

Four encastrable

953523 SMFO 69 CS X VET

GUIDE D'UTILISATION .....02

Informations techniques de votre appareil: **SMFO69CSXVET 953523**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



▲▲▲▲▲  
**VALBERG**

# Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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



**ELECTRO DEPOT**

**A** Avant d'utiliser  
l'appareil

4 Consignes de sécurité

---

**B** Aperçu de l'appareil

11 Description de l'appareil

---

**C** Utilisation de  
l'appareil

14 Préparation pour l'installation et l'utilisation  
 15 Installation du four encastrable  
 16 Branchement et sécurité du four encastrable  
 17 Utilisation du bouton de fonction du four  
 21 Utilisation du four  
 21 Cuisson manuelle  
 23 Cuisson automatique  
 24 Favoris  
 27 Nettoyage  
 28 Réglages  
 29 Utilisation de l'unité de contrôle LCD  
 intelligente  
 31 Tableau de cuisson  
 33 Accessoires

---

**D** Informations  
pratiques

35 Nettoyage et entretien de votre four  
 37 Service et transport  
 38 Mise au rebut de votre ancien appareil

Lisez attentivement l'intégralité de ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les dans un endroit pratique pour toute consultation ultérieure.

Ce manuel a été rédigé pour plusieurs modèles. Il se peut donc que votre appareil ne dispose pas de certaines fonctions décrites dans le présent manuel. Veuillez vous référer aux illustrations lors de la lecture du présent manuel d'utilisation.

### Consignes de sécurité

#### Avertissements généraux de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas

être effectués par des enfants sans surveillance.



#### ATTENTION

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

**ATTENTION**

**Risque d'incendie !  
N'entreposez pas  
d'objet sur les  
surfaces de cuisson.**

**Si la surface est  
craquelée, éteignez  
l'appareil pour  
éviter tout risque de  
choc électrique.**

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur ou un système de télécommande externe.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées tenues pendant une période prolongée peuvent devenir chaudes en conditions normales d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif, ni de grattoir métallique pour nettoyer

le verre des plaques et les autres surfaces ; ceux-ci peuvent rayer les surfaces, provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

**ATTENTION**

**Assurez-vous que  
l'appareil est éteint  
avant de remplacer  
la lampe, afin  
d'éviter tout risque  
de choc électrique.**

**Les pièces  
accessibles peuvent  
chauffer durant  
l'utilisation du four  
(cuisson normale  
ou gril). Les enfants  
doivent être tenus à  
l'écart.**

- Votre appareil a été fabriqué conformément aux

normes et lois locales et internationales en vigueur.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Toute opération d'installation ou de réparation effectuée par des techniciens non qualifiés peuvent vous exposer à un danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles.

Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.



### ATTENTION

**Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.**

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de la porte.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Étant donné que le verre peut casser, vous devez veiller à ne pas le rayer. Évitez de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

## **Avertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages susceptibles d'être causés par une mise en place ou une installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il

n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent de service qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être rassemblés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des 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.

## **Durant l'utilisation**

- Lorsque vous utiliserez le four pour la première fois, une odeur se dégagera 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. Il convient également de ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.

- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut présenter un risque de brûlure.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer et placer les aliments dans le four.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides.

Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à une chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle à l'aide d'un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Laissez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, maintenez également la vanne de gaz fermée.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand celui-ci n'est pas utilisé.

- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquides chauds.




- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).
- N'accrochez pas de chiffon, ni de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.
- Durant le nettoyage et l'entretien, mettez toujours l'appareil hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien. Pour ce faire, débranchez l'appareil ou coupez les interrupteurs principaux.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

**Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces détachées originales et de n'appeler que nos agents de services autorisés en cas de besoin.**

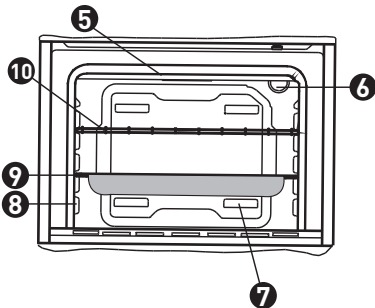
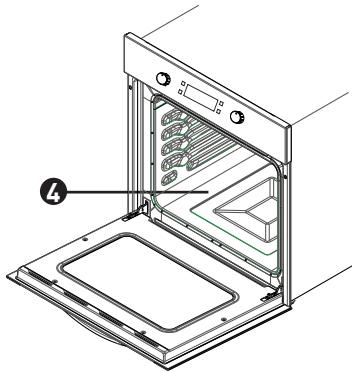
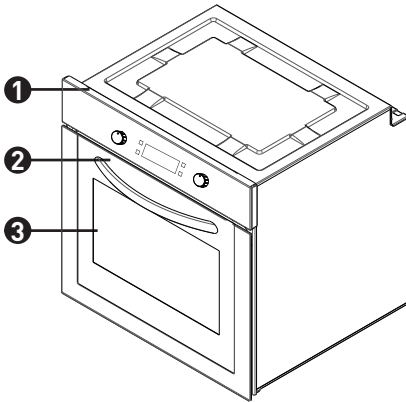
- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014.
- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (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.

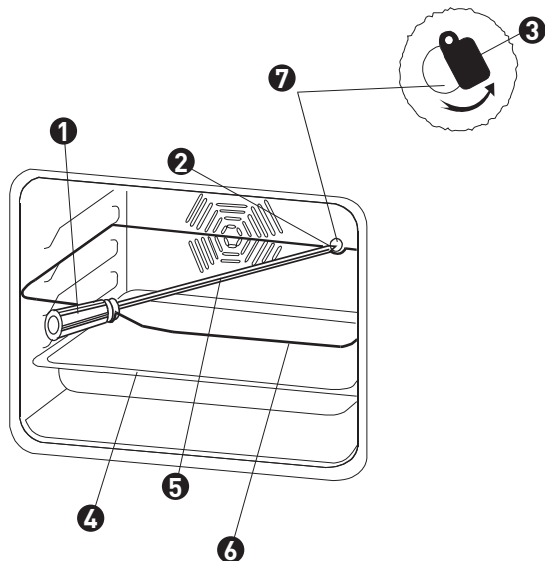
Marque		
Modèle	SMFO 69 CS X VET	
Type de four	ÉLECTRIQUE	
Poids	kg	30,6(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel	116,7	
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée	103,6	
Classe énergétique	A	
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,98
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,87
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE	
Volume	l	69
<b>Ce four est conforme à la norme EN 60350-1</b>		

## Description de l'appareil



- ❶ Panneau de commande
- ❷ Poignée
- ❸ Porte du four
- ❹ Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)
- ❺ Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- ❻ Lampe du four
- ❼ Plaques de blocage de l'extraction d'air
- ❽ Guides de niveau
- ❾ Plaque de cuisson
- ❿ Grille

## Rôtisserie

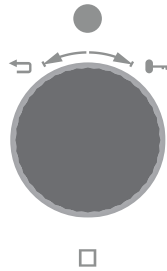
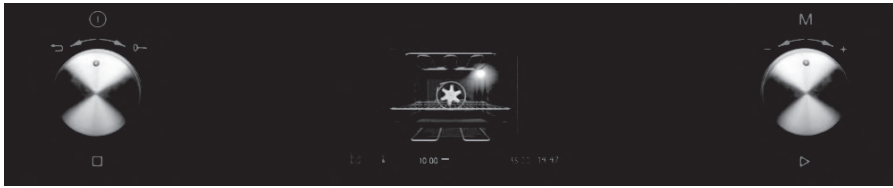


- ❶ Poignée de broche
- ❷ Pointe de broche
- ❸ Cache du trou d'insertion de la broche
- ❹ Plateau sur les 1<sup>er</sup> guides de niveau
- ❺ Broche
- ❻ Support de broche sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau
- ❼ Trou d'insertion de la broche

**Utilisation des accessoires de rôtisserie**

Transpercez le poulet avec la broche et verrouillez-la. Insérez le bout de la broche dans le trou situé sur le côté de la cavité et assurez-vous qu'elle soit correctement placée sur le support et dans l'arbre du moteur. Pour cela, vous devez, dans un premier temps, enlever le cache protégeant le trou d'insertion de la broche, tel qu'indiqué sur la figure. Ensuite, placez la broche sur le support de broche, que vous aurez placé sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau du four. Retirez la poignée de la broche, le cas échéant, et fermez la porte du four. La poignée doit être uniquement fixée pour retirer les aliments, après la cuisson.

Assurez-vous que le four est éteint durant ces opérations.

**Touches de mode****Bouton de gauche**

Pression longue : Marche/Arrêt

Pression courte : Pause de cuisson

Rotation lente vers la droite : Verrouillage des touches

Rotation lente vers la gauche : Annuler/Retour au menu précédent

**Bouton de droite**

Pression : Sélection/Démarrage de cuisson

Rotation lente vers la droite : Navigation des menus/Augmentation de la température

Rotation lente vers la gauche : Navigation des menus/Diminution de la température

## Préparation pour l'installation et l'utilisation

Fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, ce four moderne et pratique répondra à tous vos besoins. Assurez-vous de lire le présent manuel pour obtenir des résultats optimaux et éviter tout problème futur. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, notamment par le technicien chargé de mettre en place l'appareil.

### CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

#### Choisir un emplacement pour le four

- Vous devez prendre en compte plusieurs points durant la mise en place de votre four. Assurez-vous de tenir compte de nos considérations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse, susceptible de survenir ultérieurement.
- Durant la mise en place du four, veillez à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne se trouvent pas à proximité de l'appareil car ceux-ci peuvent rapidement prendre feu.

- Les meubles entourant l'appareil doivent être composés de matériaux résistant à des températures atteignant 50 °C de plus que la température ambiante.
- Les modifications requises des placards muraux et des ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentées dans la figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être installé à au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

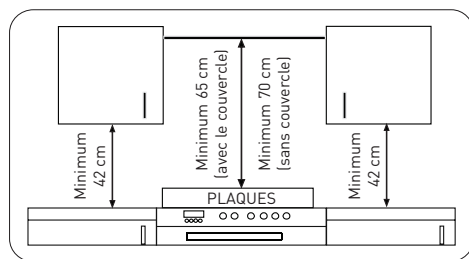
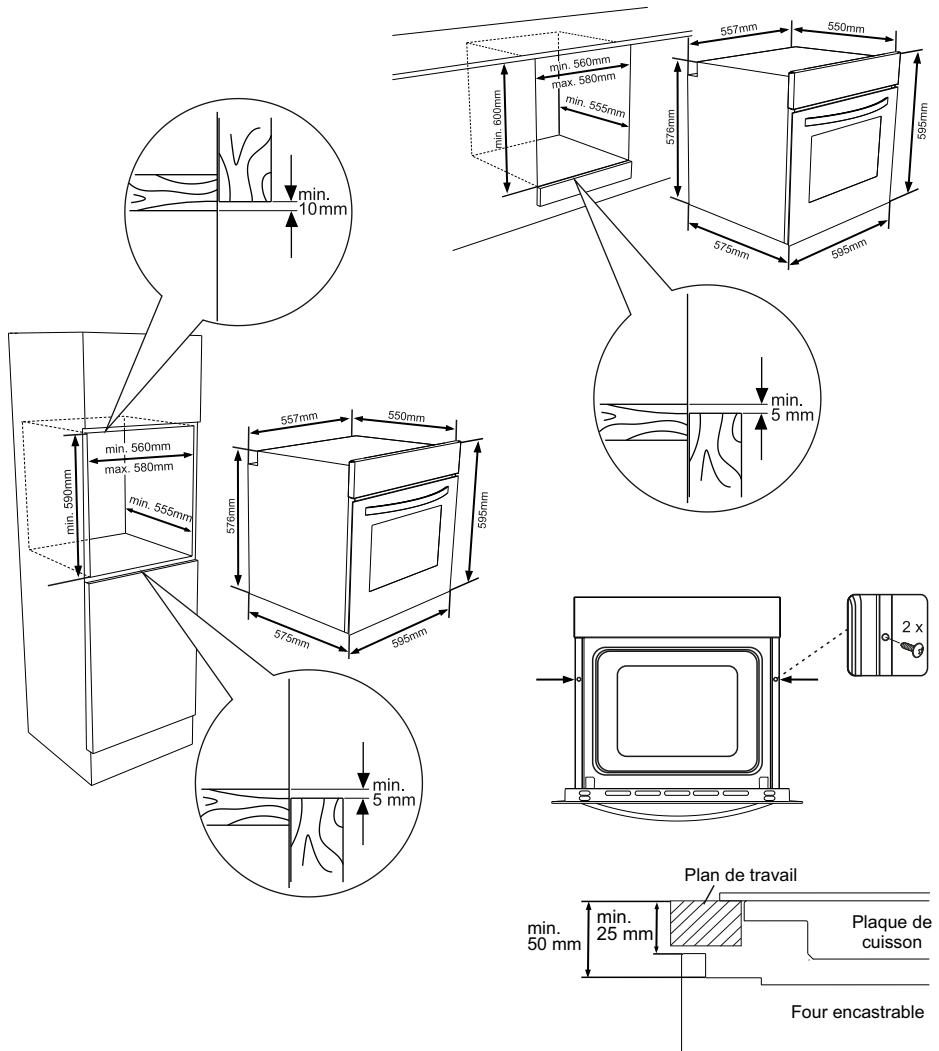


Figure 1

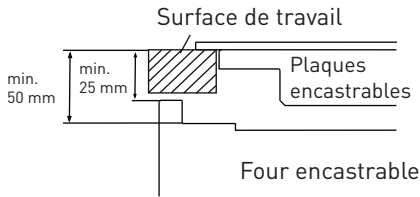
## Installation du four encastrable



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

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du 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.

Insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'arrière. Ouvrez la porte du four et fixez deux 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 plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être d'au moins 25 mm.

## Branchement et sécurité du four encastrable

Lors du raccordement, il convient de suivre impérativement les instructions fournies ci-dessous :

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la fiche dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la figure 2. Si l'environnement d'installation ne présente aucune prise mise à la terre et conforme aux normes, appelez immédiatement le centre de service.
- La prise mise à la terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé par le centre de service autorisé.
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.
- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.

- L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240 V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le centre de service autorisé.
- Le fabricant ne saurait, en aucun cas, être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé.

L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240 V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le centre de service autorisé. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale ou pour être raccordé directement à l'alimentation électrique. Il est nécessaire d'installer un interrupteur bipolaire entre le produit et l'alimentation électrique, avec une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts d'interrupteur. (Courant nominal 20 A, type à fonctionnement retardé).



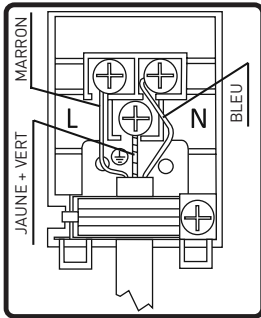


Figure 2

### Précautions et avertissements généraux

- Votre appareil est conçu conformément aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant. Toute opération d'installation et de réparation ne respectant pas ces règles peut s'avérer dangereuse.

- Les surfaces extérieures chauffent durant le fonctionnement de votre appareil. Les éléments chauffant la surface intérieure du four et la sortie de vapeur sont extrêmement chauds. Ces parties continueront de stocker de la chaleur pendant un certain après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez les enfants à l'écart.
- Pour utiliser votre four, les réglages de fonction de four et de température doivent être ajustés et la minuterie du four doit être programmée. Le four ne fonctionnera pas autrement.
- Lorsque la porte du four est ouverte, n'y placez aucun objet. Ceci pourrait perturber l'équilibre de l'appareil ou endommager la porte.
- Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne le laissez pas exposé au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

## Utilisation du bouton de fonction du four

\*Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



### Lampe du four

La lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



### Fonction décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner. Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four, sur une grille placée dans le troisième guide de niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



### Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettront en route.

La fonction Turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de cuisson statique

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène en dessous et au-dessus des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Pour cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'une seule grille.



### Fonction ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieur et supérieur dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de grill aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction grill

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du grill se mettra à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller les aliments ; utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** Durant la fonction grill, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



### Fonction de grill rapide

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de grill et supérieurs commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille.

Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** Durant la fonction grill, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



### Fonction double gril et ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettra une cuisson homogène.

Utilisez les guides de niveau supérieurs du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement :** Durant la fonction gril, la porte du four doit rester fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



### Fonction pizza

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur ainsi que le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène et en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et de gâteaux et le ventilateur permet de répartir la chaleur du four.

### Économies d'énergie

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte durant la cuisson.



### Fonction gril et rôtisserie

Cette fonction est utilisée pour griller et faire tourner un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire tourner les aliments, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau. Le plateau placé sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



### Fonction cuisson supérieure, gril et rôtisserie

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement et faire rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire rôtir, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau. Le plateau placé sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction.

Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



### Fonction gril, rôtisserie et ventilation

Avec cette fonction, le gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur permettent de parfaitement rôtir vos aliments. Elle permet aussi de griller rapidement et de faire rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire rôtir, utilisez la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille, sur les guides de niveau supérieurs. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau. Le plateau placé sur les 3<sup>e</sup> guides de niveau permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de fonction et de température. Annulez le programme du four, retirez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et tenez les enfants à l'écart.



### Fonction de nettoyage vapeur (VapClean)

Placez les boutons de fonction de four et de thermostat sur le symbole de nettoyage vapeur. Placez 200 à 250 ml d'eau (environ une tasse) dans le petit plateau, au fond du four. La fonction VapClean dure environ 20 minutes et vous permet de nettoyer votre four en toute facilité.

## Utilisation du four

Ready Cook est conçu pour permettre aux utilisateurs amateurs de facilement effectuer des recettes professionnelles grâce à des fonctions de cuisson automatique, tout en permettant aux femmes au foyer d'utiliser leurs propres recettes à l'aide des fonctions de cuisson manuelle combinée. L'utilisation d'une interface conviviale intégrant un écran TFT couleur fait tout le charme de Ready Cook par rapport aux autres solutions du marché.

Les menus de Ready Cook, tels que ceux de la cuisson manuelle, de la cuisson automatique, des favoris, du nettoyage et des réglages sont décrits ci-dessous.

## Cuisson manuelle

Chaque paramètre de cuisson peut être réglé par l'utilisation en cuisson manuelle. 7 différentes fonctions de cuisson, la température, la fonction Boost, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées.

Grâce à la flexibilité de la cuisson manuelle, l'utilisateur peut effectuer toute cuisson selon ses propres goûts. Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson manuelle, il convient de suivre les étapes listées ci-dessous.

### Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



### Température :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



### Fonctions du four :

- Peuvent être modifiées en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnées en appuyant sur le bouton de droite.



### Boost :

- Peut être activée/désactivée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



**Durée de cuisson :**

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**REMARQUE**

Si la durée de cuisson est réglée sur 00:00, la cuisson continue jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.

**Heure de fin de cuisson :**

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Sur l'écran d'information :**

- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

**Sur l'écran d'animation sont affichées :**

- La durée de cuisson
- La température
- L'heure de démarrage et de fin
- Les informations de fonction de cuisson

**Sur l'écran d'animation :**

- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson.
- La température peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.

- Lorsqu'une fonction de cuisson est activée, tournez le bouton gauche vers la gauche pour accéder aux écrans de réglage de la fonction de four, de la température et de la durée de cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.



## Cuisson automatique

L'utilisateur peut utiliser des recettes prédéterminées, préparées par des chefs professionnels, avec des réglages de fonction de cuisson, de durée et de température automatiquement réglés par la fonction Ready Cook.

Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson automatique, il convient de suivre les étapes listées ci-dessous.

### Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



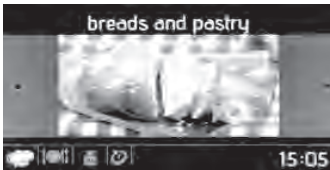
### Temps de fin de cuisson :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



### Catégorie d'aliments :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



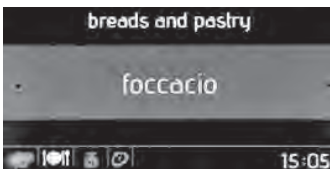
### Poids des aliments :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



### Nom d'aliments :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



**Sur l'écran d'information :**

- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

Pour obtenir des performances de cuisson optimales, le plateau doit être placé sur les guides de niveau indiqués.

**Sur l'écran d'animation :**

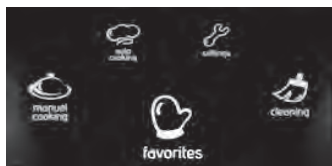
- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
  - Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

**Favoris**

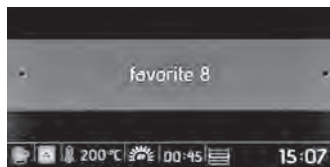
À la fin de la cuisson, dans le menu de cuisson manuelle, où l'utilisateur doit saisir la durée de cuisson, la question « Save to favorites » (sauvegarder dans les favoris) s'affiche à l'écran. Avec cette fonction, l'utilisateur peut sauvegarder ses propres paramètres de cuisson et les répéter à tout moment. Pour créer des réglages de cuisson favoris, vous pouvez utiliser la fonction d'édition située en dessous du menu des favoris. Pour lancer toute fonction de favoris réglée par l'utilisateur, il convient de suivre les étapes suivantes.

**Dans le menu principal :**

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



- Les informations sur les réglages du favori sélectionné sont affichées dans la liste ci-dessous.

**Favoris :**

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.

**Dans l'écran Lancer/Éditer :**

- Naviguez vers Lancer/Éditer en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Lancez le programme en appuyant sur le bouton de droite.





### Sur l'écran d'information :

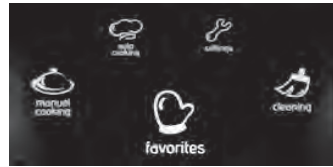
- La cuisson démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.
- Pour obtenir des performances de cuisson optimales, le plateau doit être placé sur les guides de niveau indiqués.



Pour modifier des favoris, les étapes suivantes doivent être suivies.

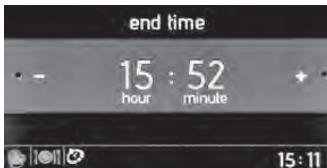
### Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu.



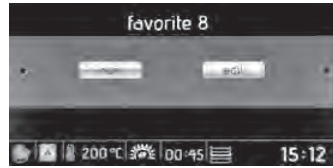
### Temps de fin de cuisson :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



### Dans l'écran Lancer/Éditer :

- Naviguez vers Lancer/Éditer en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Éditez le programme en appuyant sur le bouton de droite.



### Sur l'écran d'animation :

- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer la cuisson. Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

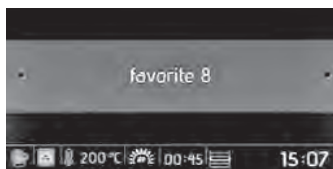
### Température :

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



**Favoris :**

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.
- Les informations sur les réglages du favori sélectionné sont affichées dans la liste ci-dessous.

**Fonctions du four :**

- Peuvent être modifiées en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnées en appuyant sur le bouton de droite.

**Boost :**

- Peut être activée/désactivée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Durée de cuisson :**

- Peut être modifiée en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

**Sur l'écran d'information :**

- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

**Guides de niveau du four :**

- Peuvent être modifiés en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peuvent être sélectionnés en appuyant sur le bouton de droite.
- Pour obtenir des résultats de cuisson reproductibles à chaque cuisson, les informations de guides de niveau de la grille du four sont importantes.

**Sauvegarder comme favori :**

- Sélectionnez « Sauvegarder/Annuler » en tournant le bouton de droite vers la droite/gauche, et sélectionnez en appuyant sur le bouton de droite.



## Nettoyage

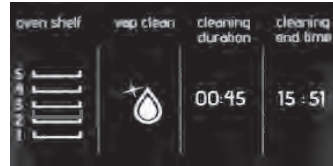
La fonction VapClean permet de ramollir les restes d'aliments à l'intérieur du four par de la vapeur d'eau. Pour effectuer un nettoyage VapClean, un verre d'eau doit être versé dans le plateau placé au fond du four.

Pour effectuer un nettoyage VapClean, il convient de suivre les étapes suivantes.

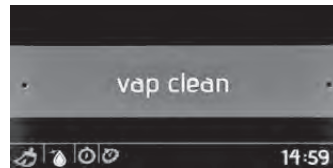
Pour modifier des favoris, veuillez suivre les étapes suivantes.

### Dans le menu principal :

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu de nettoyage.

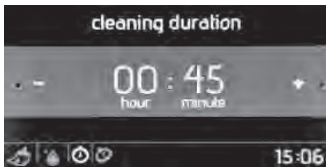


Dans l'écran de sélection de fonction, appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner la fonction VapClean.



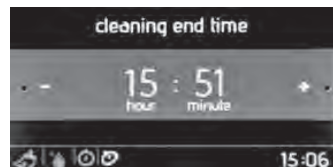
### Durée de nettoyage :

- Peut être réglée entre 30 et 60 minutes en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



### Temps de fin de nettoyage :

- Peut être modifié en tournant le bouton de droite vers la gauche/droite.
- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.



### Sur l'écran d'information :

- Le nettoyage démarre au bout de 10 secondes ou lorsque le bouton de droite est pressé.
- Le bouton de gauche doit être tourné pour revenir au précédent écran de réglage.

**Sur l'écran d'animation :**

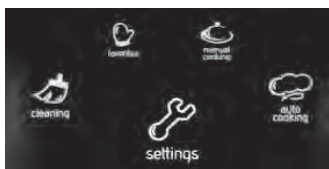
- Appuyez sur le bouton de gauche pour arrêter le nettoyage.
- Appuyez sur le bouton de droite pour commencer et continuer le nettoyage.
- Pour arrêter le nettoyage et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de gauche puis tournez le bouton de gauche vers la gauche.

**Réglages**

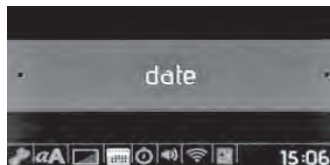
Dans le menu des réglages, vous pouvez régler la date, l'heure, la luminosité de l'écran, la tonalité de buzzer ainsi que les options de langage.

**Dans le menu principal :**

- Tournez le bouton de droite vers la gauche/droite pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur le bouton de droite pour sélectionner le menu des réglages.

**Dans le menu de date :**

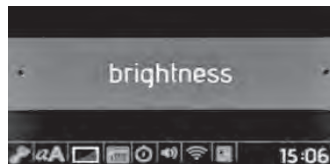
- La date peut être modifiée en tournant le bouton de droite.
- La date peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.
- La date est réglée par jour, mois, année.

**Dans le menu de langue :**

- La langue peut être modifiée en tournant le bouton de droite.
- La langue peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

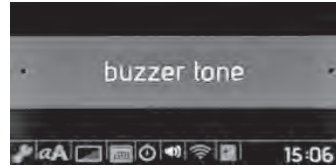
**Dans le menu de luminosité :**

- La luminosité de l'écran peut être réglée entre 0 et 4, en tournant le bouton de droite. La luminosité de l'écran peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.



**Dans le menu de l'horloge :**

- Peut être sélectionné en appuyant sur le bouton de droite.
- L'heure peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.
- L'heure est réglée en heures et en minutes

**Dans le menu de version du logiciel :**

La version du logiciel est uniquement affichée à titre d'information.

**Dans le menu de tonalité du buzzer :**

- En tournant le bouton de droite, 3 différents réglages de tonalité peuvent être réglés.
- La tonalité du buzzer peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton de droite.

## Utilisation de l'unité de contrôle LCD intelligente

**Réglage de l'horloge**

Lorsque le four encastrable est installé pour la première fois, l'heure doit être réglée selon les instructions ci-dessous.

Lorsque le four est installé pour la première fois, « 0.00 » commence à clignoter sur l'affichage. Pressez la touche « M » ou les touches « - » et « + » pour activer le mode de réglage de l'heure. Le symbole « : » commence à clignoter sur l'affichage. Vous pouvez régler l'heure à l'aide des touches « - » et « + ». Si le mode de cuisson automatique est à l'arrêt, pressez les touches « - » et « + » pour activer le mode de réglage de l'heure. Vous pouvez ajuster l'heure à l'aide des touches « - » et « + ». Vous devez régler l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

**Réglage des minuteries du four**Réglage de la minuterie de rappel :

Appuyez sur la touche d'alarme affichant le symbole « "." » clignotera sur l'affichage et « 0.00 » apparaîtra sur l'affichage de l'horloge.

Régalez la durée d'avertissement désirée en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie lorsque le symbole clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole s'allume de manière constante. Lorsque le symbole est allumé de manière constante, cela signifie que le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué.

Une fois la minuterie écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole correspondant commence à clignoter à l'écran.

Appuyez sur « - » ou « + » pour arrêter le signal sonore ; le symbole disparaîtra alors de l'écran.

Réglage de la minuterie de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire pendant une période de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four.

Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. Le thermostat du four est réglé à la température requise, selon le plat à cuire. Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée « |> » apparaître sur l'affichage de minuterie. « **AUTO** » apparaît sur l'affichage. Lorsque la minuterie est dans cette position, réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symbole de durée s'allumera de manière constante sur l'écran.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. « **AUTO** » se mettra également à clignoter sur l'écran. Une pression sur n'importe quelle touche de l'unité de commande arrêtera le signal sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » pour désactiver le mode « **AUTO** ».

Réglage de la minuterie de cuisson différée :

Cette fonction est utilisée pour cuire au bout d'une certaine période de temps, pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson souhaitée. Le thermostat du four est réglé à la température requise, selon le plat à cuire.

Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de durée « |> » apparaître sur l'affichage de minuterie. « **AUTO** » apparaît sur l'affichage. Lorsque la minuterie est dans cette position, réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches d'augmentation et de diminution de minuterie. Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole « |> », l'heure commence à clignoter lorsque

le temps de cuisson est réglé. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en pressant les touches d'augmentation et de diminution de la minuterie. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affiche sur l'écran et le symbole « |> » s'allume de manière constante sur l'écran. Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée, en déduisant la durée de cuisson de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson définie. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole « **AUTO** » commencera à clignoter à l'écran. Une pression sur n'importe quelle touche de la minuterie arrêtera le signal sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » pour désactiver le mode « **AUTO** ».

**Réglage du signal sonore de minuterie**

Pressez la touche « - » jusqu'à ce que vous entendiez un son. La minuterie émet un signal de bip sonore. À chaque fois que la touche « - » est pressée, la minuterie émet un autre type de signal sonore. Si vous ne pressez plus aucune touche, le dernier signal sonore sera alors sélectionné.

**Indicateur de verrouillage des touches**

La fonction de verrouillage des touches permet d'empêcher l'activation de l'unité de commande par accident. Pressez la touche « + » jusqu'à ce que vous voyiez le symbole de verrouillage des touches sur l'affichage, afin d'activer le verrouillage des touches. Pressez la touche « + » pour désactiver le verrouillage des touches.

**Lorsque le four est en fonctionnement, si aucune touche n'est pressée ou aucun bouton n'est utilisé pendant 6 heures, le four se met à l'arrêt.**

## Tableau de cuisson

PLATS	TURBO		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	1-2-3	35-45
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40
Cookie	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet			
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques	160-180	1-4	30-40
Pâtisseries sur deux plaques	170-190	1-4	35-45

PLATS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	1-2	35-45
Gâteau	170-190	1-2	30-40
Cookie	170-190	1-2	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

PLATS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches	170-190	1-2	25-35
Gâteau	150-170	1-2-3	25-35
Cookie	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelettes			
Steak de bœuf			
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

PLATS	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Pâtisseries en couches			
Gâteau			
Cookie			
Boulettes de viande grillées	200	4	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelettes	200	3-4	15-25
Steak de bœuf	200	4	15-25
Gâteaux sur deux plaques			
Pâtisseries sur deux plaques			

\* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...



## Accessoires

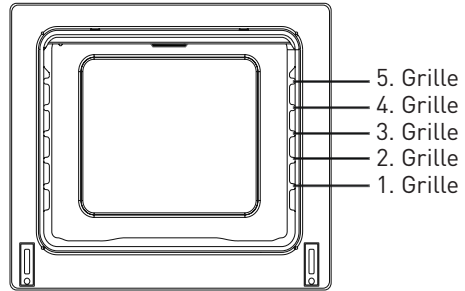
Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés à une utilisation au four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque vous utilisez un petit plat, veillez à le placer bien au centre de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ce phénomène est dû aux hautes températures atteintes durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson.

Ceci est un phénomène physique normal survenant suite au transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (lorsqu'approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit.

Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'un des guides de niveau inférieurs afin de collecter les graisses. Vous pouvez verser un peu d'eau dans la plaque pour faciliter son nettoyage. Comme expliqué dans les sections correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four est équipé d'un gril à gaz, mais si la protection thermique du gril est

manquante, ou si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.

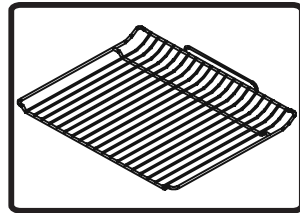
### Cavité du four



### Accessoires du four

Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

### Grille

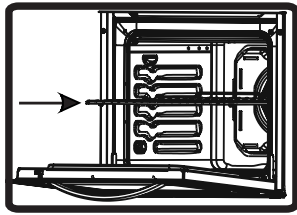


La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.



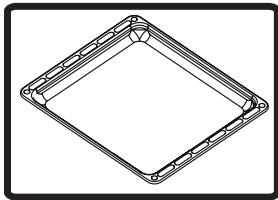
### ATTENTION

Placez correctement la grille dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



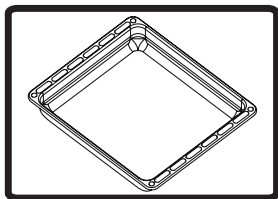
### Plaque de cuisson peu profonde

La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la cuisson de pâtisseries telles que des flans, etc... Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quel guide de niveau et poussez-la dans le four.



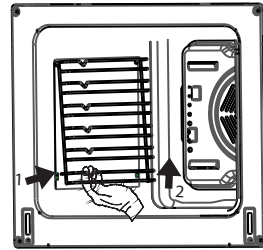
### Plaque profonde

La plaque profonde est utilisée pour faire cuire des ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quel guide de niveau et poussez-la dans le four.



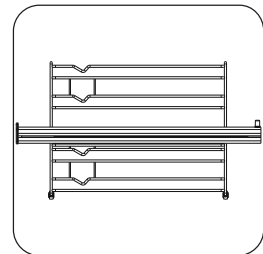
### Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support, comme indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



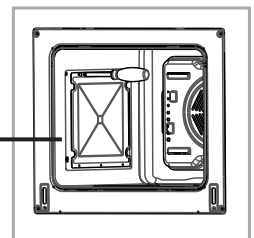
### Grille métallique avec rails télescopiques d'extension

Un des cinq guides de niveau de grille est équipé d'une extension télescopique pour grille métallique. Les rails télescopiques glissent doucement sur des roulements à billes, ce qui vous permet de sortir complètement la grille métallique pour un accès facile et sécurisé à votre plat.



### Retrait du panneau catalytique

Retirez les vis G sur chaque panneau revêtu d'émail catalytique.



## Nettoyage et entretien de votre four

### Nettoyage

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules.

En effet, celles-ci peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique, ni d'outils durs. Si un excès de liquide écoule dans votre four, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

### Nettoyage de l'intérieur du four

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four à l'aide d'un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

Rincez-le à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le. Pour un nettoyage complet (sur les parois non catalytiques), utilisez des produits nettoyants secs ou en poudre. Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être

nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer au bout d'un certain temps.

## **Entretien**

### Remplacement de la lampe du four

Le remplacement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé.

La lampe doit être de type E13, T300, 230 V, 25 W. Avant de remplacer la lampe, le four doit être débranché et refroidi.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

## Service et transport

### À vérifier avant de contacter le centre de service

- Si le four ne fonctionne pas :  
Le four peut être débranché, il y a eu une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.
- Si le four ne chauffe pas :  
La chaleur peut être réglée à l'aide de l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.
- Si la lampe intérieure ne s'allume pas :  
L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez que la lampe n'est pas défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant les instructions fournies.
- Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière homogène) :  
Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les températures dans le manuel.  
Si ces instructions ne permettent pas de résoudre le problème rencontré avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

### Informations relatives au transport

- Si vous avez besoin de transporter l'appareil :  
Conservez l'emballage original du produit pour le transporter dedans si nécessaire. Suivez les instructions de transport relatives à l'emballage.  
Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casserolles du four sur les panneaux de cuisson.  
Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four.  
Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et les grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.
- Si vous ne disposez plus de l'emballage d'origine :  
Protégez les surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) du four contre les éventuels chocs.

## Mise au rebut de votre ancien appareil


### 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 appareil, 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)