97. [Www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)