

Four  
Horno

949862  
FM 68 P T K VET

GUIDE D'UTILISATION .....



# 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.

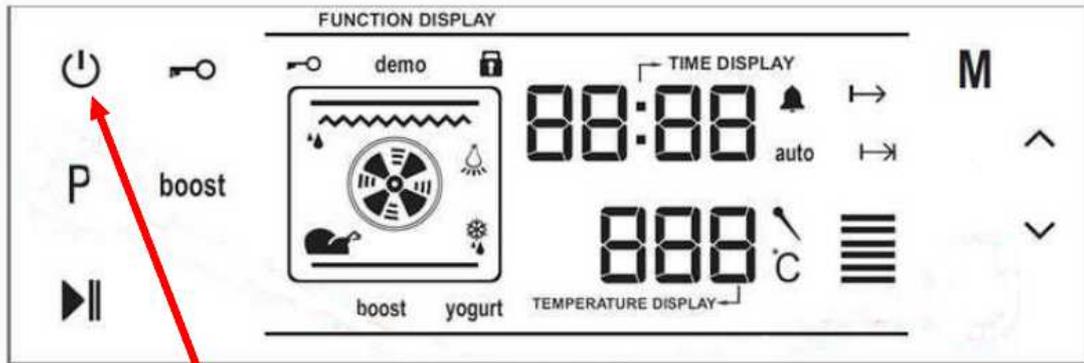
Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

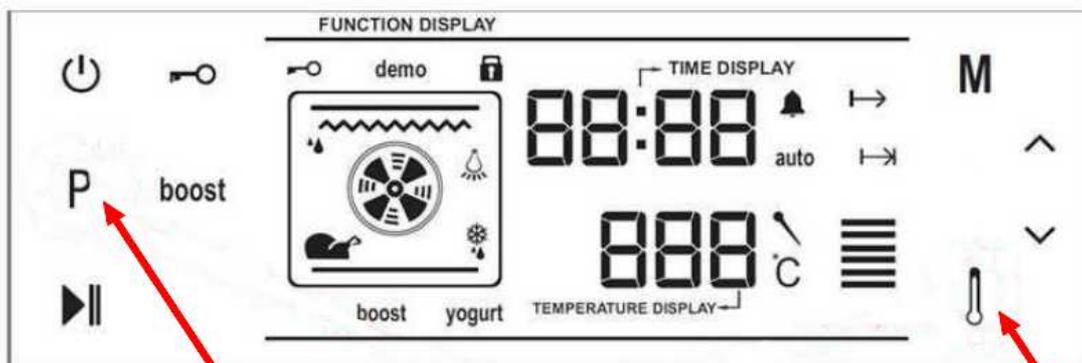


**ELECTRO DEPOT**

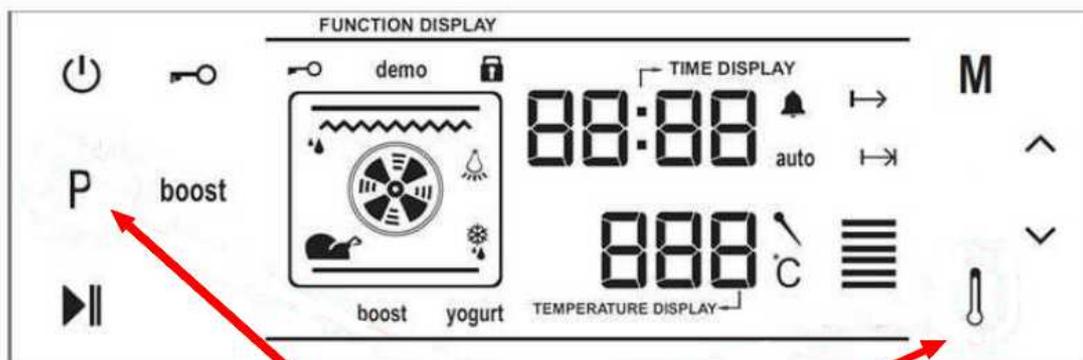
## Désactivation du mode démo sur le four VALBERG FM68PTKVET



Appuyer sur la touche pour activer le bandeau tactile



Appuyer sur "P" deux fois pour faire apparaître "T°"



Appuyer sur "P" et "T°" en même temps pendant 5 secondes pour désactiver le mode démo

<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

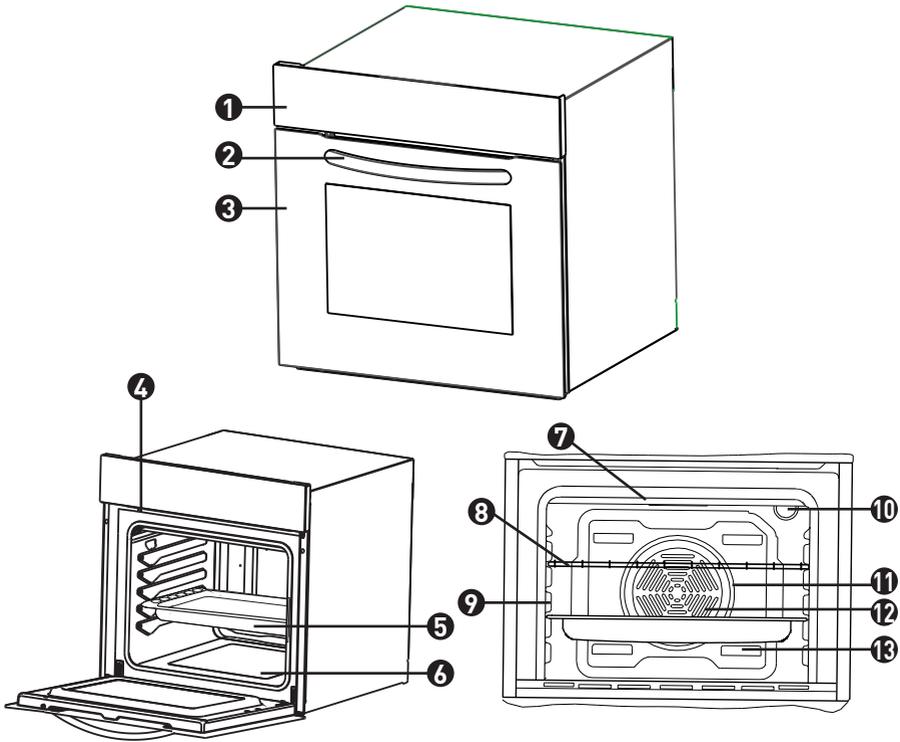
- Éteignez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer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



**1** Panneau de commande

**2** Poignée

**3** Porte du four

**4** Verrouillage de la porte

**5** Lèche-frite

**6** Résistance inférieure

**7** Résistance supérieure

**8** Grille

**9** Supports

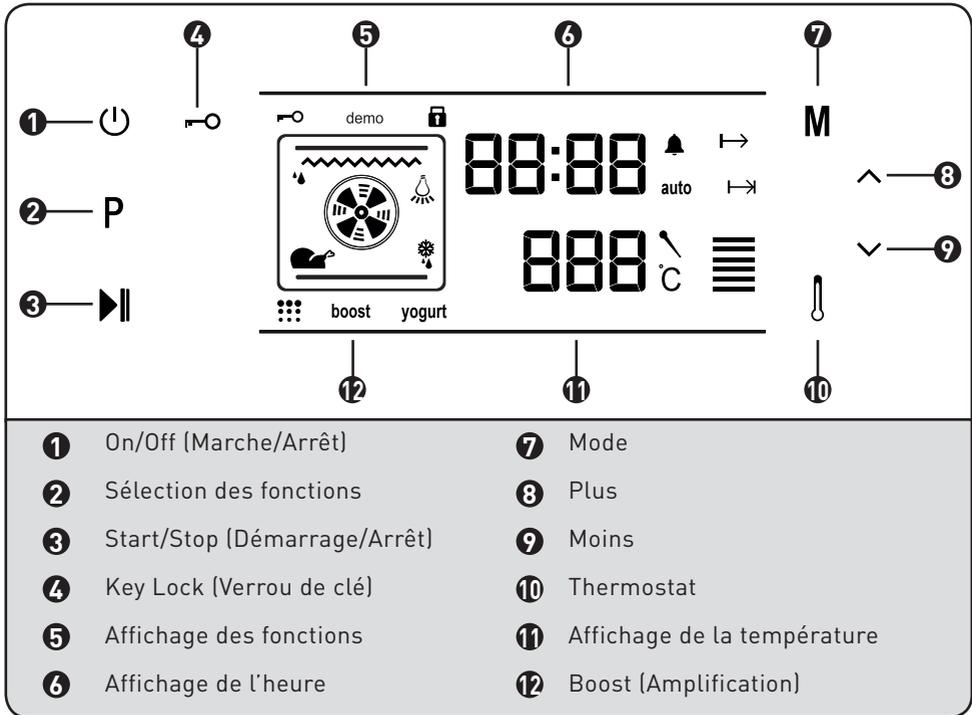
**10** Lampe du four

**11** Élément de chauffage

**12** Ventilateur (derrière la tôle)

**13** 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.

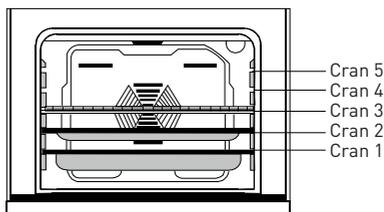
## Accessoires du four

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 gril 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 gril, 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 gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

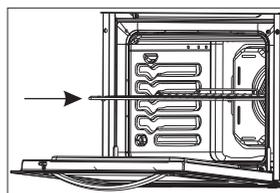
**Lèchefrite à petit fond** : utilisée pour la cuisson de pâtisseries telle que les flans, etc.

**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 (+/-2)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

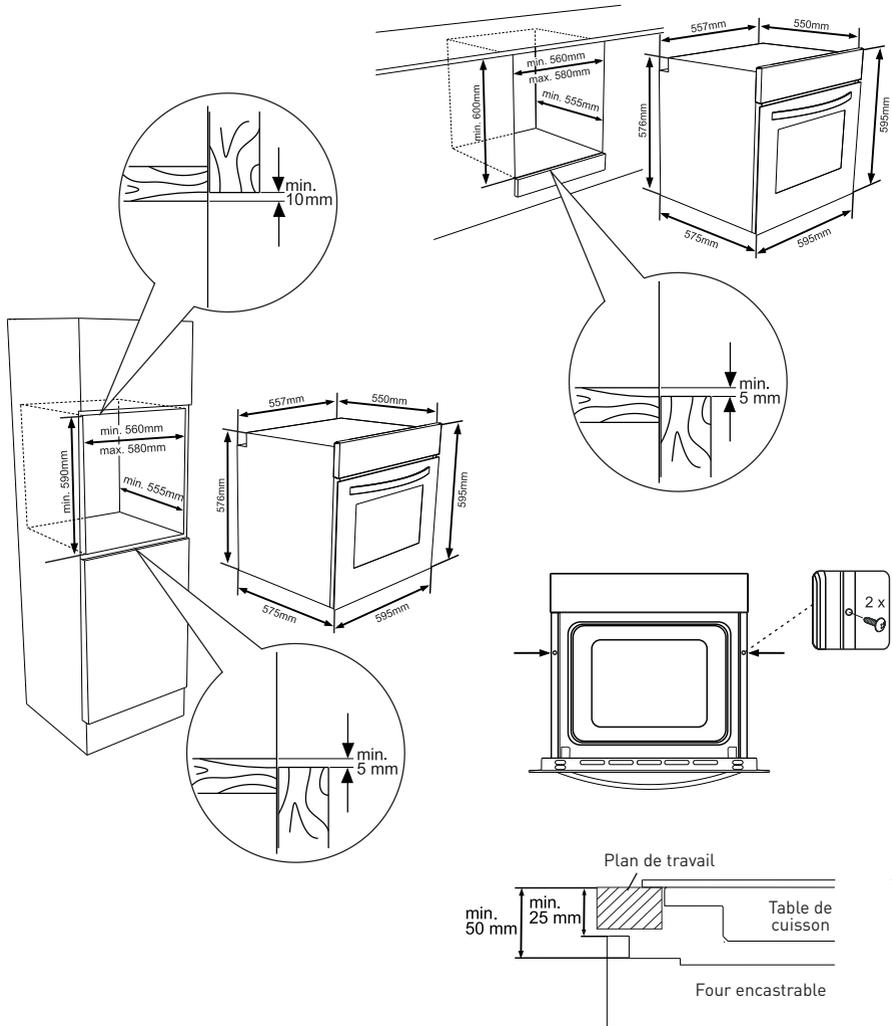
Contactez un technicien qualifié pour l'installation du four.

## 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).

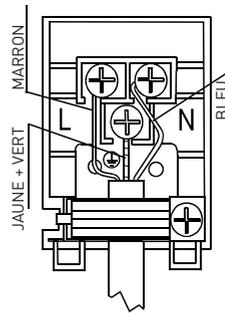
- La prise de terre doit se trouver le plus proche possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente, qui est le seul habilité à le remplacer.

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)

## 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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in Turkey

52189404